## *Załącznik 2 do WSZJK (P1)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2023/2024**  **FORMA STUDIÓW: NIESTACJONARNA** | | | | |
| **INFORMACJE OGÓLNE** | | | | |
| **1.** **Nazwa przedmiotu** Bezpieczeństwo żywnościowe | | | | |
| 1. **2. Nazwa kierunku** Bezpieczeństwo narodowe | | | | |
| 1. **3. Poziom kształcenia** studia drugiego stopnia | | | | |
| 1. **4. Liczba punktów ECTS** 3 | | | | |
| 1. **5. Liczba godzin w semestrze**  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | semestr | w | ćw | lab/lek | prj/zp | pws | prk | | III | 9 | 18 |  |  |  |  | | | | | |
| 1. **6. Język wykładowy** polski | | | | |
| 1. **7. Wykładowca** dr hab. Jerzy Bertrandt | | | | |
| **INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE** | | | | |
| **8. Wymagania wstępne** | | | | |
| 1. Student powinien posiadać podstawowe wiadomości z zakresu biologii, chemii, fizyki i nauki o człowieku na poziomie liceum ogólnokształcącego. | | | | |
| 1. Student powinien znać tematykę dotyczącą bezpieczeństwa państwa na poziomie licencjackim. | | | | |
| **9. Cele przedmiotu** | | | | |
| C1 - Poznanie zagadnień bezpieczeństwa żywnościowego i ich uwarunkowań oraz różnic pomiędzy bezpieczeństwem żywnościowym a bezpieczeństwem żywności. | | | | |
| C2 - Poznanie roli i zadań państwa w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego obywateli. | | | | |
| C3 - Poznanie wpływu globalizacji na bezpieczeństwo żywnościowe. | | | | |
| C4 - Poznanie zagadnień dotyczących światowego, europejskiego i krajowego systemu bezpieczeństwa żywności. | | | | |
| C5 - Poznanie obowiązujących w Polsce aktów prawnych dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia. | | | | |
| C6 – Poznanie struktury organizacyjnej oraz zadań instytucji realizujących nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia w Polsce. | | | | |
| C7 – Bioterroryzm żywnościowy – poznanie możliwości i form działań terrorystycznych na żywność lub poprzez żywność. | | | | |
| **10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych** | | | | |
| Student, który zaliczył przedmiot: | | | odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się | |
| **WIEDZA** | | | | |
| EU01 | Student zna definicje bezpieczeństwa żywnościowego i bezpieczeństwa żywności oraz zagadnienia dotyczące bezpieczeństwa żywnościowego kraju. | | K\_W03, K\_W05, K\_W09 | |
| EU02 | Student zna tematykę dotyczącąroli państwa w zapewnieniu bezpieczeństwa żywnościowego oraz wpływu globalizacji na bezpieczeństwo żywnościowe. | | K\_W03, K\_W05 | |
| EU03 | Student zna organizację i funkcjonowanie instytucji nadzoru nad bezpieczeństwem żywnościowym i bezpieczeństwem żywności na poziomie światowym, europejskim i krajowym. | | K\_W09, K\_W12 | |
| EU04 | Student zna zagrożenia bezpieczeństwa wynikające z bioterroryzmu żywnościowego. | | K\_W03, K\_W05, K\_W09 | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | | |
| EU05 | Student potrafi ocenić wpływ globalizacji na bezpieczeństwo żywności. | | K\_U01, K\_U03, K\_U05 | |
| EU06 | Student potrafi określić organizację kontroli jakości żywności w Polsce i potrafi zastosować obowiązujące procedury związane z nadzorem nad bezpieczeństwem żywności i żywienia. | | K\_U01, K\_U03, K\_U16 | |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | | |
| EU07 | | Student jest gotów posługiwać się odpowiednimi aktami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywnościowego oraz bezpieczeństwa żywności i żywienia | K\_K01, K\_K02 | |
| EU08 | | Student jest gotów wdrażać zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz zasady GHP i GMP na poszczególnych etapach produkcji, przechowywania i dystrybucji żywności. | K\_K01, K\_K02, K\_K05 | |
| EU09 | | Student jest gotów rozpoznać i odróżnić skażenie żywności będące wynikiem działań intencjonalnych od skażenia przypadkowego. | K\_K02, K\_K05 | |
| **11. Treści programowe** | | | | |
| **Forma zajęć** – wykłady  1. Bezpieczeństwo żywnościowe i bezpieczeństwo żywności i żywienia – definicje i interpretacja bezpieczeństwa żywnościowego w erze globalizacji.  2. System bezpieczeństwa żywnościowego – warunki, wymiary, sprzężenia.  3. Rola państwa w zapewnieniu bezpieczeństwa żywnościowego w Polsce.  4. Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji. Systemy nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w kraju i na świecie - unormowania prawne.  5. Rola i zadania instytucji realizujących nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia w Polsce.  6. Terroryzm żywnościowy – realne zagrożenie bezpieczeństwa żywnościowego | | | | |
| **Forma zajęć** – ćwiczenia  1. Istota i warunki bezpieczeństwa żywnościowego.  2. Bezpieczeństwo żywnościowe w hierarchii potrzeb społecznych.  3. Globalizacja, a bezpieczeństwo żywnościowe.  4. Skażenie żywności – zatrucia i zakażenia pokarmowe - przyczyny i skutki.  5. Dochodzenie epidemiologiczne w przypadkach ognisk epidemicznych chorób przenoszonych drogą pokarmową.  6. Opracowanie systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) dla przedsiębiorstwa produkującego i/lub przetwarzającego żywność.  7. Rodzaje i formy terroryzmu żywnościowego, analiza danych i ocena zagrożenia. | | | | |
| **12. Narzędzia/metody dydaktyczne** | | | | |
| 1. Wykłady z wykorzystaniem metody multimedialnej i dyskusja. | | | | |
| 1. Ćwiczenia realizowane w oparciu o analizę typowych ognisk epidemicznych i metod dochodzenia epidemiologicznego oraz możliwości wykorzystania łańcucha pokarmowego człowieka do działań terrorystycznych, z wykorzystaniem metody multimedialnej i dyskusją. | | | | |
| 1. Konsultacje | | | | |
| **13. Sposoby oceny** (cząstkowe, końcowe ) | | | | |
| 1. Zaliczenie pisemne wykładów, w formie testowej. | | | | |
| 1. Uzyskanie zaliczenia ćwiczeń na podstawie aktywności i pisemnego sprawdzenia wiadomości, w formie testowej. | | | | |
| **14. Obciążenie pracą studenta** | | | | |
| Forma aktywności | | | | liczba godzin |
| 1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje | | | | 39 |
| 1. Nakład pracy studenta | | | | 36 |
| suma | | | | 75 |
| liczba punktów ECTS | | | | 3 |
| **15. Literatura** | | | | |
| Literatura podstawowa: | | | | |
| 1. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji. SGGW – Warszawa 2009 | | | | |
| 1. Bertrandt J.: Bezpieczeństwo żywności. [w:] Sulowski S.: Bezpieczeństwo wewnętrzne państwa. Elipsa, Warszawa 2009 | | | | |
| 1. Bertrandt J.: Bioterroryzm żywnościowy. [w] : Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009 | | | | |
| 1. Gawęcki J., Krejpcio Z.: Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Poznań 2014 | | | | |
| 1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z dnia 27 września 2006 r. z póz. zm. | | | | |
| Literatura uzupełniająca: | | | | |
| 1. Płocki R. Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej fałszowania. Wyższa Szkoła Policji w Szczytnie, Szczytno 2017 | | | | |
| 1. Grochowska M. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz do ustawy oraz przepisów wspólnotowych. ODDK, Gdańsk 2007 | | | | |
| 1. Bertrandt J.: Terroryzm żywnościowy możliwość ataku terrorystycznego poprzez żywność lub na żywność. [w]: Bogdalski P., Nowakowski Z., Rajchel J., Rajchel K.: Współczesne zagrożenia cyberterrorystyczne i bioterrorystyczne a bezpieczeństwo narodowe Polski. Wyższa Szkoła Policji w Szczytnie, Warszawa – Dęblin 2015 | | | | |
| 1. Magdzik. W., Naruszewicz-Lesiuk D., Zieliński A.: Choroby zakaźne i pasożytnicze – epidemiologia i profilaktyka. α-medica Press, 2007 | | | | |
| **16. Formy oceny – szczegóły** | | | | |
| Do zaliczenia przedmiotu zarówno wykładów, jak i ćwiczeń wymagane jest uzyskanie co najmniej 66% prawidłowych odpowiedzi z testu. | | | | |
| **17. Inne przydatne informacje o przedmiocie** | | | | |
| 1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji. | | | | |
| 1. Zajęcia odbywać się będą w Akademii Bialskiej. | | | | |
| 1. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć. | | | | |
| 1. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem. | | | | |