

## KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

### I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek	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 zajęć	Prawo żywnościowe /Prawo żywnościowe i kontrola żywności
7. Kod zajęć	KW 01
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia kierunkowego (zkk)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok I, Semestr II
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator zajęć	dr inż. Marek Zadernowski
14. Odpowiedzialny za realizację zajęć	dr inż. Marek Zadernowski

### 2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Praktyka PZ	Inne
20	-	-	-	-	-	-

### 3. Cele zajęć

- 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 uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

<i>Lp.</i>	<i>Opis efektów uczenia się dla zajęć</i>	<i>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się</i>
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 (W- wykład, K- konwersatorium, L- laboratorium, P- projekt, PZ- praktyka zawodowa)

##### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Struktura prawa polskiego.	5
W2	Struktura prawa UE.	5
W3	Przepisy obowiązujące przy produkcji i kontroli w łańcuchu żywnościowym	5
W4	Zasady posługiwania się prawem w kontaktach z Urzędową Kontrolą Żywności.	5
	Razem	20

## 7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	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	Forma zajęć
N1	Wykład połączony z prezentacją multimedialną

## 9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

### 9.1. Sposoby oceny

#### Ocena formująca

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

#### Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie oceny z F1
----	---

### 9.2. Kryteria oceny

symbol efektu uczenia	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	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

				żywności. Potrafi z drobną pomocą zastosować przepisy pokrewne mające wpływ na funkcjonowanie przedsiębiorstwa. spożywczego.	zastosować przepisy pokrewne mające wpływ na funkcjonowanie przedsiębiorstwa. 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.

### 11. Macierz realizacji zajęć

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele zajęć	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W02	C1, C2	W_1-4	N1	F1
U_01	BPŻ_U10	C1, C2	W_1-4	N1	F1
K_01	BPŻ_K04	C1, C2	W_1-4	N1	F1

### 12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	20
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach/projektach	-
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
<b>Suma godzin kontaktowych</b>	<b>22</b>
Samodzielne studiowanie treści wykładów	15
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	-
Przygotowanie do konsultacji	3
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	10
<b>Suma godzin pracy własnej studenta</b>	<b>28</b>
<b>Sumaryczne obciążenie studenta</b>	<b>50</b>
Liczba punktów ECTS za zajęcia	2
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	5
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	0,2

### 13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 16.09.2019 r.

