



Zarządzanie bezpieczeństwem w sytuacjach kryzysowych
Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

<p>Kierunek studiów Zarządzanie jakością i analiza żywności</p> <p>Specjalność -</p> <p>Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności</p> <p>Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów ogólnoakademicki</p>	<p>Cykl kształcenia 2020/21</p> <p>Kod przedmiotu WBiNoZNZJS.I40B.2776.20</p> <p>Języki wykładowe polski</p> <p>Obligatoryjność Obowiązkowy</p> <p>Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe</p> <p>Dyscypliny Technologia żywności i żywienia</p> <p>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak</p> <p>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie</p>	
<p>Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot</p>	<p>Marek Szotłtysik</p>	
<p>Pozostali prowadzący</p>	<p>Marek Szotłtysik</p>	
<p>Okres Semestr 7</p>	<p>Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 12</p>	<p>Liczba punktów ECTS 1.0</p>

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
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	podstawową wiedzę z zakresu zarządzania kryzysowego ze szczególnym uwzględnieniem aspektów bezpieczeństwa żywności	NZ_P6S_WK11	Zaliczenie pisemne
W2	obligatoryjne procedury prawne jakie realizują jednostki nadzoru urzędowego, a także podstawy funkcjonowania systemu RASF i TACCP.	NZ_P6S_WG07	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	określić postępowanie w sytuacji , w której żywność stanowi zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi/konsumentów	NZ_P6S_UW02	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Student posiada aktywną postawę w zespołach nadzorujących jakość żywności, a także funkcjonowanie systemów zarządzania jakością	NZ_P6S_KO03	Zaliczenie pisemne
K2	Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej oraz znaczenia podejmowanych w sytuacjach kryzysowych działań zaradczych w ochronie zdrowia i życia ludzi	NZ_P6S_KO02	Zaliczenie pisemne

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	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 29	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 14	ECTS 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 (RASFF). Procedury reagowania w sytuacjach kryzysowych, współpraca z jednostkami nadzoru urzędowego.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100%

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Literatura

Obowiązkowa

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

Dodatkowa

1. 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