

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Inżynieria produkcji kosmetyków i suplementów
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa zajęć	Prawo żywnościowe i kosmetyczne
7. Kod zajęć	K 07
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia kierunkowego
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok I, semestr 2
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator zajęć	Mgr Krzysztof Grabka
14. Odpowiedzialny za realizację zajęć	Mgr Krzysztof Grabka

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Praktyka PZ	Inne
20	10	-	-	-	-	-

3. Cele zajęć

C 1 - Zapoznanie studentów z podstawami, zasadami i celami prawa żywnościowego w zakresie suplementów diety i prawa kosmetycznego

C 2 - Nabycie umiejętności posługiwania się prawem dotyczącym suplementów diety i produktów kosmetycznych

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

Ogólna wiedza z zakresu szkoły średniej

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

Lp.	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się
W_01	Ma wiedzę na temat prawa żywnościowego i kosmetycznego. Wskazuje akty prawne oraz identyfikuje przepisy prawa żywnościowego i kosmetycznego.	K_W13
U_01	Wykorzystuje przepisy prawa żywnościowego i kosmetycznego w planowaniu produktów i procesach wytwarzania.	K_U15, K_U16
K_01	Ocenia ryzyko i skutki podejmowanej działalności projektowania i produkcji w świetle obowiązujących przepisów odnoszących się do produkcji kosmetyków i suplementów diety.	K_K05

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Struktura prawa polskiego.	7
W2	Struktura prawa UE.	7
W3	Przepisy obowiązujące przy produkcji i kontroli suplementów diety i kosmetyków.	6
	Razem	20
Ć1	Praca z podstawowymi aktami prawa żywnościowego i kosmetycznego.	3
Ć2	Przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności i produktów kosmetycznych.	3
Ć3	Ocena ryzyka i skutków podejmowanej działalności w świetle obowiązujących praw: kosmetycznego i żywnościowego.	4
	Razem	10

7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /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	Symbol	Rodzaj zajęć
N1	Wykład połączony z prezentacją multimedialną	N2	Praca w grupach

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Ocena pracy na zajęciach
F3	Ocena kompetencji społecznych poprzez rozmowę z uczniem

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium
P2	Zaliczenie ćwiczeń na podstawie średniej ważonej F2+F3

9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu uczenia się	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; K_01	Student zna i potrafi zdefiniować podstawowe regulacje prawne; zna i potrafi zdefiniować podstawowe instytucje i pojęcia z zakresu prawa kosmetycznego i żywnościowego	Jak na ocenę 3,0 lecz w szerszym zakresie.	Student zna i potrafi szczegółowo zdefiniować podstawowe regulacje prawne; zna i potrafi szczegółowo zdefiniować podstawowe instytucje i pojęcia z zakresu publicznego prawa kosmetycznego i żywnościowego	Jak na ocenę 4,0 lecz w szerszym zakresie.	Student zna i potrafi szczegółowo zdefiniować i uporządkować podstawowe regulacje prawne; definiuje ze zrozumieniem podstawowe instytucje i pojęcia z zakresu prawa żywnościowego i kosmetycznego

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

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	K_W13	C_01	W_1-3	N1	F1
U_01	K_U15, K_U16	C_02,03	C_1-3	N2	F2, F3
K_01	K_K05	C_02,03	C_1-3	N2	F3

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	20
Udział w ćwiczeniach	10
Udział w konwersatoriach/laboratoriach/projektach	-
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	1
Suma godzin kontaktowych	31
Samodzielne studiowanie treści wykładów	10
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	10
Przygotowanie do konsultacji	1
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	5
Suma godzin pracy własnej studenta	26
Sumaryczne obciążenie studenta	57
Liczba punktów ECTS za przedmiot	2
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	20
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne	1

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

19.09.2020