

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Elementy prawa w obszarze żywienia i żywności	
ZZiZ/O/1/ST/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 stacjonarne		
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	15 [h]	2 ECTS
		ćwiczenia	15 [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
	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
U1	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
U2	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_K03	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	30 [h]
Przygotowanie do zajęć, Przygotowanie do zaliczenia	20 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	20 [h]/ 0,8 ECTS	30 [h]/ 1,2 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.