

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	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	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)
W1	Wybrane zagadnienia z prawoznastwa	1	EKP1
W2	Wybrane zagadnienia z prawa żywnościowego	1	EKP1, EKP2,
W3	Prawo żywnościowe w Unii Europejskiej	2	EKP2
W4	Ogólne wymagania i zasady współczesnego prawa żywnościowego	1	EKP2, EKP3, EKP7, EKP8, EKP11
W5	Wymagania dotyczące jakości żywności	1	EKP2, EKP3, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
W6	Wymagania dotyczące warunków produkcji żywności i jej obrotu	2	EKP2, EKP3, EKP4, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
W7	Znakowanie i prezentacja żywności	2	EKP2, EKP5, EKP7, EKP8, EKP9, EKP11
W8	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością	1	EKP2, EKP4, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
W9	Żywność w obrocie międzynarodowym	1	EKP2, EKP4, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP11
W10	Wewnętrzna kontrola jakości żywności	1	EKP2, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
W11	Urzędowa kontrola żywności	1	EKP2, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
W12	Odpowiedzialność prawna-sankcje	1	EKP2, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Prezentacje multimedialne		
2	Podręczniki akademicki		
Sposoby oceny			
Lp.	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			
Lp.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Godziny wynikające z planu zajęć	15	
2	Konsultacje	5	
3	Samodzielne studiowanie tematyki wykładów i utrwalenie wiedzy	15	
4	Przygotowanie do egzaminu	15	
SUMA GODZIN		50	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU		[2] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		1	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		1	
Literatura podstawowa			
1	Seidel R.: Prawoznastwo. 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:	iwona.michalska-pozoga@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	943 478 425		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK
_____	_____
Podpis	Podpis