

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Elementy prawa żywnościowego	
BiJPŻ/P/I/NST/4			Elements of food law	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2020		
Kierunek w zakresie		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		Praktyczny		
Forma studiów		studia niestacjonarne		
Semestr / semestry		II		
Przynależność do grupy zajęć		grupa zajęć podstawowych		
Status przedmiotu		Obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	9[h]	2 ECTS
		Ćwiczenia	9[h]	
			[h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		
	z dyscypliną	Technologia żywności i żywienia		1 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		1 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne		Wszyscy studenci kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Jednostka prowadząca		Katedra Zarządzania i Jakości Produktu Katedra Prawa Publicznego Wydział Prawa i Administracji		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		www.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Student zdobywa wiedzę w zakresie definiowania pojęcia żywności, prawa żywnościowego. Posiada wiedzę o źródłach i zasadach prawa żywnościowego zwłaszcza wspólnotowego i krajowego. Poznaje i rozumie mechanizmy funkcjonowania instytucji charakterystycznych dla tej dziedziny prawa, zwłaszcza urzędowej kontroli żywności.
Treści programowe:	Wykład: 1.Pojęcie i przedmiot prawa żywnościowego (1,5h)

	<p>2. Zasady i ewolucja prawa żywnościowego (1,5h)</p> <p>2. Administracyjnoprawne instrumenty ochrony bezpieczeństwa Konsumentów (1,5h)</p> <p>3. Urzędowa kontrola żywności (struktura, procedura) (1,5h)</p> <p>4. Odpowiedzialność administracyjna, karna i cywilna w prawie żywnościowym (1,5h)</p> <p>5. Znakowanie i prezentacja żywności (1,5h)</p> <p>6. Bezpieczeństwo żywnościowe, bezpieczeństwo żywności (1,5h)</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>1. Certyfikacja produktów żywnościowych (1,5h)</p> <p>2. GHP, GMP, HACCP – regulacja normatywna (1,5h)</p> <p>3. Produkty żywnościowe modyfikowane genetycznie i tzw. „Nowa żywność” (1,5h)</p> <p>4. Produkty regionalne i tradycyjne (1,5h)</p> <p>5. Żywność rolnictwa ekologicznego (1,5h)</p> <p>6. Niebezpieczny produkt żywnościowy (1,5h)</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<p>W ramach wykładu zostaną wykorzystane metody podające tj. wykład informacyjny oraz metody problemowe - wykład problemowy.</p> <p>W ramach ćwiczeń wykorzystane zostaną metody aktywizujące: min.: metoda przypadków, dyskusja, kazusy</p>
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Wykład: zaliczenie pisemne – test jednokrotnego wyboru</p> <p>Ćwiczenia: przygotowanie przez studenta prezentacji multimedialnej</p>

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Prawa, pojęcia, zjawiska, metodologia badań z zakresu nauk inżyniersko-technicznych, rolniczych i społecznych w szczególności w obszarze prawa żywnościowego w zakresie niezbędnym do rozwiązywania zadań, problemów w obszarze bezpieczeństwa i jakości żywności	K_WG01	Wykład	Zaliczenie pisemne	Test jednokrotnego wyboru
W2	Ryzyko i zagrożenia bezpieczeństwa żywności, sposoby ich określania i przeciwdziałania oraz uwarunkowania systemowe w zakresie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności na każdym etapie jej produkcji, przechowywania oraz dystrybucji.	K_WG05	Wykład	Zaliczenie pisemne	Test jednokrotnego wyboru
W3	Normy, stosowane w praktyce zasady, regulacje prawne, organizacyjne, psychospołeczne, psychologiczne, etyczne i ekologiczne związane z produkcją wyrobów spożywczych i zarządzaniem różnymi obszarami organizacji w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.	K_WG06	Wykład	Zaliczenie pisemne	Test jednokrotnego wyboru
W4	zjawiska, trendy rozwojowe, zastosowania praktyczne w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności z uwzględnieniem idei zrównoważonego rozwoju.	K_WK07	Ćwiczenia	Prezentacja multimedialna	Ocena w ramach punktacji: 10 -9 pkt- bdb 8-7- db 6-5 dst

					4-0 ndst
U1	pozyskiwać i interpretować informacje z literatury, baz danych i innych źródeł w zakresie produkcji, przetwarzania, dystrybucji i kontroli żywności w celu skutecznego zarządzania bezpieczeństwem i jakością produktów żywnościowych, dostrzegając ich uwarunkowania systemowe i pozatechniczne tj.: etyczne, technologiczne, ekonomiczne oraz ekologiczne.	K_UW02	Ćwiczenia	Prezentacja multimedialna	Ocena w ramach punktacji: 10 -9 pkt- bdb 8-7- db 6-5 dst 4-0 ndst
U2	dokonywać krytycznej analizy i oceniać istniejące rozwiązania techniczne, projektować i realizować: procesy, systemy, eksperymenty i postępowania zmierzające do wytworzenia bezpiecznego produktu żywnościowego wykorzystując właściwe działania inżynierskie, narzędzia i metody.	K_UW03	Ćwiczenia	Prezentacja multimedialna	Ocena w ramach punktacji: 10 -9 pkt- bdb 8-7- db 6-5 dst 4-0 ndst
K1	uznawania znaczenia i krytycznej analizy posiadanej wiedzy oraz odbieranych treści w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych, a także korzystania z opinii ekspertów.	K_KK01	Ćwiczenia	Prezentacja multimedialna	Ocena w ramach punktacji: 10 -9 pkt- bdb 8-7- db 6-5 dst 4-0 ndst
K2	zobowiązań społecznych, działalności na rzecz środowiska społecznego, inicjowania działań na rzecz interesu publicznego a także myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy zapewniający poszanowanie dorobku i tradycji zawodowych.	K_KO02	Ćwiczenia	Prezentacja multimedialna	Ocena w ramach punktacji: 10 -9 pkt- bdb 8-7- db 6-5 dst 4-0 ndst

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe

<p>Literatura podstawowa: K. Leśkiewicz, Prawo żywnościowe, Warszawa 2020 M.Korzycka, P.Wojciechowski, System prawa żywnościowego, Warszawa 2017 M. Korzycka-Iwanow, Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego, Warszawa 2005. M. Taczanowski, Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej, Warszawa 2009.</p> <p>Literatura uzupełniająca: M.Wiśniewska, Systemowe zarządzanie obroną żywności przed terroryzmem, Gdańsk 2016 E. Nitecka, M. Obiedziński, Prawo żywnościowe Unii Europejskiej, Warszawa 2002, A. Szymecka, Bezpieczeństwo żywności i żywienia, Warszawa 2013</p>
--

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS

Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	9[h]
Udział w ćwiczeniach	X	X	9[h]
Udział w konsultacjach	5 [h]	X	X
Przygotowanie do zaliczenia	X	27[h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	5 [h]/ 0,2 ECTS	27[h]/1,1 ECTS	18[h]/ 0,7 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	2 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi

--

