

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020/2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywienia
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I, semestr II
Rodzaj przedmiotu	Podstawowy
Język wykładowy	Polski
Koordinator	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.	Samokształcenie	Liczba pkt. ECTS
IV	15							10	1

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

X zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

EGZAMIN

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 żywnościowego
C ₂	Uzyskanie niezbędnej wiedzy w zakresie korzystania z prawnych podstaw ustawodawstwa żywnościowego
C ₃	Kształtowanie postawy studenta do aktywnego pogłębiania wiedzy z przedmiotu: ustawodawstwo żywnościowe

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_Wo6
EK_02	STUDENT POTRAFI KORZYSTAĆ I WDRAŻAĆ DO PRAKTYKI USTAWODAWSTWO ŻYWIENIOWE	K_Uo8,
EK_03	JEST ODPOWIEDZIALNY ZA SYSTEMATYCZNE POGŁĘBIANIE WIEDZY Z ZAKRESU USTAWODAWSTWA ŻYWNOŚCIOWEGO	K_Ko5

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

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

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne

3.4 Metody dydaktyczne

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

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 żywnościowo-żywnościowego i polityki żywienia

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

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

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

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

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie zna podstaw prawnych polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowo-żywnościowego i polityki żywienia, 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.)	10
SUMA GODZIN	25
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

<p>Literatura podstawowa:</p> <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
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <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