

# KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

## Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Elementy prawa żywnościowego	
BiJPŻ/P/I/ST/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 stacjonarne		
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	15[h]	2 ECTS
		Ćwiczenia	15[h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		
	z dyscypliną	Inżynieria chemiczna		
		Technologia żywności i żywienia		
		Nauki o zarządzaniu i jakości		
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		<a href="http://www.uniwersytetradom.pl">www.uniwersytetradom.pl</a>		
Adres e-mail, telefon koordynatora		<a href="mailto:m.kowalska@uthrad.pl">m.kowalska@uthrad.pl</a>		

## 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. Pozna je i rozumie mechanizmy funkcjonowania instytucji charakterystycznych dla tej dziedziny prawa, zwłaszcza urzędowej kontroli żywności.
Treści programowe:	Wykład: 1. Pojęcie i przedmiot prawa żywnościowego (2,5h) 2. Zasady i ewolucja prawa żywnościowego (2,5h) 2. Administracyjnoprawne instrumenty ochrony bezpieczeństwa Konsumentów (2,5h)

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

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,	K_UW02	Ćwiczenia	Prezentacja multimedialna	Ocena w ramach punktacji: 10 -9 pkt- bdb

	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.				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

##### 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

##### 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

#### 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	15[h]
Udział w ćwiczeniach	X	X	15[h]
Udział w konsultacjach	5 [h]	X	X
Przygotowanie do zaliczenia	X	15 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	5 [h]/ 0,2 ECTS	15[h]/0,6 ECTS	30[h]/ 1,2 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	2 ECTS		

#### Informacje dodatkowe, uwagi