

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	PODSTAWY PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO
Kod przedmiotu *	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok II, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	do wyboru
Język wykładowy	polski
Koordinator	mgr Anna Wójtowicz-Dawid
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	mgr 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
4		30							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 Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowa wiedza na temat prawa żywnościowego
--

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
EK_01	Omawia procedury, zasady oraz normy prawnych kształtujących zasady prowadzenia działalności i wdrażania i nadzoru projektów w przedsiębiorstwach rolno-spożywczych	K_Wo3
EK_02	Wymienia zasady kształtowane przepisami prawa w zakresie przechowywania, pakowania, transportu produktów rolno-spożywczych	K_Wo7
EK_03	Wymienia przepisy prawne wpływające na procesy logistyczne w zakresie wytwarzania, magazynowania oraz wprowadzania do obrotu żywności	K_Wo9
EK_04	Planuje i organizuje pracę indywidualną	K_Uo9
EK_05	Dokonuje samodzielnego planowania autodokształcania się	K_Uo9

3.3 Treści programowe

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

Treści merytoryczne
1. Od prawa rolnego do prawa żywnościowego. Historia regulacji prawnej i dotyczącej prawa żywnościowego. 2. Pojęcie i przedmiot prawa żywnościowego. 3. Ogólne wymagania prawa żywnościowego. Zasady i cele. 4. Podstawowe pojęcia prawa żywnościowego. 5. Wymagania dotyczące jakości żywności. 6. Wymagania dotyczące warunków produkcji żywności i jej obrotu - higiena żywności, w tym dodatki do żywności. 7. Znakowanie żywności i prezentacja. 8. Kontrola wewnętrzna przedsiębiorstwa spożywczego. 9. Żywność szczególnej jakości: produkty ekologiczne i tradycyjne. 10. Urzędowa kontrola żywności. 11. Sankcje za naruszanie przepisów prawa żywnościowego. 12. Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez niebezpieczny środek spożywczy.

3.4 Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: Przedstawienie zagadnień, dyskusja, analiza przypadków.

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 z oceną - kolokwium	ćw
EK_02	zaliczenie z oceną - kolokwium	ćw

Ek_03	zaliczenie z oceną- kolokwium	ĆW
Ek_04	zaliczenie z oceną- kolokwium	ĆW
Ek_05	zaliczenie z oceną- kolokwium	ĆW

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zaliczenie pisemne z oceną. Zaliczenie w formie testu wielokrotnego wyboru z punktami ujemnymi (pytania otwarte lub test). Za każdą poprawną odpowiedź student uzyskuje +1 pkt, za każdą błędną -1 pkt. Test składa się z 20-30 pytań. Ocena końcowa zależy od ilości punktów uzyskanych z testu oraz punktów za aktywność na zajęciach, opracowanie referatu – maksymalnie można otrzymać 2 pkt. na każdym zajęciach z tytułu aktywności, maksymalnie 10 pkt . Zasady oceniania są następujące: Bardzo dobry - 40-38 pkt, Dobry plus - 37-35 pkt, Dobry - 34-30 pkt, Dostateczny plus - 29-27 pkt, Dostateczny - 26-22 pkt.

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	30
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	
SUMA GODZIN	30
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: Taczanowski M. Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej, Wolters Kluwer 2009 Korzycka-Iwanow M. Zarys prawa żywnościowego. LexisNexis 2004
Literatura uzupełniająca: Czechowski P. Proces dostosowania polskiego prawa rolnego i żywnościowego do prawa Unii

Europejskiej, Warszawa 2001.
O'Rourke R. European Food Law, Bembridge 2001.
Korzycka-Iwanow M. Rola prawoznawstwa w kształtowaniu zasad i treści polskiego prawa żywnościowego, „Żywność, Żywnienie, Prawo a Zdrowie” z 2000 r., nr 4.
Skrzydło-Tefelska E. Prawo żywnościowe w ramach jednolitego rynku Unii Europejskiej, „Rejent” z 1995 r., nr 10.
Jurcewicz A. Wybrane problemy prawne sektora produktów spożywczych, „Przegląd Prawa Europejskiego” z 1999 r., nr 2.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej