

KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Prawo żywnościowe
7. Kod przedmiotu	B-2
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia kierunkowego (pkk)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok I, Semestr 1
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator przedmiotu	dr inż. Marek Zadernowski
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	dr inż. Marek Zadernowski

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
25	-	-	-	-	-	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

- C 1 – Zapoznanie studentów ze strukturą prawa polskiego i prawa UE oraz przedstawienie przepisów obowiązujących przy produkcji i kontroli w łańcuchu żywnościowym.
- C 2 - Nabycie umiejętności posługiwania się prawem w kontaktach z Urzędową Kontrolą Żywności.

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji.

Student posiada wiedzę z zakresu biologii i chemii na poziomie podstawowym szkoły średniej. Student posiada podstawową wiedzę na temat procesów technologicznych w przetwórstwie żywności.

5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

Lp.	Opis efektów kształcenia dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia
W_01	Ma wiedzę na temat prawa żywnościowego. Wskazuje akty prawne oraz identyfikuje przepisy, które mają lub mogą mieć pośrednio wpływ na produkcję i bezpieczeństwo żywności w łańcuchu żywnościowym w tym przepisów dotyczących ochrony środowiska w produkcji żywności.	BPŻ_W02
U_01	Wykorzystuje przepisy prawa żywnościowego w planowaniu produktów spożywczych jak i procesach jej przetwarzania. Umie zastosować odpowiednie przepisy odnośnie do bezpieczeństwa żywności i ochrony środowiska do odpowiednich obszarów wytwarzania żywności.	BPŻ_U10
K_01	Ocenia ryzyko i skutki podejmowanej działalności w zakresie bezpieczeństwa żywności w trakcie jej projektowania i produkcji w świetle obowiązujących przepisów odnoszących się do bezpieczeństwa żywności i ochrony środowiska do odpowiednich obszarów wytwarzania żywności.	BPŻ_K04

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Struktura prawa polskiego.	5
W2	Struktura prawa UE.	6
W3	Przepisy obowiązujące przy produkcji i kontroli w łańcuchu żywnościowym	6
W4	Zasady posługiwania się prawem w kontaktach z Urzędową Kontrolą Żywności.	8
	Razem	25

7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01			X				

U_01			X				
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W6	Wykład z prezentacją multimedialną

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Zaliczenie wykładów w formie kolokwium
----	--

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie oceny z F 1
----	--

9.2. Kryteria oceny

Sym bol efektu kształ -cenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01	Uzyskanie z kolokwium 51-60% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium 61-70% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium 71-80% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium 81-90% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium 91-100% ogólnej liczby punktów
U_01	Wykorzystuje w stopniu podstawowym przepisy prawa żywnościowego.	Wykorzystuje w stopniu więcej niż podstawowym przepisy prawa żywnościowego.	Wykorzystuje przepisy prawa żywnościowego w planowaniu produktów spożywczych jak i procesach jej przetwarzania. Umie zastosować odpowiednie przepisy odnośnie do bezpieczeństwa żywności i ochrony środowiska do odpowiednich obszarów wytwarzania żywności.	Wykorzystuje przepisy prawa żywnościowego w planowaniu produktów spożywczych jak i procesach jej przetwarzania. Umie zastosować i i zinterpretować odpowiednie przepisy odnośnie do bezpieczeństwa żywności i ochrony środowiska do odpowiednich obszarów wytwarzania żywności. Potrafi z drobną pomocą zastosować przepisy pokrewne mające wpływ na funkcjonowanie przedsiębiorstwa.	Wykorzystuje przepisy prawa żywnościowego w planowaniu produktów spożywczych jak i procesach jej przetwarzania. Umie zastosować i i zinterpretować odpowiednie przepisy odnośnie do bezpieczeństwa żywności i ochrony środowiska do odpowiednich obszarów wytwarzania żywności. Potrafi zastosować przepisy pokrewne mające wpływ na funkcjonowanie przedsiębiorstwa. spożywczego.

				spożywczego.	
K_01	Ocenia na poziomie podstawowym ryzyko i skutki podejmowanych działań w zakresie bezpieczeństwa żywności.	Ocenia na poziomie więcej niż podstawowym ryzyko i skutki podejmowanych działań w zakresie bezpieczeństwa żywności.	Ocenia ryzyko i skutki podejmowanych działań w zakresie bezpieczeństwa żywności w trakcie jej projektowania i produkcji w świetle obowiązujących przepisów odnoszących się do bezpieczeństwa żywności i ochrony środowiska do odpowiednich obszarów wytwarzania żywności.	Ocenia ryzyko i z pomocą analizuje skutki podejmowanych działań w zakresie bezpieczeństwa żywności w trakcie jej projektowania i produkcji w świetle obowiązujących przepisów odnoszących się do bezpieczeństwa żywności i ochrony środowiska do odpowiednich obszarów wytwarzania żywności.	Ocenia ryzyko i analizuje skutki podejmowanych działań w zakresie bezpieczeństwa żywności w trakcie jej projektowania i produkcji w świetle obowiązujących przepisów odnoszących się do bezpieczeństwa żywności i ochrony środowiska do odpowiednich obszarów wytwarzania żywności.

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Wykaz literatury podstawowej

1. Cygan-Szczegieniak D., Janicki B., Roślewska A., Stanek M., Stasiak K., Dodatki do żywności, Wydawnictwo Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy, 2016
2. Rutkowski A., Gwiazda S., Dąbrowski K., Dodatki funkcjonalne do żywności, Wyd. Agro Food Technology, 1993

Wykaz literatury uzupełniającej

1. Czapski J., Wieland A.: Dodatki do żywności. PWRiL, Poznań, 1992.
2. Czerwińska D., Dąbrowska M., Kozłowska K. (2004): Substancje dodatkowe w żywności [w:] Toksykologia żywności. Przewodnik do ćwiczeń (red.): Brzozowska A. Wydawnictwo SGGW Warszawa, s. 58-130.
3. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U.2010.232.1525).
4. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.: z dnia 8 stycznia 2010r Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914.
- 5.

11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W02	C1, C2	W_1-4	Wykład	Kolokwium
U_01	BPŻ_U10	C1, C2	W_1-4	Wykład	Kolokwium
K_01	BPŻ_K04	C1, C2	W_1-4	Wykład	Obserwacja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	25
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	27
Samodzielne studiowanie treści wykładów	15
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	-
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	10
Suma godzin pracy własnej studenta	25
Sumaryczne obciążenie studenta	50
Liczba punktów ECTS za przedmiot	2
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	-
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	-

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 30.09.2017 .