



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Zarządzanie bezpieczeństwem w sytuacjach kryzysowych Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> Zarządzanie jakością i analiza żywności	<b>Cykl kształcenia</b> 2021/22	
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> WBiNoZNZJS.I40B.2776.21	
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> polski	
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy	
<b>Forma studiów</b> stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe	
<b>Profil studiów</b> ogólnoakademicki	<b>Dyscypliny</b> Technologia żywności i żywienia	
	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie	
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Tak	
<b>Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot</b>	Ewa Pejcz	
<b>Pozostali prowadzący</b>	Ewa Pejcz	
<b>Okres</b> Semestr 7	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1.0
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 12	

## Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami zarządzania w sytuacja kryzysowych z uwzględnieniem zagrożeń wynikających z surowców i artykułów żywnościowych oraz łańcucha produkcji żywności. Omawiane są cywilnoprawne aspekty zarządzania kryzysowego, procedury postępowania z wyrobem niezgodnym i jego wycofywania z rynku, europejski system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt, a także zjawisko terroryzmu żywnościowego oraz system TACCP.
----	---

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	podstawową wiedzę z zakresu zarządzania kryzysowego ze szczególnym uwzględnieniem aspektów bezpieczeństwa żywności	NZ_P6S_WK11	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
W2	obligatoryjne procedury prawne jakie realizują jednostki nadzoru urzędowego, a także podstawy funkcjonowania systemów kontroli żywności.	NZ_P6S_WG07	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	określić postępowanie w sytuacji , w której żywność stanowi zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi/konsumentów	NZ_P6S_UW02	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Studium przypadku
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student posiada aktywną postawę w zespołach nadzorujących jakość żywności and knows the functioning of food quality management systems	NZ_P6S_KO03	Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej oraz znaczenia podejmowanych w sytuacjach kryzysowych działań zaradczych w ochronie zdrowia i życia ludzi	NZ_P6S_KO02	Prezentacja, Udział w dyskusji

## Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	12	
Przygotowanie do zajęć	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 29	<b>ECTS</b> 1.0

<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 14	<b>ECTS</b> 0.5
--	----------------------------	--------------------

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Podstawowe wiadomości z zakresu pojęć stosowanych w zarządzaniu kryzysowym. Bezpieczeństwo żywności, kultura bezpieczeństwa żywności. Cywilnoprawne aspekty oraz główne fazy zarządzania kryzysowego. Współdziałanie i analiza ryzyka w zarządzaniu kryzysowym. Zagrożenia bezpieczeństwa powszechnego, ze szczególnym uwzględnieniem surowców i produktów żywnościowych oraz etapów łańcucha żywnościowego, zagrożenia żywności wg EFSA. Zagrożenia epidemiologiczne. Zjawisko terroryzmu żywnościowego - system TACCP. Charakterystyka europejskiego system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt. Procedury reagowania w sytuacjach kryzysowych, współpraca z jednostkami nadzoru urzędowego.	Wykład

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

analiza przypadków, Metoda problemowa, Dyskusja, Wykład, Classes can be carried out synchronously in remote system

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku	100%

## Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

## Literatura

### Obowiązkowa

- Nepelski M., 2016. Zarządzanie w sytuacja kryzysowych. Dział Wydawnictw i Poligrafii Wyższej Szkoły Policji w Szczytnie;
- Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., 2010. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności - Teoria i praktyka. Wydawnictwo C.H. Beck. Warszawa;
- Praca zbiorowa pod redakcją Tadeusza Trziszki, 2009. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu;
- Wiśniewska M., 2016. Systemowe zarządzanie obroną żywności przed terroryzmem. Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego

### Dodatkowa

- Przewodnik ochrony i obrony żywności i napojów przed zamierzony atakiem PAS 96:2017

## Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NZ_P6S_KO02	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej w zakresie kształtowania jakości żywności, rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych oraz dbałości o środowisko naturalne, bezpieczeństwo i zdrowie człowieka
NZ_P6S_KO03	Absolwent jest gotów do wykazania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów związanych z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności
NZ_P6S_UW02	Absolwent potrafi posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi regułami (prawnymi, zawodowymi) w celu rozwiązywania konkretnych zadań z zakresu zarządzania jakością i analizy żywności
NZ_P6S_WG07	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zagadnienia dotyczące wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, zasady akredytacji i certyfikacji systemów zarządzania jakością i nadawania znaków towarowych
NZ_P6S_WK11	Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zagadnienia prawne i społeczne związane z kierunkiem zarządzanie jakością i analiza żywności