

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Żywność człowieka i bezpieczeństwo żywności
Nazwa kursu:	Podstawy prawa żywnościowego
Przynależność do modułu:	Moduł żywienia i fizjologii

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersator
Liczba godzin kursu	8			8		
Liczba punktów ECTS	4 (2+2)					
Sposób zaliczenia	zaliczenie z oceną					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Katedra Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	Ogólnoakademicki						
Forma studiów:	niestacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopnia						
Semestr:	7						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	specjalnościowy (Żywność człowieka i bezpieczeństwo żywności)						
Forma zajęć:	X						
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Przedstawienie zagadnień i pojęć związanych z podstawami prawa żywnościowego						
2	Zaznajomienie studentów ze specyfiką związaną z prawem żywnościowym						
3	Uświadomienie studentom potrzeby dobrej znajomości prawa żywnościowego						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Wiedza z zakresu ogólnej technologii żywności						
2	Wiedza z zakresu higieny i bezpieczeństwa produkcji żywności						
3	Wiedza z zakresu opakowań do żywności						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	Definiuje podstawowe pojęcia dotyczące prawoznastwa						MD/Ż_W01
EKP2	Definiuje podstawowe pojęcia dotyczące prawa żywnościowego Polski i Unii Europejskiej						MD/Ż_W01
EKP3	Opisuje wymagania dotyczące jakości żywności, produkcji żywności i obrotu żywności						MD/Ż_W04
EKP4	Rozpoznaje materiały i wyroby dopuszczone do kontaktu z żywnością						MD/Ż_W04
EKP5	Opisuje zasady znakowania produktów spożywczych i ich prezentacji						MD/Ż_W04
EKP6	Opisuje zasady wewnętrznej i urzędowej kontroli jakości żywności						MD/Ż_W04
Umiejętności:							
EKP7	Interpretuje przepisy prawne dotyczące żywności						MD/Ż_U03
EKP8	Identyfikuje przepisy prawne dla wybranego produktu spożywczego						MD/Ż_U03
Kompetencje społeczne:							
EKP9	Stosuje się do zasad wynikających z prawa żywnościowego dotyczących żywności i bezpieczeństwa żywienia człowieka						MD/Ż_K02
EKP10	Wyczuwa konieczność zachowania wysokich standardów w procesie produkcji żywności						MD/Ż_K02
EKP11	Rozróżnia zagrożenia społeczne wynikające z niezastosowania się do przepisów prawa żywnościowego						MD/Ż_K02

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
W1	Wybrane zagadnienia z prawa żywnościowego	1	EKP1, EKP2,
W2	Ogólne wymagania i zasady współczesnego prawa żywnościowego	1	EKP2, EKP3, EKP7, EKP8, EKP11
W3	Wymagania dotyczące jakości żywności oraz produkcji i jej obrotu	1	EKP2, EKP3, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
W4	Znakowanie i prezentacja żywności	1	EKP2, EKP5, EKP7, EKP8, EKP9, EKP11
W5	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością	1	EKP2, EKP4, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
W6	Urzędowa i wewnętrzna kontrola jakości żywności	2	EKP2, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
W7	Odpowiedzialność prawna-sankcje	1	EKP2, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>8</b>	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Prezentacje multimedialne		
2	Podręczniki akademicki		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1 - EKP11	Egzamin pisemny	Uzyskanie pozytywnej oceny wymaga: na ocenę dostateczną - 60% rozwiązanych poprawnie zadań, na ocenę dobrą - 80%, na ocenę bardzo dobrą - 90%
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na realizowanie aktywności	
1	Godziny wynikające z planu zajęć	8	
2	Konsultacje	2	
3	Samodzielne studiowanie tematyki wykładów i utrwalenie wiedzy	15	
4	Przygotowanie do egzaminu	25	
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>50</b>	
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU</b>		<b>[2] ECTS</b>	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		1	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		1	
Literatura podstawowa			
1	Seidel R.: Prawo żywnościowe. Wydawnictwo eMPI2, Poznań 1996		
2	Muras Z.: Podstawy prawa. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2011		
3	Jeżyńska B., Mikołajczyk P., Pastuszko R., Oleszko A.: Prawo żywnościowe: zbiór przepisów. Wydawnictwo: „Zakamycze”, Kraków 2003		
Literatura uzupełniająca			
1	Zbiór ustaw i rozporządzeń dotyczących tematu		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	dr inż. Iwona Michalska-Požoga		
Adres e-mail:	<a href="mailto:iwona.michalska-pozoga@tu.koszalin.pl">iwona.michalska-pozoga@tu.koszalin.pl</a>		
Tel. kontaktowy:	943 478 425		

<b>Autor Treści Kursu</b>	
_____	
<i>Podpis</i>	
<b>Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie</b>	<b>Koordinator KRK</b>
_____	_____
<i>Podpis</i>	<i>Podpis</i>