

Opis modułu kształcenia

| Nazwa modułu (przedmiotu) | | | Ustawodawstwo żywnościowo-żywnieniowe | | | | Kod przedmiotu | | | |
|----------------------------|-----|---|---------------------------------------|--------------------|--|--------------------|----------------|---|-------------------|-------------------------------------|
| Kierunek studiów | | | dietetyka | | | | | | | |
| Profil kształcenia | | | praktyczny | | | | | | | |
| Poziom studiów | | | studia drugiego stopnia | | | | | | | |
| Forma studiów | | | stacjonarny | | | | | | | |
| Semestr studiów | | | III | | | | | | | |
| Tryb zaliczenia przedmiotu | | | Zaliczenie | | Liczba punktów ECTS | | | | | Sposób ustalania oceny z przedmiotu |
| Formy zajęć i inne | | Liczba godzin zajęć w semestrze | | Całkowita | 2 | Zajęcia kontaktowe | 1 | Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym | 0 | |
| | | Całkowita | Pracy studenta | Zajęcia kontaktowe | Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć | | | | | Waga w % |
| Wykład | | 30 | 15 | 15 | Zaliczenie pisemne | | | | | 50 |
| Seminarium | | 30 | 15 | 15 | Sprawdzanie wiedzy w trakcie zajęć, Obserwacja pracy studenta. Ocena aktywności pracy studenta na zajęciach. Ocena cząstkowa wykonanych zadań. | | | | | 50 |
| Razem: | | 60 | 30 | 30 | | | | | Razem | 100% |
| Kategoria efektów | Lp. | Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu) | | | | | | | Efekty kierunkowe | Formy zajęć |
| Wiedza | 1. | Zna podstawowe akty prawne krajowe i europejskie dotyczące bezpieczeństwa żywności. | | | | | | | K_W13 | wykład seminarium |
| | 2. | Zna zagadnienia bezpieczeństwa i jakości w prawie żywnościowym UE i Polski. | | | | | | | K_W13 | wykład seminarium |
| | 3. | Zna cel oraz system normalizacyjne | | | | | | | K_W13 | wykład seminarium |
| Umiejętności | 1. | Potrafi uwzględniając prawo żywnościowe wskazać odpowiednie warunki sanitarno-higieniczne, technologię oraz wyposażenie w maszyny i urządzenia współcześnie stosowane w technologii żywności. | | | | | | | K_U11 | seminarium |
| | 2. | Potrafi ocenić prawidłowość oznakowania żywności | | | | | | | K_U11 | seminarium |
| | 3. | Umie zastosować odpowiednie przepisy odnośnie do bezpieczeństwa żywności i ochrony środowiska do odpowiednich obszarów wytwarzania żywności. | | | | | | | K_U11 | seminarium |
| Kompetencje społeczne | 1. | Identyfikuje i rozstrzyga powstające problemy i dylematy pojawiające się w czasie wykonywania zawodu. | | | | | | | K_K06 | seminarium |
| | 2. | Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy i kreatywny, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. | | | | | | | K_K04 | seminarium |

Treści kształcenia

| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
|---|-------------------------------------|
| Wykład | Prezentacja multimedialna, dyskusja |
| Tematyka zajęć | |
| Historia prawa żywnościowego, podstawowe akty prawne regulujące produkcję żywności. Podstawowe pojęcia z zakresu prawa żywnościowego (prawne pojęcie żywności, artykułu rolno-spożywczego i standardu produktu żywnościowego). Istota, zadania i cele prawa żywnościowego. System bezpieczeństwa żywności (istota i zadania). Kategorie prawa żywnościowego. Prawo żywnościowe Unii Europejskiej, podstawowe akty prawne, prawo wtórne – zasady. Stanowienie prawa w Unii Europejskiej. Zagadnienia bezpieczeństwa i jakości w prawie żywnościowym UE i Polski. Geneza i istota normalizacji, cel, system normalizacyjny, krajowe i międzynarodowe organizacje normalizacyjne (PKN, CEN, CENELEC, ISO). Kodeks Żywnościowy – struktura, zawartość. Kierunki doskonalenia prawa żywnościowego oraz problematyka GMO, „nowej” żywności i żywności o cechach prozdrowotnych. | |

Treści kształcenia

| Forma zajęć | Metody dydaktyczne |
|---|--|
| Seminarium | Prezentacja multimedialna z wykorzystaniem materiałów audio-wizualnych, dyskusja moderowana, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, zespołowe rozwiązywanie problemów |
| Tematyka zajęć | |
| Zapoznanie z podstawowymi aktami prawnymi dotyczącymi żywności (m.in. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenia 852/2004, 853/2004). Wymagania prawne dotyczące znakowania produktów żywnościowych. Wymagania prawne dotyczące żywności genetycznie modyfikowanej. Urzędowa kontrola jakości – wymagania prawne. Instytucje UKŻ. | |

Literatura podstawowa:

| | |
|---|---|
| 1 | Aktualne akty prawne krajowe i europejskie dotyczące prawa żywnościowego. |
| 2 | Taczanowski M. 2009. Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa w Unii Europejskiej, Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa |
| 3 | Kowalska J., Majewska E., Obiedziński M., Zadernowski M. Nowe prawo żywnościowe Unii Europejskiej a systemy GMP, GHP, HACCP. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o.o. Gdańsk 2006 |
| 4 | Praca zbiorowa (red. J. Kijowski, T. Sikora). Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT, Warszawa 2003 |

Literatura uzupełniająca:

| | |
|---|--|
| 1 | Jeżyńska B., Oleszko A. Prawo rolne i żywnościowe: zarys wykładu, Zakamycze, Kraków 2003. |
| 2 | Nitecka E. Obiedziński M. (red.). Prawo żywnościowe Unii Europejskiej Fundacja. Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2000 |
| 3 | Taczanowski M. Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa w Unii Europejskiej. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa 2009 |