

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Ustawodawstwo żywnościowo-żywnieniowe				Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarna								
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 i rozumie podstawowe krajowe i europejskie akty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności oraz ich znaczenie dla funkcjonowania sektora żywnościowego						K_W13	wykład seminarium	
	2.	zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia bezpieczeństwa i jakości żywności w świetle prawa żywnościowego Unii Europejskiej i Polski						K_W13	wykład seminarium	
	3.	zna i rozumie cele oraz system normalizacyjny w obszarze żywności i żywienia						K_W13	wykład seminarium	
Umiejętności	1.	potrafi, z uwzględnieniem przepisów prawa żywnościowego, określić wymagania sanitarno-higieniczne, technologiczne oraz wyposażenie w maszyny i urządzenia współcześnie stosowane w technologii żywności						K_U11	seminarium	
	2.	potrafi ocenić prawidłowość oznakowania żywności						K_U11	seminarium	
	3.	potrafi analizować problemy związane z bezpieczeństwem żywności i ochroną środowiska oraz proponować ich rozwiązania na różnych etapach produkcji żywności						K_U11	seminarium	
Kompetencje społeczne	1.	jest gotów do identyfikowania i rozwiązywania problemów oraz dylematów pojawiających się w trakcie wykonywania zawodu						K_K06	seminarium	
	2.	jest gotów do działania 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.	