

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024-2026/2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2026/2027

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	studia pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok IV, semestr 7
Rodzaj przedmiotu	do wyboru II
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
7		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 dotycząca 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	wymienia zasady określone przepisami prawa w zakresie przechowywania, pakowania, transportu produktów rolno-spożywczych	K_Wo7
EK_02	potrafi dokonać właściwego doboru metod przy ocenie jakości surowców i produktów spożywczych oraz interpretować uzyskane wyniki	K_Uo2
EK_03	jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	K_Ko3

3.3. Treści programowe

A. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych

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

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.

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 z harmonogramu studiów	20
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (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. 1995. Prawo żywnościowe w ramach jednolitego rynku Unii Europejskiej. „Rejent”, nr 10. Jurcewicz A. 1999. Wybrane problemy prawne sektora produktów spożywczych. „Przegląd Prawa Europejskiego”, nr 2.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej