

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2027
(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Ustawodawstwo żywieniowe
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopień
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	2 rok, semestr III
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy/Moduł 3
Język wykładowy	Polski
Koordinator	
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

* -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
III	15	-	-	-	-	-	-	-	2

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

Brak

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zaznajomienie studentów z podstawową wiedzą z zakresu polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywieniowego
C ₂	Uzyskanie niezbędnej wiedzy w zakresie korzystania z prawnych podstaw ustawodawstwa żywieniowego
C _n	Kształtowanie postawy studenta do aktywnego pogłębiania wiedzy z przedmiotu: ustawodawstwo żywieniowe

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
Student zna i rozumie		
EK_01	rozumie rolę instytucji funkcjonujących w systemie ochrony zdrowia w obszarze: opieki, edukacji, promocji, nadzoru, planowania	K_Wo1, K_Wo2, K_Wo6
Student potrafi		
EK_02	posiada umiejętność doboru i wykorzystywania narzędzi informatycznych w rozwiązywaniu problemów z zakresu zdrowia publicznego	K_Uo8
Student jest gotów do		
EK_03	potrafi odpowiedzialnie projektować zadania, przeznaczone dla zespołu, którym zarządza, jasno określając wymagania wobec personelu oraz uwzględniając uwarunkowania planowania pracy zespołowej w celu wypełnienia zobowiązań społecznych i zdrowotnych, zapewnienia realizacji świadczeń na wysokim poziomie oferowanych klientom/pacjentom. Kieruje się przy tym zasadami równości, uwzględniając różnorodne potrzeby innych, wynikające m.in. z płci, wiemy, wyznania, pochodzenia etnicznego.	K_Ko5

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
<ol style="list-style-type: none">1. Regulacje prawne w ochronie zdrowia w tym w zawodzie dietetyka.2. Tworzenie międzynarodowych regulacji prawnych.3. Prawa autorskie, patenty.

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

4. RODO.

1. Wprowadzenie do prawa żywnościowego.
2. Prawo żywnościowe w ochronie zdrowia.
3. Polityka wyżywienia ludności (aspekt polski i europejski).
4. Prawa konsumenta na rynku żywnościowym.
5. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności – cele, zasady funkcjonowania.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne

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	KOLOKWIUM PISEMNE - TEST	W
EK_02	OBSERWACJA PODCZAS ZAJĘĆ, SAMOOCENA	W
EK_03	OBSERWACJA PODCZAS ZAJĘĆ, SAMOOCENA	W

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się, w szczególności zaliczenie na ocenę pozytywną wszystkich przewidzianych prac i uzyskanie pozytywnej oceny z zaliczenia (minimum 60% pozytywnych odpowiedzi), a także pełna obecność na wykładach i aktywne uczestnictwo w zajęciach.

Zakres ocen:

- 5,0 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 93-100%
- 4,5 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 85-92%
- 4,0 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 77-84%
- 3,5 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 69-76%
- 3,0 – student zaliczył efekty uczenia się na poziomie 60%-68%
- 2,0 – student zaliczył efekty uczenia się poniżej 60%

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 godz. (W)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1 godz.
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	34 godz.
SUMA GODZIN	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	NIE DOTYCZY
zasady i formy odbywania praktyk	NIE DOTYCZY

7. LITERATURA

Literatura podstawowa: 1. K. Leśkiewicz, <i>Prawo żywnościowe</i> , Warszawa 2020.
Literatura uzupełniająca: 1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 t.j. z późn. zm.). 2. M. Taczanowski, <i>Prawo żywnościowe</i> , Warszawa 2017.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej