

KARTA KURSU

Nazwa	Propedeutyka bezpieczeństwa żywności		
Nazwa w j. ang.	The propedeutics of food safety		
Kod		Punktacja ECTS*	2
Koordinator	Dr Żaneta Mrożek	Zespół dydaktyczny Dr Żaneta Mrożek	

Opis kursu (cele kształcenia)

Celem kursu jest wprowadzenie do zagadnień bezpieczeństwa żywności. Student zostanie zapoznany z czynnikami determinującym bezpieczeństwo żywności w Polsce i UE. Przedstawione zostaną zasady postępowania niezbędne do zapobiegania zagrożeniom bezpieczeństwa żywności. Ponadto omówiona zostanie rola urzędowej kontroli żywności (nadzór) ze szczególnym wyróżnieniem służb fitosanitarnych oraz weterynaryjnych, a także problematyka związana z fałszowaniem żywności.

Warunki wstępne

Wiedza	-
Umiejętności	-
Kursy	-

Efekty kształcenia

	Efekt kształcenia dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
Wiedza	W01, potrafi definiować podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem żywności; W02, potrafi scharakteryzować zagrożenia i wyzwania dla bezpieczeństwa żywności; W03, zna zasady funkcjonowania systemu urzędowej kontroli żywności w tym rolę jaką pełnią służby weterynaryjne i fitosanitarne w zapobieganiu zagrożeniom bezpieczeństwa żywności; W04, rozumie problematykę związaną z fałszowaniem żywności w kontekście bezpieczeństwa zdrowotnego; W05, zna przepisy unijne i krajowe związane z bezpieczeństwem żywności.	K_W01 K_W02 K_W03 K_W04 K_W05 K_W11

	Efekt kształcenia dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
Umiejętności	U01, potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę teoretyczną do analizowania zagrożeń w zakresie bezpieczeństwa żywności; U02, potrafi interpretować podstawowe problemy związane z bezpieczeństwem żywności; U03, interpretuje i stosuje przepisy prawa regulujące kwestie bezpieczeństwa żywności.	K_U01 K_U05 K_U06 K_U07 K_U08 K_U11

	Efekt kształcenia dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
Kompetencje społeczne	K01, wykazuje dbałość o dalszy rozwój wiedzy i umiejętności w zakresie zagadnień związanych z bezpieczeństwem żywności; K02, ma świadomość zagrożeń dla zdrowia konsumenta w sytuacji nieprzestrzegania zasad w produkcji żywności, dystrybucji i handlu; K03, ma świadomość swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się i rozwoju osobistego.	K_K02 K_K03 K_K06

Organizacja										
Forma zajęć	Wykład (W)	Ćwiczenia w grupach								
		A	K	L	S	P	E			
Liczba godzin	5	15	-	-	-	-	-	-	-	-
20	5	15	-	-	-	-	-	-	-	-

Opis metod prowadzenia zajęć

Wykład kursowy z prezentacją multimedialną, wykład konwersatoryjny, dyskusja, analiza przypadków,

Formy sprawdzania efektów kształcenia

	E – learning	Gry dydaktyczne	Ćwiczenia w szkole	Zajęcia terenowe	Praca laboratoryjna	Projekt indywidualny	Projekt grupowy	Udział w dyskusji	Referat	Praca pisemna (esej)	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Inne
W01								X					X
W02								X					X
W03								X					X
W04								X					X
W05								X					X
U01								X					X
U02								X					X
U03								X					X
K01								X					X
K02								X					X
K03								X					X

Kryteria oceny

Frekwencja – 25%, aktywność – 10%, wykonanie zadań indywidualnie – 10%, kolokwium zaliczeniowe – 55%

Uwagi

Treści merytoryczne (wykaz tematów)

1. Pojęcie bezpieczeństwa żywności
2. Wymagania oraz czynniki warunkujące bezpieczeństwo żywności
3. Źródła zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności
4. Wewnętrzna (zakładowa) kontrola jakości żywności
5. System urzędowej kontroli żywności w Polsce. Rola służb fitosanitarnych i weterynaryjnych
6. Żywność w obrocie międzynarodowym. Zasady nadzoru
7. Fałszownie żywności i odpowiedzialność prawna

Wykaz literatury podstawowej

M. Taczanowski, *Prawo żywnościowe*, Wolters Kluwer, Warszawa 2017.
 R. Płocki, *Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej fałszowania*, Szczytno 2017.
 K. Leśkiewicz, *Prawo żywnościowe*, Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2020.
 Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz unijne rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.

ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Wykaz literatury uzupełniającej

M. Korzycka, P. Wojciechowski, *System prawa żywnościowego*, Warszawa 2017.
 A. Szymecka-Wesołowska, A. Balicki, F. Opoka, M. Syska, D. Szostek, P. Wojciechowski (red.), *Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz*, Warszawa 2013.
 S. Kowlaczyk, *Bezpieczeństwo i jakość żywności*, PWN, Warszawa 2016.
 Agnieszka Serlikowska, *Opłaty i inne należności ustalone lub pobierane przez organy urzędowej kontroli żywności*, Wolters Kluwer, Warszawa 2020.
 M. Korzycka, P. Wojciechowski (red.), *Urzędowa kontrola żywności: teoria i praktyka*, Warszawa 2019.
 I. Ozimek, *Bezpieczeństwo żywności w aspekcie ochrony konsumenta w Polsce*, Wyd. SGGW, Warszawa, 2006.

Bilans godzinowy zgodny z CNPS (Całkowity Nakład Pracy Studenta)

Ilość godzin w kontakcie z prowadzącymi	Wykład	5
	Konwersatorium (ćwiczenia, laboratorium itd.)	15
	Pozostałe godziny kontaktu studenta z prowadzącym	-
Ilość godzin pracy studenta bez kontaktu z prowadzącymi	Lektura w ramach przygotowania do zajęć	10
	Przygotowanie krótkiej pracy pisemnej lub referatu po zapoznaniu się z niezbędną literaturą przedmiotu	10
	Przygotowanie projektu lub prezentacji na podany temat (praca w grupie)	-
	Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10
Ogółem bilans czasu pracy		50
Ilość punktów ECTS w zależności od przyjętego przelicznika		2