

M uu_uu	BC1s_049
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Przechowywanie i dystrybucja żywności
	Food storage and distribution
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 2,08/0,92
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	Dr hab. inż. Mariusz Florek prof. nadzw. UP
Osoby współprowadzące	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Cel przedmiotu – zapoznanie studentów ze sposobami i warunkami przechowywania żywności, występującymi procesami i obserwowanymi przemianami podczas przechowywania, jak również zagadnienia związane z organizacją i zarządzaniem łańcuchami logistycznymi w dystrybucji żywności.
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Jakość i trwałość żywności. Czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące szybkość zmian podczas przechowywania. Sposoby przedłużania trwałości i warunki przechowywania żywności. Charakterystyka żywności i trendów jej konsumpcji jako czynnik restrukturyzacji łańcucha żywnościowego. Geneza śledzenia i zapewniania bezpieczeństwa żywności w łańcuchach i sieciach dostaw. Nowe kierunki dostaw żywności w Polsce.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Horubała A., 1975: Podstawy przechowalnictwa żywności, PWN, Warszawa; Dłużewski M., Chuchowa J, Krajewski K, Kamiński W.M., Dłużewska A.: Technologia żywności. WsiP, tom 1 i 2, 2000. Szymanowski W., Zarządzanie łańcuchami dostaw żywności w Polsce. Kierunki zmian. Difin 2008 Rutkowski K., Beier F.J., Logistyka, SGH, Warszawa 2004
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	wykład klasyczny, wykład konwersatoryjny, dyskusja, projekt