

Nazwa kierunku studiów	Zarządzanie i adaptacja do zmian klimatu
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Systemy tworzenia i zarządzania rezerwami żywności Systems of creation and management of food reserves
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (3/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Piotr Skąlecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami tworzenia rezerw żywności i ich zarządzaniem
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Definicja polityki żywnościowej i zdrowotnej, cele strategiczne i operatywne polityki żywnościowej. System gospodarki żywnościowej. Gospodarka narodowa - funkcje rezerw żywności. Polityka żywnościowa UE, założenia WPR, FAO. Światowa produkcja żywności. Samowystarczalność żywnościowa. Bezpieczeństwo żywnościowe. Podstawy prawne tworzenia strategicznych rezerw żywności w Polsce. Urzędowa kontrola nad jakością żywności. Gospodarka i zarządzanie rezerwami strategicznymi żywności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa 1. Obowiązujące akty prawne 2. Kowalczyk S. (red.) (2009): Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji. SGH, Warszawa Literatura uzupełniająca 3. Smyk S.: Logistyka dystrybucji. Wydawnictwo obrony narodowej, 2016. 4. Rudy M. (2016): Polityka wyżywienia ludności. Wyd. Uniw. Rzesz., Rzeszów
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjne/karty pracy, praca zespołowa

	2) ćwiczenia audytoryjne/prezentacja, praca zespołowa, dyskusja 3) wykład/tradycyjny, multimedialny
--	--