

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Prawo żywnościowe			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food law				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. inż. Ewa Majewska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy zakładu, doktoranci				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności, Zakład Oceny Jakości Żywności				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot obligatoryjny	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr letni	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami prawa żywnościowego w aspekcie członkostwa Polski w Unii Europejskiej oraz z problematyką interpretacji prawa w praktyce technologa żywności.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 20; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Pokazy multimedialne, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, praca w grupie, dyskusja, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka wykładów: Podstawy prawa. Historia prawa żywnościowego. Prawo żywnościowe Unii Europejskiej – prawo pierwotne i wtórne, zasady. Zagadnienia bezpieczeństwa i jakości w prawie żywnościowym Polski i Unii Europejskiej. Wymagania prawne dotyczące higieny środków spożywczych i urzędowych kontroli żywności. Omówienie aktów prawnych dotyczących przekazywania informacji konsumentom na temat żywności, substancji dodatkowych i aromatów. Problematyka związana z żywnością GMO, żywnością ekologiczną, oznaczeniem żywności znakami gwarantowanej tradycyjnej specjalności, ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów spożywczych. Tematyka ćwiczeń: Zapoznanie z podstawowymi aktami prawnymi dotyczącymi żywności (m.in. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenia 852/2004, 853/2004). Opracowanie wymagań prawnych jakie powinny spełniać przedsiębiorstwa produkujące konkretne produkty spożywcze. Wykonanie etykiety artykułu spożywczego zgodnej z aktualnymi wymaganiami prawnymi. Przedstawienie podstawowych zadań poszczególnych organów urzędowej kontroli żywności.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	brak				
Założenia wstępne:	brak				
Efekty kształcenia:	01- Zna wymagania zawarte w podstawowych aktach prawnych krajowych i europejskich dotyczących żywności 02- Potrafi odnaleźć interesujący go dokument prawny i umie go odpowiednio zinterpretować	03- Potrafi wykorzystać wymagania aktów prawnych w praktyce 04- Potrafi pracować indywidualnie i w grupie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01 - kolokwium z materiału wykładowego 02,03,04- ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pytania z końcowego kolokwium wykładowego wraz z listą ocen studentów, prezentacja.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Prezentacja – 50% Kolokwium z materiału wykładowego – 50%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sale dydaktyczne				

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Aktualne akty prawne krajowe i europejskie dotyczące prawa żywnościowego.
2. Schmidt R.H., Rodrick G.E., 2003: Food Safety. Handbook, Wyd. John Wiley & Sons. Ins.
3. Praca zbiorowa (red. J. Kijowski, T. Sikora), 2003: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT, Warszawa.
4. 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

UWAGI:

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 51% ogólnej liczby punktów na kolokwium z materiału wykładowego i oceny dostatecznej z ćwiczeń.

Ocena końcowa z przedmiotu jest oceną średnią z ocen uzyskanych na ćwiczeniach i z kolokwium z materiału wykładowego.

Nie zaliczenie kolokwium z materiału wykładowego w pierwszym terminie skutkuje tym, iż do oceny końcowej wliczana jest każda kolejna ocena niedostateczna.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	71 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	Zna wymagania zawarte w podstawowych aktach prawnych krajowych i europejskich dotyczących żywności	K_W12, K_W13, K_W16, K_W19, K_K01, K_K07, K_K08
02	Potrafi odnaleźć interesujący go dokument prawny i umie go odpowiednio zinterpretować	K_U06, K_U08, K_U09, K_U10
03	Potrafi wykorzystać wymagania aktów prawnych w praktyce	K_U10, K_U16
04	Potrafi pracować indywidualnie i w grupie	K_K05, K_K06
05	Dodaj tekst	Dodaj tekst