

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024-2026/2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Aspekty prawa żywnościowego
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Społecznych
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienia człowieka
Poziom studiów	studia I-go stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr Anna Wójtowicz-Dawid
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr Anna Wójtowicz-Dawid

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
1	15								1

1.2. Sposób realizacji zajęć zajęcia w formie tradycyjnej zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

ZALICZENIE NA OCENĘ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Brak wymagań wstępnych

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Wykształcenie umiejętności wykorzystywania instrumentów prawnych
C2	Wykształcenie umiejętności posługiwania się terminologią prawną i znajomością aktów prawnych.
C3	Student powinien uzyskać wiedzę z zakresu omawianej problematyki.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	w zawansowanym stopniu teorii, zasady oraz uwarunkowania prawne produkcji bezpiecznej żywności	K_W09
EK_02	wyszukać potrzebne informacje z literatury, baz danych i innych źródeł; dokonać ich analizy i interpretacji	K_U01
EK_03	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych	K_K04

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
1. Od prawa rolnego do prawa żywnościowego. Historia regulacji prawnej dotyczącej prawa żywnościowego. 2. Prawo żywnościowe i kryteria jego wyodrębniania 3. Podstawowe zasady prawa żywnościowego 4. Pojęcie i przedmiot prawa żywnościowego. 5. Ogólne wymagania prawa żywnościowego. 6. Znakowanie żywności. 7. Zanieczyszczenia żywności. 8. Substancje dodawane do żywności. 9. Żywność zafałszowana. Żywność zepsuta. 10. Wymagania dotyczące jakości żywności. 11. Podstawy prawne obrotu produktami żywnościowymi. System HACCP.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną połączony z metodą aktywizującą w formie dyskusji dydaktycznej związanej z wykładem.

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	zaliczenie - kolokwium	w
EK_02	zaliczenie - kolokwium	w
EK_03	zaliczenie - kolokwium	w

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zaliczenie pisemne z oceną. Obejmuje wiedzę z wykładu oraz aktów prawnych i zalecanej literatury.

Zaliczenia w postaci testu jednokrotnego wyboru. Test składa się z 20-35: za każdą poprawną odpowiedź student uzyskuje +1 pkt. Test składa się z 20-35 pytań, w tym 1-3 pytań otwartych.

pytań. Ocena końcowa zależy od ilości punktów uzyskanych z testu. Zalecenie uzależnione od stopnia prawidłowości i zupełności udzielonej odpowiedzi, stanowiącej równowartość co najmniej: 60 procent właściwej i kompletnej odpowiedzi

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	15
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	5
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	15
SUMA GODZIN	35
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	
zasady i formy odbywania praktyk	

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. M. TACZANOWSKI, Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej, Warszawa 2009

Literatura uzupełniająca:

1. P. Czechowski : Proces dostosowania polskiego prawa rolnego i żywnościowego do prawa Unii Europejskiej, Warszawa 2001.

2. R. O'Rourke : European Food Law, Bembridge 2001.

M. Korzycka-Iwanow : Rola prawoznawstwa w kształtowaniu zasad i treści polskiego prawa żywnościowego, „Żywność, Żywnienie, Prawo a Zdrowie” z 2000 r., nr 4.

3. E. Skrzydło-Tefelska : Prawo żywnościowe w ramach jednolitego rynku Unii Europejskiej, „Rejent” z 1995 r., nr 10.

4. A. Jurcewicz : Wybrane problemy prawne sektora produktów spożywczych, „Przegląd Prawa Europejskiego” z 1999 r., nr 2

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej