

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

ROK AKADEMICKI 2016/2017

Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia

Bezpieczeństwo żywnościowe

2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł (należy wskazać nazwę zgodnie ze Statutem PSW Instytut, Zakład)

**Wydział Nauk Ekonomicznych i Technicznych
Katedra Ekonomii i Zarządzania
Zakład Bezpieczeństwa Narodowego**

3 Kod modułu
(wypełnia koordynator
ECTS)

4 Grupa treści kształcenia

grupa treści ogólnych

5 Typ modułu

obowiązkowy

6 Poziom studiów
studia II stopnia

7 Liczba punktów ECTS
4

8 Poziom przedmiotu
podstawowy

9 Rok studiów, semestr
II rok – semestr III

10 Liczba godzin w semestrze

Wyk.	Ćw.	Lab.	Sem.	Proj.
------	-----	------	------	-------

11 Liczba godzin w tygodniu

Wyk.	Ćw.	Lab.	Sem.	Proj.
------	-----	------	------	-------

studia stacjonarne

15

15

2

3

studia niestacjonarne

12 Język wykładowy: 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.
- 3.

15 Cele przedmiotu

- | | |
|----|--|
| C1 | Poznanie zagadnień dotyczących światowego, europejskiego i krajowego systemu bezpieczeństwa żywności |
| C2 | Poznanie ekonomicznej interpretacji bezpieczeństwa żywnościowego |
| C3 | Poznanie wpływu globalizacji na bezpieczeństwo żywnościowe |
| C4 | Poznanie obowiązującej w Polsce aktów prawnych dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia |
| C5 | Poznanie krajowego systemu kontroli żywności |
| C6 | Poznanie zagadnień terroryzmu żywnościowego, jego form i skutków zdrowotnych i ekonomicznych |

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

nr **student, który zaliczył przedmiot, potrafi:**

odniesienie do celów

		przedmiotu
EK01	Student zna aktualne systemy nadzoru nad bezpieczeństwem żywności obowiązujące w tym względzie na świecie, w Europie i Polsce, akty prawne.	Y
EK02	Student zna ekonomiczne aspekty bezpieczeństwa żywności	C1, C2
EK03	Student potrafi ocenić wpływ globalizacji na bezpieczeństwo żywności	C1, C2,C6
EK04	Student zna obowiązujące w Polsce akty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności i nadzoru nad żywnością	C4,C5
EK05	Student zna organizację kontroli jakości żywności w Polsce i obowiązujące procedury w tym zakresie oraz zna i potrafi wdrażać zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP)	C4,C5,C6,
EK06	Student zna zagrożenia terroryzmu żywnościowego, wykorzystania łańcucha pokarmowego człowieka do działań terrorystycznych oraz sposoby rozpoznawania i przeciwdziałania ataków terrorystycznych z użyciem żywności	C5, C6

17 Treści programowe

	forma zajęć - wykłady	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
W1	Światowy i europejski system bezpieczeństwa żywności: - Codex Alimentarius, - Europejska Agencja ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA)	2		EK01
W2	Ekonomiczna interpretacja bezpieczeństwa żywnościowego: - istota i kierunki bezpieczeństwa żywnościowego, - interpretacja bezpieczeństwa żywnościowego w erze globalizacji,	2		EK02, EK03
W3	Globalizacja i żywność: - żywność i konsument w erze globalizacji - zagrożenia zdrowia związane ze spożyciem skażonej żywności	1		EK02, EK03
W4	Akty prawne do. Bezpieczeństwa żywności i żywienia w Polsce - ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, - ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, - ustawa o Inspekcji Weterynaryjnej	2		EK04, EK05
W5	Struktura organizacyjna i zadania urzędowej kontroli żywności w Polsce - Państwowa Inspekcja Sanitarna - Inspekcja Weterynaryjna - Państwowa Inspekcja Sanitarna MSW - Wojskowa Inspekcja Sanitarna - Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa - Państwowa Inspekcja Celna - Inspekcja Handlowa	3		EK04, EK05
W6	Systemy bezpieczeństwa żywności: - System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF) - system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP)	3		EK04, EK05, EK06

	- system dobrej praktyki rolniczej dla producentów świeżych owoców i warzyw (EUREPGAP) - dobra praktyka produkcyjna (GMP) - dobra praktyka higieniczna (GHP)		
W7	Terroryzm żywnościowy: - formy terroryzmu żywnościowego, - możliwe skutki zdrowotne i ekonomiczne terroryzmu żywnościowego	2	EK05, EK06
suma godzin		15	
	forma zajęć - ćwiczenia	liczba godzin S	liczba godzin NS
			odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
ĆW1	Zatrucia i zakażenia pokarmowe	2	EK01
ĆW2	Charakterystyka zatruc i chorób zakaźnych przenoszonych drogą pokarmową	2	EK01, EK05
ĆW3	Dochodzenie epidemiologiczne w przypadkach ognisk epidemicznych chorób przenoszonych drogą pokarmową	3	EK04, EK05
ĆW4	Opracowanie ogniska epidemicznego zatruc i chorób zakaźnych przenoszonych drogą pokarmową	3	EK04, EK05
ĆW5	Opracowanie systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) dla przedsiębiorstwa przetwarzającego żywność	3	EK04
ĆW6	Rodzaje i formy terroryzmu żywnościowego ocena zagrożenia i analiza danych	2	EK06
suma godzin		15	
	forma zajęć - laboratoria	liczba godzin S	liczba godzin NS
			odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
L1			
L..n			
suma godzin			

18 Narzędzia/metody dydaktyczne	
1.	Wykłady z wykorzystaniem metody multimedialnej
2.	Ćwiczenia realizowane w oparciu o analizę typowych ognisk epidemicznych i metod dochodzenia epidemiologicznego oraz możliwości wykorzystania łańcucha pokarmowego człowieka do działań terrorystycznych.
3.	

19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)	
P	Egzamin pisemny – testowy oraz uzyskanie zaliczenia 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	
Przygotowanie się do ćwiczeń	30	
Studiowanie literatury	20	
Przygotowanie do egzaminu	20	
.....		
.....		
SUMA	100	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW	4	
ECTS DLA PRZEDMIOTU		

21 Literatura podstawowa i uzupełniająca**Literatura podstawowa:**

1. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji. SGGW – Warszawa 2009
2. Bertrand J.: Bezpieczeństwo żywności. w: Sulowski S.: Bezpieczeństwo wewnętrzne państwa. Elipsa, Warszawa 2009
3. Bertrand J.: Bioterroryzm żywnościowy. w : Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009
4. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z dnia 27 września 2006 r.

5.

Literatura uzupełniająca:

1. Grochowska M. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz do ustawy oraz przepisów wspólnotowych. ODDK, Gdańsk 2007
 2. Magdzik. W., Naruszewicz-Lesiuk D., Zieliński A.: Choroby zakaźne i pasożytnicze – epidemiologia i profilaktyka. α-medica Press, 2007
 3. Bertrand J., Rozmyśl E.: Żywność, jako potencjalna droga działań bioterrorystycznych. Żywnienie człowieka i metabolizm 2003, 3/4 624-628.
- Szczawiński J.: Żywność jako broń biologiczna – potrzeba wzmożonego nadzoru, międzynarodowej wymiany informacji i współpracy. Materiały konferencji: „Bioterroryzm- międzynarodowe zwalczanie i współpraca”, Warszawa 2002

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_W03	C1	W1, ĆW1, ĆW2	1	S2A_W01
EK02	K2_W03	C1, C2	W2, W3	1	S2A_W01
EK03	K2_W03	C1, C2, C6	W2, W3	1,2	S2A_W01
EK04	K2_W03	C4, C5	W4,W5,W6 ĆW4, ĆW5	1,2	S2A_W01
EK05	K2_W03	C4, C5, C6	W4, W5, W6, W7, ĆW2, ĆW3, ĆW4	1,2	S2A_W01
EK06	K2_W03	C5,C6	W6, W7, ĆW6	1	S2A_W01