

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2023/2024 FORMA STUDIÓW: NIESTACJONARNA						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu Bezpieczeństwo żywnościowe						
2. Nazwa kierunku Bezpieczeństwo narodowe						
3. Poziom kształcenia studia drugiego stopnia						
4. Liczba punktów ECTS 3						
5. Liczba godzin w semestrze						
semestr	w	ćw	lab/lek	prj/zp	pws	prk
III	9	18				
6. Język wykładowy polski						
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.						
2. 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 dotyczącą roli 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.		
2. 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.		
3. Konsultacje		
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)		
1. Zaliczenie pisemne wykładów, w formie testowej.		

2. 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
2. 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	
2. Bertrandt J.: Bezpieczeństwo żywności. [w:] Sulowski S.: Bezpieczeństwo wewnętrzne państwa. Elipsa, Warszawa 2009	
3. Bertrandt J.: Bioterroryzm żywnościowy. [w] : Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009	
4. Gawęcki J., Krejpcio Z.: Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Poznań 2014	
5. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z dnia 27 września 2006 r. z póź. zm.	
Literatura uzupełniająca:	
1. Płocki R. Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej fałszowania. Wyższa Szkoła Policji w Szczytnie, Szczytno 2017	
2. Grochowska M. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz do ustawy oraz przepisów wspólnotowych. ODDK, Gdańsk 2007	
3. 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	
4. 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.	
2. Zajęcia odbywać się będą w Akademii Białskiej.	
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć.	
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem.	