

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

| | | | | |
|---|--------------------|--|---|---------------------|
| Kod przedmiotu | | Nazwa przedmiotu | Elementy prawa w obszarze żywienia i żywności | |
| ZZiZ/O/1/NST/9 | | | Elements of Food and Nutrition Law | |
| Język wykładowy | | Polski | | |
| Rok akademicki | | 2026/27 | | |
| Kierunek | | Zarządzanie Żywieniem i Żywnością | | |
| w zakresie | | - | | |
| Poziom studiów | | Studia pierwszego stopnia | | |
| Profil studiów | | Profil ogólnoakademicki | | |
| Forma studiów | | Studia niestacjonarne | | |
| Semestr / semestry | | Pierwszy | | |
| 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 | 8 [h] | 2 ECTS |
| | | ćwiczenia | 8 [h] | |
| | | | [h] | |
| Powiązanie przedmiotu | z profilem studiów | ----- | | ECTS |
| | z uprawnieniami | ----- | | ECTS |
| | z dyscypliną | Nauki o zarządzaniu i jakości | | 2 ECTS |
| Forma nauczania | | Tradycyjna – zajęcia zorganizowane w Uczelni | | |
| Wymagania wstępne | | | | |
| Jednostka prowadząca | | Wydział Mechaniczny | | |
| Koordynator | | Dr Monika Żuchowska-Grzywacz | | |
| Adres strony internetowej pjo | | www.wm.uniwersytetradom.pl | | |
| Adres e-mail, telefon koordynatora | | m.zuchowska@urad.edu.pl | | |

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

| | |
|--|---|
| Cel kształcenia: | Celem przedmiotu jest przekazanie studentom usystematyzowanej wiedzy dotyczącej regulacji prawnych obowiązujących w obszarze żywności i żywienia, w szczególności standardów bezpieczeństwa żywności, odpowiedzialności producentów i dystrybutorów, konstrukcji systemu urzędowej kontroli żywności, a także roli prawa unijnego w kształtowaniu jakości i bezpieczeństwa produktów spożywczych. Studenci nabędą praktyczne umiejętności interpretacji przepisów oraz identyfikacji wymogów prawnych dla podmiotów działających w łańcuchu żywnościowym. |
| Treści programowe: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do prawa żywnościowego 2. Źródła prawa żywnościowego 3. Podstawowe zasady prawa żywnościowego w ujęciu rozporządzenia 178/2002/WE. 4. Pojęcie żywności, segmentacja produktów spożywczych i jej konsekwencje prawne. 5. Bezpieczeństwo żywności i analiza ryzyk. 6. Etykietowanie i informowanie konsumentów 7. Suplementy diety i produkty wzbogacane 8. Żywność ekologiczna, regionalna i tradycyjna 9. Nowa żywność (novel food) 10. Organizmy genetycznie zmodyfikowane (GMO) w łańcuchu żywnościowym 11. Odpowiedzialność prawna w obszarze żywności 12. Kontrola urzędowa żywności w Polsce i UE |
| Metody dydaktyczne (kształcenia): | <ul style="list-style-type: none"> – wykład interaktywny, – analiza przypadków praktycznych, – studia przypadków (case study), – praca z tekstem prawnym, – dyskusja moderowana, – zadania projektowe. |
| Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej: | Warunkiem uzyskania zaliczenia jest osiągnięcie przez studenta wymaganych efektów uczenia się obecność i aktywność podczas zajęć, projekt i zaliczenie egzaminu pisemnego |

| 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 | Student zna podstawowe regulacje prawa żywnościowego UE i Polski, w tym zasady bezpieczeństwa żywności, wymagania higieniczne oraz strukturę urzędowej kontroli żywności. | K_W01 K_W05 K_W06 | Wykład | Egzamin pisemny | Test pisemny jednokrotnego wyboru i pytania opisowe |
| W2 | Student rozumie prawne uwarunkowania produkcji, wprowadzania do obrotu i dystrybucji żywności oraz rolę odpowiedzialności administracyjnej w systemie bezpieczeństwa żywności. | K_W06 K_W10 | Wykład | Egzamin pisemny | Test pisemny jednokrotnego wyboru i pytania opisowe |
| | Student potrafi analizować i interpretować przepisy prawa żywnościowego oraz zastosować je do oceny konkretnych przypadków dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności. | K_U01 K_U02 K_U10 | Ćwiczenia | Obecność i projekt | Case study i projekt |
| | Student potrafi identyfikować obowiązki operatorów żywności i oceniać ryzyka prawne, przygotowując propozycje działań | K_U01 K_U10 | Ćwiczenia | Obecność i projekt | Case study i projekt |

| | | | | | |
|----|--|---------------------------|-----------|--------------------|----------------------|
| | zgodnych z wymaganiami GHP/GMP/HACCP. | | | | |
| K1 | Student jest gotów do odpowiedzialnego działania na rzecz bezpieczeństwa żywności i zdrowia publicznego, respektując zasady etyki oraz znaczenie opinii eksperckich. | K_K01, K_K02, K_K05 | Ćwiczenia | Obecność i projekt | Case study i projekt |

Literatura i pomoce naukowe

Literatura podstawowa:

1. K. Leśkiewicz, Prawo żywnościowe, Warszawa 2020.
2. M.Korzycka, P. Wojciechowski, System Prawa Żywnościowego, Warszawa 2017.
3. M. Taczanowski, Prawo żywnościowe, Warszawa 2017
4. A. Balicki, F. Opoka, M. Syska, D. Szostek , A. Szymecka-Wesołowska (red. nauk.) , P.Wojciechowski: Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz. Wolters Kluwer SA, 2013
5. Obowiązujące akty prawne międzynarodowe, unijne i krajowe

Literatura uzupełniająca:

1. S.Kowalczyk, Bezpieczeństwo i jakość żywności, Warszawa 2016
2. D. Kołożyn-Krajewska Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Warszawa 2010
- 3.M. Jagielska Odpowiedzialność za produkt Warszawa 2009

Pomoce naukowe:

Portale
 EUR-Lex – baza aktów prawa UE
 ISAP – Internetowy System Aktów Prawnych (RP)
 European Food Safety Authority (EFSA) — opinie naukowe
 GIS – Główny Inspektorat Sanitarny
 NIK, UOKiK – raporty nt. bezpieczeństwa żywności
 Portal RASFF (wymiana informacji o zagrożeniach)
 WHO – Food Safety (wybrane dokumenty)

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

| Udział w zajęciach, aktywność | Obciążenie studenta [h] | |
|---|---|---------------------|
| | Praca własna studenta - zajęcia bez nauczyciela (ZBN) | Zajęcia dydaktyczne |
| Udział w wykładach i ćwiczeniach | X | 16 [h] |
| Przygotowanie do <i>zajęć</i> , Przygotowanie do <i>zaliczenia</i> | 35 [h] | X |
| Sumaryczne obciążenie pracą studenta | 35 [h]/ 1,4 ECTS | 16 [h]/ 0,6 ECTS |
| Punkty ECTS za przedmiot | 2 ECTS | |

Informacje dodatkowe, uwagi

W przypadku studentów ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych, określone powyżej (w karcie) metody i formy weryfikacji efektów uczenia się dostosowuje się odpowiednio do indywidualnych potrzeb tych studentów.

Szczegółowe zasady i formy wsparcia studentów ze szczególnymi potrzebami: w tym z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych podczas zajęć, zaliczeń i egzaminów określono w: Regulaminie Studiów, Zasadach Studiowania, Procedurze dotyczącej zapewnienia dostępności procesu kształcenia studentom ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych.