

SYLABUSDOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020
(skrajne daty)

Rok akademicki 2019/2020

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Ustawodawstwo żywieniowe
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr III
Rodzaj przedmiotu	Dodatkowy
Język wykładowy	Polski
Koordynator	Dr Kamil Szpyt
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr Kamil Szpyt

* -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
III	15								2

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)**

1.4

Zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Brak

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zaznajomienie studentów z podstawową wiedzą z zakresu polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywieniowego
C ₂	Uzyskanie niezbędnej wiedzy w zakresie korzystania z prawnych podstaw ustawodawstwa żywieniowego
C ₃	Kształtowanie postawy studenta do aktywnego pogłębiania wiedzy z przedmiotu: ustawodawstwo żywieniowe

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	Student zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego	K_Wo1
EK_02	Student potrafi korzystać i wdrażać do praktyki ustawodawstwo żywieniowe	K_U8
EK_03	Jest odpowiedzialny za systematyczne pogłębianie wiedzy z zakresu ustawodawstwa żywnościowego	K_o4

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Polskie ustawodawstwo żywieniowe.
Warunki zdrowotne żywności i żywienia
Europejskie ustawodawstwo żywieniowe
Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi determinującymi stan zdrowia człowieka w świetle obowiązującego ustawodawstwa.
Aspekty prawne stosowania opakowań do żywności
Prawa konsumenta na polskim rynku.

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

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną.

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	KOLOKWIMUM	W
EK_02	ZALICZENIE USTNE	W
EK_03	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	W

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykłady:

1. Zaliczenie w formie ustnej:

A: Pytania z zakresu wiadomości do zapamiętania;

B: Pytania z zakresu wiadomości do rozumienia;

- za niewystarczające rozwiązanie zadań tylko z obszaru A i B = ocena 2,0

- za rozwiązanie zadań tylko z obszaru A i B możliwość uzyskania oceny od 3,0 do 5,0

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie ustne problemowe:

– student generuje / rozpoznaje odpowiedź

Ocena wiedzy:

Kolokwium ustne:

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92% - 100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84% - 92%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76% - 84%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 68% - 76%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60% - 68%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Zaliczenie praktyczne

Zaliczenie zorganizowane w postaci określonego zadania do wykonania, dopuszczalna również prezentacja lub wykonanie projektu, realizacja określonego zadania.

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie zna podstaw prawnych polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena

Ocena kompetencji społecznych:

Ocena średnia ważona wynikająca z ocen cząstkowych za:

-umiejętność pracy w grupie 2/3;

- umiejętność prezentowania wyników prac na forum grupy 1/3.

Zakres ocen: 2,0 - 5,0

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające 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.)	50
SUMA GODZIN	65
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

* 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: <ol style="list-style-type: none">1. Tacznowski M., <i>Prawo żywnościowe</i>, Warszawa: Wolters Kluwer, 2017.2. Korzycka-Iwanow M., <i>Prawo żywnościowe: zarys prawa polskiego i wspólnotowego</i>, Warszawa: LexisNexis, 2007.3. Akty prawne
Literatura uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none">1. Oleszko A., <i>Prawo żywnościowe wspólnotowego rynku rolnego</i>, Kraków: Zakamycze, 2006.2. Czasopisma branżowe

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej