

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA
ROK AKADEMICKI 2015/2016
BEZPIECZEŃSTWO NARODOWE I STOPIEŃ

**Informacje
ogólne**

I.

1 Nazwa modułu kształcenia		Bezpieczeństwo żywnościowe			
2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł		Wydział Nauk Ekonomicznych i Technicznych, Katedra Ekonomii i Zarządzania, Zakład Bezpieczeństwa Narodowego			
3 Kod modułu (wypełnia koordynator ECTS)	4 Grupa treści kształcenia	5 Typ modułu			
	grupa treści ogólnych	obowiązkowy			
6 Poziom studiów	7 Liczba punktów ECTS	8 Poziom przedmiotu			
studia II stopnia	4	podstawowy			
9 Rok studiów, semestr	10 Liczba godzin w semestrze		11 Liczba godzin w tygodniu		
I rok – semestr II — letni	Wyk.	Ćw.	Lab.	Sem.	Proj.
	Wyk.	Ćw.	Lab.	Sem.	Proj.
studia stacjonarne	15	15		1	1
studia niestacjonarne	-	-		-	-
12 Język wykładowy:					
Język polski					
13 Wykładowca (wykładowcy)					
Jerzy Bertrandt, dr hab. n. farm., J.Bertrandt@wihe.waw.pl					

**Informacje
szczegółowe**

14 Wymagania wstępne	
1.	Student powinien posiadać podstawowe wiadomości z zakresu biologii, chemii, fizyki i nauki o człowieku na poziomie szkoły licealnej
2.	Student powinien znać tematykę dotyczącą bezpieczeństwa narodowego na poziomie licencjackim

15 Cele przedmiotu	
C1	Poznanie definicji bezpiecznej żywności i bezpieczeństwa żywnościowego
C2	Poznanie systemu bezpieczeństwa żywnościowego jego warunków i wymiarów
C3	Poznanie międzynarodowego wymiaru bezpieczeństwa żywnościowego
C4	Poznanie wpływu globalizacji na bezpieczeństwo żywnościowe
C5	Poznanie zagadnień związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa żywnościowego w Unii Europejskiej i w Polsce
C6	Poznanie zadań wynikających z Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 2006 r.

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:	odniesienie do celów przedmiotu
EK01	Student zna definicje bezpiecznej żywności i bezpieczeństwa żywnościowego	C1

EK02	Student zna zagadnienia fizycznej i ekonomicznej dostępności żywności oraz zdrowotnej jakości żywności i sprzężeń dot. warunków i wymiarów bezpieczeństwa żywnościowego	C1, C2
EK03	Student zna zagadnienia dotyczące międzynarodowego bezpieczeństwa żywnościowego oraz organizacje nakierowane na umocnienie bezpieczeństwa żywnościowego w skali międzynarodowej	C1, C2, C3
EK04	Student zna wpływ globalizacji na bezpieczeństwo żywnościowe	C4
EK05	Student zna prawne aspekty działania systemów bezpieczeństwa żywności w Unii Europejskiej	C5
EK06	Student zna system bezpieczeństwa żywności w Polsce	C5, C6

17 Treści programowe

	forma zajęć - wykłady	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
W1	Żywność, żywienie, bezpieczeństwo żywnościowe, bezpieczeństwo żywności – pojęcia i definicje	2	-	EK01
W2	Ekonomiczna interpretacja bezpieczeństwa żywnościowego: - istota i warunki bezpieczeństwa żywnościowego - interpretacja bezpieczeństwa żywnościowego w erze globalizacji	3	-	EK01, EK02
W3	Wymiar międzynarodowy, a warunki bezpieczeństwa żywnościowego: - system globalnej informacji i wczesnego ostrzegania -międzynarodowa interwencyjna rezerwa żywności	3	-	EK02, EK03, EK04
W4	Wpływ globalizacji na bezpieczeństwo żywnościowe: - bezpieczeństwo żywnościowe w hierarchii potrzeb społecznych - żywność i zdrowie	2	-	EK03, EK04
W5	Bezpieczeństwo żywności w Unii Europejskiej – uwarunkowania prawne	2	-	EK01, EK04, EK05
W6	Organizacja nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w Polsce	3	-	EK01, EK05, EK06
	suma godzin	15	-	
	forma zajęć - ćwiczenia	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
ĆW1	Światowy i europejski system bezpieczeństwa żywności: - CodexAlimentarius, - Europejska Agencja ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA)	2	-	EK01, EK03, EK04
ĆW2	A amerykański system bezpieczeństwa żywności – struktura organizacyjna i zadania	1	-	EK01, EK03, EK04
ĆW3	Nadzór nad bezpieczeństwem żywności w Unii Europejskiej – dyrektywy i rozporządzenia	3	-	EK01, EK03, EK05
ĆW4	Struktura organizacyjna nadzoru nad	4	-	EK01, EK05, EK06

	bezpieczeństwem żywności w Polsce			
ĆW5	Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia	3	-	EK06
ĆW6	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności w przemyśle spożywczym	2	-	EK01, EK04, EK05, EK06
		suma godzin	15	-

18 Narzędzia/metody dydaktyczne

1. Wykłady z wykorzystaniem metody multimedialnej
2. Ćwiczenia realizowane w oparciu o analizę aktów prawnych i systemów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia w świecie, Europie i Polsce

19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

- F1. Ocena aktywności na zajęciach - ocenianie ciągle
- P1. Pisemne, testowe zaliczenie na ocenę oraz zaliczenie ćwiczeń na podstawie aktywności i pisemnego sprawdzenia wiadomości

20 Obciążenie pracą studenta

forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
	S	NS
Godziny kontaktowe z nauczycielem	30	-
Studiowanie literatury	20	-
Przygotowanie się do ćwiczeń	20	-
Przygotowanie do zaliczenia wykładu	30	-
SUMA	100	-
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4	-

21 Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji. SGH< Warszawa 2009
2. Gawęcki J., Krejpcio Z.: Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań 2014
3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Dz. U. 171 poz. 1225
4. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2010

Literatura uzupełniająca:

1. Bertrandt J.: Bezpieczeństwo żywności. W: Sulowski S., Brzeziński M. Bezpieczeństwo wewnętrzne państwa. Dom Wydawniczy ELIPSA, Warszawa 2009
2. Szymanowski W.: Zarządzanie łańcuchami dostaw żywności w Polsce. Difin, Warszawa 2008

22 Kryteria oceny *

EK01

EK02

EK03

EK04

EK05

EK06

EK07	
EK08	
Inne przydatne informacje	
23 Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1.	Informacja, gdzie można zapoznać się z prezentacjami do zajęć, instrukcjami do laboratorium, itp.
2.	Informacje na temat miejsca odbywania zajęć.
3.	Informacja na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina).
4.	Informacja na temat konsultacji (godziny+miejsce).

*do decyzji koordynatora

Tabela podsumowująca.

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu („kierunkowych”)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia/metody dydaktyczne	Sposób oceny
EK01	K2_W01, K2_U01 K2_K12	C1	W1, W2, W5, W6, ĆW1, ĆW2, ĆW3, ĆW5, ĆW6	1, 2	F1, P1
EK02	K2_W01, K2_U06 K2_K12	C1, C2	W2, W3	1, 2	F1, P1
EK03	K2_W16, K2_U06 K2_K12	C1, C2, C3	W3, W4, ĆW1, ĆW2, ĆW3	1, 2	F1, P1
EK04	K2_W06, K2_U06 K2_K12	C4	W3, W4, W5, ĆW1, ĆW2, ĆW6	1, 2	F1, P1
EK05	K2_W06, K2_U06 K2_K12	C5	W5, W6, ĆW3, ĆW4, ĆW6	1, 2	F1, P1
EK06	K2_W05, K2_U06, K2_K12	C5, C6,	ĆW4, ĆW5, ĆW6	1, 2	F1, P1