

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2025/2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

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 III, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	do wyboru I
Język wykładowy	język polski
Koordinator	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
5		20							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)

ĆWICZENIA AUDYTORYJNE: 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 Student:	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 samodoskazywania się	K_Uo9

3.3 Treści programowe

A. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych

Treści merytoryczne
<p>Od prawa rolnego do prawa żywnościowego. Historia regulacji prawnej i dotyczącej prawa żywnościowego.</p> <p>Pojęcie i przedmiot prawa żywnościowego.</p> <p>Ogólne wymagania prawa żywnościowego. Zasady i cele.</p> <p>Podstawowe pojęcia prawa żywnościowego.</p> <p>Wymagania dotyczące jakości żywności.</p> <p>Wymagania dotyczące warunków produkcji żywności i jej obrotu - higiena żywności, w tym dodatki do żywności.</p> <p>Kontrola wewnętrzna przedsiębiorstwa spożywczego.</p> <p>Żywność szczególnej jakości: produkty ekologiczne i tradycyjne.</p> <p>Urzędowa kontrola żywności.</p> <p>Sankcje za naruszanie przepisów prawa żywnościowego.</p> <p>Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez niebezpieczny środek spożywczy.</p>

3.4 Metody dydaktyczne

Ćwiczenia audytoryjne: omówienie 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	kolokwium	ćw. aud.

EK_02	kolokwium	ćw. aud.
EK_03	kolokwium	ćw. aud.
EK_04	kolokwium	ćw. aud.
EK_05	kolokwium	ćw. aud.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia audytoryjne: zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (> 50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-70%, db 71-80%, db plus 81-90%, bdb 91-100%.

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	20
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	1
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	4
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

Literatura podstawowa:

Taczanowski M. 2009. Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej. Wolters Kluwer, Warszawa.

Korzycka-Iwanow M. 2004. Zarys prawa żywnościowego. LexisNexis.

Literatura uzupełniająca:

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

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

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