

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywienia
Kod przedmiotu*	-
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	I rok, semestr II
Rodzaj przedmiotu	Obowiązkowy
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
Sem I	10								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)**

Sem I wykład – egzamin

**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Brak

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

#### 3.1 Cele przedmiotu

C <sub>1</sub>	Zaznajomienie studentów z podstawową wiedzą z zakresu polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywieniowego
C <sub>2</sub>	Uzyskanie niezbędnej wiedzy w zakresie korzystania z prawnych podstaw ustawodawstwa żywieniowego
C <sub>3</sub>	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 <sup>1</sup>
EK_01	ROZUMIE ROLĘ INSTYTUCJI FUNKCJONUJĄCYCH W SYSTEMIE OCHRONY ZDROWIA W OBSZARZE: OPIEKI, EDUKACJI, PROMOCJI, NADZORU, PLANOWANIA	K_W07
EK_02	POSIADA UMIEJĘTNOŚĆ DOBORU I WYKORZYSTYWANIA NARZĘDZI INFORMATYCZNYCH W ROZWIĄZYWANIU PROBLEMÓW Z ZAKRESU ZDROWIA PUBLICZNEGO	K_U05
EK_03	POTRAFI ODPOWIEDZIALNIE PROJEKTOWAĆ ZADANIA, PRZEZNACZONE DLA KIEROWANEJ PRZEZ SIEBIE GRUPY I WYJAŚNIĆ WYMAGANIA STAWIANE PERSONELOWI I UWARUNKOWANIA PLANOWANIA PRACY ZESPOŁU W CELU WYPEŁNIENIA ZOBOWIĄZAŃ SPOŁECZNYCH I ZDROWOTNYCH, ZAPEWNIENIA REALIZACJI ŚWIADCZEŃ NA WYSOKIM POZIOMIE OFEROWANYCH KLIENTOM/PACJENTOM	K_K05

#### 3.3 Treści programowe

##### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Wprowadzenie do prawa żywnościowego.</li><li>2. Prawo żywnościowe w ochronie zdrowia.</li><li>3. Polityka wyżywienia ludności (aspekt polski i europejski).</li><li>4. Prawa konsumenta na rynku żywnościowym.</li><li>5. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności – cele, zasady funkcjonowania.</li></ol>

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

Treści merytoryczne
-

<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.

### 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	EGZAMIN PISEMNY - TEST	W
EK_02	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	W
EK_03	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	W

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

#### Egzamin pisemny z pytaniami zamkniętymi jednokrotnego wyboru:

5.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%

4.5 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%

4.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%

3.5 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%

3.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%

2.0 – wykazuje znajomość treści kształcenia 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 planu z studiów	10
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	1
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	19
<b>SUMA GODZIN</b>	<b>30</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: <ol style="list-style-type: none"><li>1. K. Leśkiewicz, <i>Prawo żywnościowe</i>, Warszawa 2020.</li><li>2. M. Taczanowski, <i>Prawo żywnościowe</i>, Warszawa 2016.</li></ol>
Literatura uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 t.j. z późn. zm.).</li></ol>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej