

Bezpieczeństwo żywnościowe  
Karta opisu przedmiotu (sylabus)

## Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> Jakość i rozwój produktu <b>Specjalność</b> Menedżer rozwoju produktu <b>Jednostka organizacyjna</b> UEP <b>Poziom kształcenia</b> studia drugiego stopnia (po st. inżynierskich) <b>Forma studiów</b> stacjonarne <b>Profil kształcenia</b> ogólnoakademicki		<b>Cykl dydaktyczny</b> 2025/2026 <b>Kod przedmiotu</b> UEPJIRP11S.42C.204357.25 <b>Język wykładowy</b> Polski <b>Obligatoryjność</b> Do wyboru <b>Blok zajęciowy</b> Blok C	
<b>Osoba odpowiedzialna za treść sylabusu</b>		Dorota Klensporf-Pawlik	
<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie  <b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> • Uczestnictwo w wykładach: 15		<b>Liczba punktów ECTS</b> 1

## Cele uczenia się dla przedmiotu

C1	Uzyskanie wiedzy na temat istoty i ewolucji problemu bezpieczeństwa żywnościowego
C2	Zaznajomienie z zagrożeniami i wskaźnikami bezpieczeństwa żywnościowego
C3	Wykształcenie umiejętności oceny działań na rzecz zachowania bezpieczeństwa żywnościowego

## Cele kształcenia UEP

Kod	Treść celu
CS2_1.1	student krytycznie rozważa kwestie teoretyczne i praktyczne

Kod	Treść celu
CS2_1.2	student krytycznie ocenia alternatywy w celu wypracowania optymalnego rozwiązania
CS2_1.3	student rozumie najważniejsze aspekty wpływu makro- i mikrootoczenia na decyzje biznesowe
CS2_3.1	student rozumie i docenia, jak względy etyczne oraz zasady zrównoważonego rozwoju wpływają na decyzje biznesowe
CS2_3.2	student rozumie społeczną odpowiedzialność biznesu i istotę zrównoważonego rozwoju

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy</b>			
W1	Student definiuje problem bezpieczeństwa żywnościowego oraz opisuje istotne pojęcia z nim związane.	K2_W01, K2_W02	Sprawdzian pisemny testowy
W2	Student opisuje innowacyjne rozwiązania technologiczne oraz inicjatywy krajowe i unijne na rzecz bezpieczeństwa żywnościowego.	K2_W02, K2_W09	Sprawdzian pisemny testowy
W3	Student wyjaśnia różnice pomiędzy bezpieczeństwem żywnościowym a bezpieczeństwem żywności.	K2_W02	Sprawdzian pisemny testowy
<b>Umiejętności</b>			
U1	Student porównuje i posługuje się wskaźnikami monitorującymi poziom bezpieczeństwa żywnościowego.	K2_U01, K2_U02	Sprawdzian pisemny testowy, Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach
U2	Student analizuje wpływ poszczególnych czynników zagrażających bezpieczeństwu żywnościowemu.	K2_U01, K2_U03	Sprawdzian pisemny testowy, Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach
<b>Kompetencji społecznych</b>			
K1	Student ma świadomość konieczności poszukiwania rozwiązań na rzecz bezpieczeństwa żywnościowego.	K2_K01, K2_K04	Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach
K2	Student jest wrażliwy na problem malejącego bezpieczeństwa żywnościowego i jego skutków.	K2_K01, K2_K04	Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Cele kształcenia dla przedmiotu	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Koncepcja i poziomy bezpieczeństwa żywnościowego, miejsce i rola bezpieczeństwa żywnościowego w bezpieczeństwie państwa, globalne bezpieczeństwo żywnościowe, paradoks biedy i bogactwa, nierówności społeczne.	C1	W1, K2
2.	Wskaźniki monitorujące poziom bezpieczeństwa żywnościowego.	C2	W1, U1, K2

Lp.	Treści programowe	Cele kształcenia dla przedmiotu	Efekty uczenia się dla przedmiotu
3.	Zagrożenie bezpieczeństwa żywnościowego, kryzysy żywnościowe, marnotrawstwo żywności, zmiany klimatu, zmiany geopolityczne.	C2	W1, U2, K1, K2
4.	Znaczenie bezpieczeństwa żywności jako filaru bezpieczeństwa żywnościowego.	C1, C2	W3, K2
5.	Inicjatywy krajowe i unijne na rzecz zachowania bezpieczeństwa żywnościowego.	C3	W2, K1
6.	Innowacje technologiczne zwiększające efektywność produkcji żywności - wybrane przykłady.	C3	W2, K1, K2

## Literatura

### Obowiązkowa

1. Bezpieczeństwo żywnościowe Polski i świata. 2024. Kowalczyk, S., Sobiecki, R. Oficyna Wydawnicza SGH.
2. The state of food security and nutrition in the world. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, 2024.
3. Vipham, J.L. et al., 2020, No food security without food safety: Lessons from livestock related research. Global Food Security. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2020.100382>

### Zalecana

1. Michalczyk, J. 2019. Bezpieczeństwo żywnościowe z perspektywy państw Unii Europejskiej. *Ekonomia Międzynarodowa*. 25, 18-45. <http://dx.doi.org/10.18778/2082-4440.25.02>
2. Poczta-Wajda, A. 2018. Miary i wymiary bezpieczeństwa żywnościowego. *Problemy Rolnictwa Światowego*. tom 18 (XXXIII), zeszyt 1, 203-213 DOI: 10.22630/PRS.2018.18.1.19
3. Ministerstwo Funduszy i Polityki Regionalnej, 2024. Trendy rozwojowe w perspektywie 2050 roku.

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza tekstów , Wykład konwencjonalny, Wykład z prezentacją multimedialną

Metody nauczania	Sposób zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
Wykład	Sprawdzian pisemny testowy, Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach	Warunki zaliczenia przedmiotu są podawane do wiadomości studentów przez prowadzącego na pierwszych zajęciach.

## Rozliczenie punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Uczestnictwo w wykładach	15
Przygotowanie do sprawdzianu/ kolokwium	10
Konsultacje z prowadzącym/i zajęcia	2

<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 27	<b>ECTS</b> 1.0
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 17	<b>ECTS</b> 0.5

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
K2_K01	absolwent jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych, mając świadomość roli eksperta ds. jakości i rozwoju produktu oraz odpowiedzialności za podejmowane decyzje
K2_K04	absolwent jest gotów do angażowania się w przedsięwzięcia o charakterze gospodarczym, społecznym i kulturowym, kierując się celami równoważonego rozwoju oraz zasadami inkluzywności
K2_U01	absolwent potrafi pozyskiwać, analizować, integrować i wykorzystywać informacje właściwe dla studiowanego kierunku z dostępnej literatury oraz wybranych baz danych, dokonywać ich syntezy, interpretacji i krytycznej oceny, a także wyciągać wnioski i formułować opinie
K2_U02	absolwent potrafi posługiwać się wybranymi standardami i normami oraz wykorzystać w sposób krytyczny zdobytą wiedzę w celu rozwiązania praktycznych problemów gospodarczych i podejmowania decyzji menedżerskich
K2_U03	absolwent potrafi pozyskiwać, analizować i interpretować pierwotne i wtórne dane empiryczne oraz wykorzystywać je w procesie kształtowania jakości i planowania rozwoju produktów w warunkach nie w pełni przewidywalnych
K2_W01	absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu wybrane fakty i zjawiska stanowiące zaawansowaną wiedzę z zakresu dyscyplin tworzących podstawy teoretyczne programu studiów dla kierunku studiów jakość i rozwój produktu
K2_W02	absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu główne trendy rozwojowe, w szczególności trend zrównoważonej produkcji i konsumpcji, oraz aktualne osiągnięcia technologiczne i organizacyjne, właściwe dla kierunku studiów
K2_W09	absolwent zna i rozumie zagadnienia związane z oddziaływaniem produktu i związanych z nim procesów technologicznych na środowisko, w tym w odniesieniu do celów zrównoważonego rozwoju

Ten utwór jest dostępny na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa 4.0 Międzynarodowa (CC BY 4.0). Autor: Dorota Klensporf-Pawlik