

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	15			15		
Liczba punktów ECTS	2 (2+2)					
Sposób zaliczenia	egzamin/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:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopnia						
Semestr:	8						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	specjalnościowy (Żywność Człowieka i bezpieczeństwo żywności)						
Forma zajęć:					15		
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Zaznajomienie studentów z aktami prawnymi funkcjonującymi w ustawodawstwie polskim i wspólnotowym dotyczącym żywności						
2	Uświadomienie studentom potrzeby dobrej znajomości prawa żywnościowego						
3	Umiejętność znajdowania, zrozumienia, analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach						
4	Uświadomienie praktycznego zastosowanie przepisów 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	Wyjaśnia zasady stosowania aktów prawnych prawa żywnościowego						MD/Ż_W01
EKP2	Definiuje podstawowe pojęcia dotyczące prawa żywnościowego Polski i Unii Europejskiej						MD/Ż_W01
EKP3	Opisuje zasady znakowania produktów spożywczych i ich prezentacji						MD/Ż_W04
EKP4	Rozpoznaje materiały i wyroby dopuszczone do kontaktu z żywnością						MD/Ż_W04
Umiejętności:							
EKP5	Identyfikuje akty prawne prawa żywnościowego w odniesieniu do wybranego produktu żywnościowego branży spożywczej						MD/Ż_U03
EKP6	Przedstawia praktyczne zastosowanie przepisów prawa żywnościowego w odniesieniu do wybranego produktu żywnościowego branży spożywczej						MD/Ż_U03
Kompetencje społeczne:							
EKP7	Stosuje się do zasad wynikających z prawa żywnościowego dotyczących żywności i bezpieczeństwa żywienia człowieka						MD/Ż_K02
EKP8	Rozróżnia zagrożenia społeczne wynikające z niezastosowania się do przepisów prawa żywnościowego						MD/Ż_K02

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator 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)
P1	Wprowadzenie do przedmiotu. Wybór produktu branży przemysłu spożywczego	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
P2	Opis produktu wybranej branży przemysłu spożywczego	2	EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
P3	Analiza rynku wybranego produktu branży przemysłu spożywczego pod względem materiałów i wyrobów dopuszczonych do kontaktu z żywnością	2	EKP1, EKP2, EKP4, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8
P4	Analiza rynku wybranego produktu branży przemysłu spożywczego pod względem zasad znakowanie i prezentacji żywności	3	EKP1, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8
P5	Analiza aktów prawnych Polskich i UE dotyczących wybranego produktu pod względem materiałów i wyrobów dopuszczonych do kontaktu z żywnością	2	EKP1, EKP2, EKP4, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8
P6	Analiza aktów prawnych Polskich i UE dotyczących wybranego produktu pod względem zasad znakowanie i prezentacji żywności	2	EKP1, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8
P7	Analiza poprawności stosowania aktów prawnych	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>15</b>	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Podręczniki akademicki		
2	Internet		
3	Komputer		
Sposoby oceny			
Lp.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8	ocena projektu, ocena pracy w zespole, obecność i aktywność na zajęciach	Uzyskanie pozytywnej oceny wymaga: obecności na zajęciach - 100%, aktywności na zajęciach, średnia oceny z projektu i prezentacji projektu
Obciążenie pracą studenta			
Lp.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Godziny wynikające z planu zajęć	15	
2	Konsultacje	10	
3	Przygotowanie do zajęć	10	
4	Przygotowanie projektu	15	
<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		0,5	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		1,5	
Literatura podstawowa			
1	Muras Z.: Podstawy prawa. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2011		
2	Zbiór ustaw i rozporządzeń dotyczących tematyki przedmiotu		
Literatura uzupełniająca			
1			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Dr inż. Iwona Michalska-Pozoga		
Adres e-mail:	<a href="mailto:iwona.michalska-pozoga@tu.koszalin.pl">iwona.michalska-pozoga@tu.koszalin.pl</a>		
Tel. kontaktowy:	943 478 425		

Autor Treści Kursu	
_____	
Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK
_____	_____
Podpis	Podpis