

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019- 2021

(skrajne daty)

Rok akademicki 2019/2020.

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 stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I; Semestr II
Rodzaj przedmiotu	Dodatkowy
Język wykładowy	Polski
Koordynator	Dr Kamil Szpyt
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr Kamil Szpyt

* -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
II	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 ₃	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
EK_01	Student zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego	K_Wo1
EK_02	Student potrafi korzystać i wdrażać do praktyki ustawodawstwo żywieniowe	K_U6
EK_03	Jest odpowiedzialny za systematyczne pogłębianie wiedzy z zakresu ustawodawstwa żywnościowego	K_04

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Polskie ustawodawstwo żywieniowe.
Europejskie ustawodawstwo żywieniowe
Prawa konsumenta na polskim rynku.

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

Treści merytoryczne
Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi determinującymi stan zdrowia człowieka w świetle obowiązującego ustawodawstwa.
Warunki zdrowotne żywności i żywienia
Aspekty prawne stosowania opakowań do żywności

¹ 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 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	KOLOKWIMUM	W
EK_02	ZALICZENIE USTNE	W

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykłady:

1. Zaliczenie w formie ustnej:

A: Pytania z zakresu wiadomości do zapamiętania;

B: Pytania z zakresu wiadomości do rozumienia;

- za niewystarczające rozwiązanie zadań tylko z obszaru A i B = ocena 2,0

- za rozwiązanie zadań tylko z obszaru A i B możliwość uzyskania oceny od 3,0 do 5,0

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie ustne problemowe:

– student generuje / rozpoznaje odpowiedź

Ocena wiedzy:

Kolokwium ustne:

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92% - 100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84% - 92%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76% - 84%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 68% - 76%

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

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Zaliczenie praktyczne

Zaliczenie zorganizowane w postaci określonego zadania do wykonania, dopuszczalna również prezentacja lub wykonanie projektu, realizacja określonego zadania.

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie zna podstawy prawne polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie zna podstaw prawnych polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowego, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena

Ocena kompetencji społecznych:

Ocena średnia ważona wynikająca z ocen cząstkowych za:

-umiejętność pracy w grupie 2/3;

- umiejętność prezentowania wyników prac na forum grupy 1/3.

Zakres ocen: 2,0 - 5,0

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
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	5
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	45
SUMA GODZIN	60
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	
zasady i formy odbywania praktyk	

7. LITERATURA

Literatura podstawowa: <ol style="list-style-type: none">1. Tacznowski M., <i>Prawo żywnościowe</i>, Warszawa: Wolters Kluwer, 2017.2. Korzycka-Iwanow M., <i>Prawo żywnościowe: zarys prawa polskiego i wspólnotowego</i>, Warszawa: LexisNexis, 2007.3. Akty prawne
Literatura uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none">1. Oleszko A., <i>Prawo żywnościowe wspólnotowego rynku rolnego</i>, Kraków: Zakamycze, 2006.2. Czasopisma branżowe

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej