

**SYLABUS****Dotyczy cyklu kształcenia 2020/2021-2023/2024**

Rok akademicki 2020/2021

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

<b>Nazwa przedmiotu</b>	<b>Aspekty prawa żywnościowego</b>
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	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	I rok, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordinator	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	15								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**

C1	Zapoznanie z podstawowymi zagadnieniami prawa żywnościowego.
C2	Wykształcenie umiejętności posługiwania się regulacjami prawnymi z zakresu prawa

	żywnościowego.
C <sub>3</sub>	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 <sup>1</sup>
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
Pojęcie i ewolucja prawa żywnościowego
Cele i zasady prawa żywnościowego
Zakres przedmiotowy prawa żywnościowego
Przedsiębiorstwo spożywcze, podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze, zakład w prawie żywnościowym
Bezpieczeństwo i jakość żywności
Odpowiedzialność w prawie żywnościowym
Etykietowanie, reklama, prezentacja żywności
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
EK_02	zaliczenie	w
EK_03	zaliczenie	w

<sup>1</sup> 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 w formie testu, na który składają się pytania jednokrotnego wyboru oraz otwarte (łącznie 15). Za każda 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	15/0,57
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	1/0,04
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	10/0,39
<b>SUMA GODZIN</b>	<b>26</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>1</b>

\* 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. 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