

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2022-2023

Rok akademicki 2019-2020

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Aspekty prawa żywnościowego
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych, Instytut Nauk Prawnych
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopnia
Profil	kierunkowy
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	ogólnouczelniany
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	dr Anna Wójtowicz-Dawid
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr Anna Wójtowicz-Dawid

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
1	9								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 NA OCENĘ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Wiedza ogólna ze szkoły średniej.

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 ¹
EK_01	zna i rozumie uwarunkowania ekonomiczno-prawne niezbędne do organizacji i prowadzenia indywidualnej działalności gospodarczej w przetwórstwie żywności	K_Wo9
EK_02	potrafi wyszukać potrzebne informacje z literatury, baz danych i innych źródeł; dokonuje ich analizy i interpretacji	K_Uo1
EK_03	potrafi wdrażać procedury dotyczące systemów zapewniania bezpieczeństwa żywności – HACCP oraz przestrzegać zasad etyki zawodowej	K_Ko4

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
<ol style="list-style-type: none"> 1. Od prawa rolnego do prawa żywnościowego. Historia regulacji prawnej dotyczącej prawa żywnościowego. 2. Prawo żywnościowe i kryteria jego wyodrębniania 3. Podstawowe zasady prawa żywnościowego 4. Pojęcie i przedmiot prawa żywnościowego. 5. Ogólne wymagania prawa żywnościowego. 6. Znakowanie żywności. 7. Zanieczyszczenia żywności. 8. Substancje dodawane do żywności. 9. Żywność zafałszowana. Żywność zepsuta. 10. Wymagania dotyczące jakości żywności. 11. Podstawy prawne obrotu produktami żywnościowymi. System HACCP.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną połączony z metodą aktywizującą w formie dyskusji dydaktycznej związanej z wykładem.

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 - kolokwium	w
EK_02	zaliczenie - kolokwium	w
EK_03	zaliczenie - kolokwium	w

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

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zaliczenie pisemne z oceną. Obejmuje wiedzę z wykładu oraz aktów prawnych i zalecanej literatury.

Zaliczenia w postaci testu jednokrotnego wyboru. Test składa się z 20-35: za każdą poprawną odpowiedź student uzyskuje +1 pkt. Test składa się z 20-35 pytań, w tym 1-3 pytań otwartych. pytań. Ocena końcowa zależy od ilości punktów uzyskanych z testu. Zalecenie uzależnione od stopnia prawidłowości i zupełności udzielonej odpowiedzi, stanowiącej równowartość co najmniej: 60 procent właściwej i zupełnej odpowiedzi.

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzinna zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	9/0,36
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1/0,04
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	15/0,6
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:

1. M. TACZANOWSKI, Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej, Warszawa 2009

Literatura uzupełniająca:

1. P. Czechowski : *Proces dostosowania polskiego prawa rolnego i żywnościowego do prawa Unii Europejskiej*, Warszawa 2001.

2. R. O'Rourke : *European Food Law*, Bembridge 2001.

M. Korzycka-Iwanow : *Rola prawoznawstwa w kształtowaniu zasad i treści polskiego prawa żywnościowego*, „Żywność, Żywnienie, Prawo a Zdrowie” z 2000 r., nr 4.

3. E. Skrzydło-Tefelska : *Prawo żywnościowe w ramach jednolitego rynku Unii Europejskiej*, „Rejent” z 1995 r., nr 10.

4. A. Jurcewicz : *Wybrane problemy prawne sektora produktów spożywczych*, „Przegląd Prawa Europejskiego” z 1999 r., nr 2

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej