

|                               |   |      |          |
|-------------------------------|---|------|----------|
| Nazwa zajęć:                  | <b>Prawo żywnościowe w Polsce i Unii Europejskiej, jego interpretacja i zastosowanie w praktyce</b> | ECTS | <b>3</b> |
| Nazwa zajęć w j. angielskim:  | <b>Food law in Poland and the European Union, its interpretation and application in practice</b>    |      |          |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Studia Podyplomowe „Bezpieczeństwo i jakość w łańcuchu żywnościowym”                                |      |          |

|   |  |                                    |  |
|---|--|------------------------------------|--|
| Język wykładowy:  |  | Poziom studiów: Studia podyplomowe |  |
| Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne<br><input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe<br><input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: I                  | <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy<br><input type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):   |  | 2022/2023                          | Numer katalogowy: SP-WTŻ-M1  |

|                      |   |
|----------------------|---|
| Koordynator zajęć:   | Dr hab. Jolanta Kowalska, prof. SGGW  |
| Przewodzący zajęcia: | Pracownicy Instytutu Nauk o Żywności, osoby z otoczenia społeczno-gospodarczego |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Założenia, cele i opis zajęć: | <p><b>Celem</b> przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami prawa żywnościowego krajowego i europejskiego oraz z problematyką interpretacji prawa w praktyce technologa żywności.</p> <p><b>Tematyka wykładów:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krótka historia prawa żywnościowego.</li> <li>2. Podstawy prawa – rodzaje aktów prawnych obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, proces legislacyjny.</li> <li>3. Zasady charakteryzujące system prawny Unii Europejskiej.</li> <li>4. Podstawowe akty prawne regulujące bezpieczeństwo żywności i pasz.</li> <li>5. Identyfikowalność żywności.</li> <li>6. Wymagania prawne dotyczące urzędowych kontroli żywności ze szczególnym ukierunkowaniem na bezpieczeństwo żywności.</li> <li>7. Omówienie aktów prawnych dotyczących higieny żywności oraz przekazywania informacji konsumentom na temat żywności.</li> <li>8. Problematyka substancji dodatkowych.</li> <li>9. Wymagania prawne dotyczące żywności tradycyjnej, regionalnej i ekologicznej.</li> <li>10. Akty prawne związane z wymaganiami dla środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego</li> </ol> <p><b>Tematyka ćwiczeń:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zapoznanie się z podstawowymi krajowymi i europejskimi aktami prawnymi dotyczącymi żywności – interpretacja przepisów prawnych.</li> <li>2. Wymagania prawne w odniesieniu do branży/produktu – przygotowanie opracowania pisemnego</li> <li>3. Pisemne opracowanie etykiety zgodnej z aktualnymi wymaganiami prawnymi.</li> </ol> |
|-------------------------------|--|

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) wykład; liczba godzin - 6;<br>b) ćwiczenia audytorijne ; liczba godzin 16;<br>c) .....; liczba godzin .....; |
|-----------------------------------|---|

|                     |  |
|---------------------|--|
| Metody dydaktyczne: | Prezentacje multimedialne, analiza i interpretacja tekstów prawnych, praca w grupie, dyskusja, konsultacje |
|---------------------|--|

|   |      |
|---|------|
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | brak |
|---|------|

| Efekty uczenia się:                       |    | treść efektu przypisanego do zajęć:  | Odniesienie do efektu kierunkowego | Siła dla ef. kier* |
|---|----|--|------------------------------------|--------------------|
| Wiedza:<br>(absolwent zna i rozumie)      | W1 | zna wymagania zawarte w podstawowych aktach prawnych krajowych i europejskich dotyczących żywności   | SP_KW01                            | 3                  |
|   | W2 |  |                                    |                    |
|   |    |  |                                    |                    |
| Umiejętności:<br>(absolwent potrafi)      | U1 | potrafi analizować, interpretować i wykorzystać wymagania aktów prawnych w praktyce oraz przygotować opracowanie pisemne na zadany temat i wygłosić ustnie prezentację | SP_KU01,<br>SP_KU03                | 3<br>3             |
|   | U2 | potrafi współpracować w zespole i przyjmować różne funkcje   | SP_KU04,<br>SP_KU05                | 2<br>2             |
|   |    |  |                                    |                    |
| Kompetencje:<br>(absolwent jest gotów do) | K1 | potrafi dokonać krytycznej oceny pozyskanych informacji i rozwiązywać problemy dotyczące bezpieczeństwa żywności   | SP_KK01,<br>SP_KK02                | 2<br>2             |
|   | K2 | potrafi zachować postawę potwierdzającą świadomość i odpowiedzialność w odniesieniu do działań w zakresie systemów jakości   | SP_KK03,<br>SP_KK04                | 1<br>1             |
|   |    |  |                                    |                    |

|   |   |
|---|---|
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:   | Omówienie i interpretacja podstawowych aktów prawnych dotyczących prawa żywnościowego, ćwiczenia w zakresie interpretacji zapisów w aktach prawnych, zespołowe przygotowanie opracowania pisemnego dla branży/produktu spożywczego, zespołowe opracowanie etykiety, omówienie przygotowanych prac pisemnych i dyskusja podczas zajęć, |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:   | W1, U1 – prace pisemne<br>U2, K1, K2 - obserwacja podczas zajęć, dyskusja i aktywność podczas zajęć   |
| Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :   | Prace pisemne wraz z oceną  |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:  | 1. ocena interpretacji przepisów prawnych – 25%<br>2. ocena przygotowanego i wygłoszonego opracowania wymagań prawnych dla branży/produktu – 50%<br>3. ocena przygotowanej etykiety – 25%   |
| Miejsce realizacji zajęć:   | Salę wykładowe, pracownie komputerowe   |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:<br>1. Aktualne akty prawne krajowe i europejskie dotyczące prawa żywnościowego<br>2. Szymecka-Wesołowska A. (red.), Balicki A., Opoka F., Syska M., Szostek D., Wojciechowski P.: “Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz”. LEX a Wolters Kluwer business, Warszawa, 2013<br>3. Szymecka-Wesołowska A. (red.), Balicki A., Szostek D.: “Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne w oznakowaniu, prezentacji i reklamie żywności. Komentarz”. LEX a Wolters Kluwer business, Warszawa, 2015<br>4. Korzycka M., Wojciechowski P.: “System prawa żywnościowego”. Wolters Kluwer, Warszawa, 2017<br>5. Kowalska J., Majewska E., Obiedziński M., Zadernowski M. „Nowe prawo żywnościowe Unii Europejskiej a systemy GMP, GHP, HACCP”. ODDK Sp. z o.o., Gdańsk 2006 |   |
| UWAGI   |   |

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy,

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

|   |        |
|---|--------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 65 h   |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:                                  | 1 ECTS |