

SYLABUS

dotyczy cyklu kształcenia 2020/2021-2023/2024

Rok akademicki 2020/2021

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 Społecznych Instytut Nauk Prawnych
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr Beata Sagan
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr Beata Sagan

* -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
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 z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Wiedza ogólna ze szkoły średniej.

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie z podstawowymi zagadnieniami prawa żywnościowego.
C ₂	Wykształcenie umiejętności posługiwania się regulacjami prawnymi z zakresu prawa żywnościowego.
C ₃	Wykształcenie umiejętności posługiwania się fachową terminologią z zakresu prawa żywnościowego.

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 i rozumie teorie, zasady oraz uwarunkowania prawne produkcji bezpiecznej żywności	K_Wo9
EK_02	student potrafi wyszukać potrzebne informacje z literatury, baz danych i innych źródeł; dokonuje ich analizy oraz interpretacji	K_Uo1
EK_03	student jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych	K_Ko4

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
1. Pojęcie i ewolucja prawa żywnościowego
2. Cele i zasady prawa żywnościowego
3. Zakres przedmiotowy prawa żywnościowego
4. Przedsiębiorstwo spożywcze, podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze, zakład w prawie żywnościowym
5. Bezpieczeństwo i jakość żywności
6. Odpowiedzialność w prawie żywnościowym
7. Etykietowanie, reklama, prezentacja żywności
8. Urzędowa kontrola żywności

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład problemowy, 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	zaliczenie	w

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

EK_02	zaliczenie	w
EK_03	zaliczenie	w

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zaliczenie pisemne w formie testu, na który składają się pytania jednokrotnego wyboru oraz otwarte (łącznie 15). Za każdą prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 punkt. Do zaliczenia przedmiotu wymagane jest uzyskanie 8 punktów. Kryteria oceny: kompletność odpowiedzi, poprawna terminologia, aktualny stan prawny.

Kryteria zaliczenia:

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (50-60% - dst, 60-70% - dst plus; 70-80% - db, 80-90% - db plus, >90% - bdb).

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	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.)	15/0,06
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/ MODUŁU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Korzycka M., Wojciechowski P. System prawa żywnościowego. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa 2017.

Literatura uzupełniająca:

2. Srogosz T. Międzynarodowe prawo żywnościowe. Wyd. C. H. Beck, Warszawa 2020.
3. Serlikowska A. Opłaty i inne należności ustalane lub pobierane przez organy urzędowej kontroli żywności. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa 2020.

4. Dąbrowska A.(red.). Bezpieczeństwo konsumentów na rynku żywności. Oficyna Wydawnicza SGH, Warszawa 2020.
5. Szymecka-Wesołowska A. (red.). Znakowanie, prezentacja, reklama żywności. Komentarz do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr1169/2011. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa 2018.
6. Wojciechowski P. Model odpowiedzialności administracyjnej w prawie żywnościowym. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa 2016.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej