

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/2021**INFORMACJE OGÓLNE****1. Nazwa przedmiotu kształcenia****Prawo żywnościowe UE****2. Nazwa jednostki**Wydział nauk o Zdrowiu
Zakład Dietetyki**3. Grupa treści kształcenia**

-

4. Typ przedmiot

do wyboru

5. Poziom studiów

studia pierwszego stopnia

6. Liczba punktów ECTS

1

7. Poziom przedmiotu

podstawowy

8. Rok studiów, semestr

rok II, semestr IV

9. Liczba godzin w semestrze

Wyk. Ćw. L* Prj. Pbn. Zp. Pr.

15

10. Język wykładowy:

polski

11. Wykładowca (wykładowcy)

Piotr Kociubiński, dr

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE**12. Wymagania wstępne**

brak

13. Cele przedmiotu

Uświadomienie studentowi prawnych uregulowań dotyczących żywienia

14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

Student, który zaliczył przedmiot:

odniesienie do kierunkowych
efektów uczenia się**WIEDZA**EU01 ma świadomość charakteru norm regulujących problematykę
żywnościową oraz ich systematyki

K_W27

UMIEJĘTNOŚCIEU02 potrafi wskazać na podstawowe obowiązki o charakterze prawnym
związane z problematyką żywnościową

K_U25

KOMPETENCJE SPOŁECZNEEU03 ma świadomość zachowania ostrożności w kwestiach prawnych
związanych z problematyką żywnościową

K_K01, K_K03

15. Treści programowe**Forma zajęć - wykłady**

1. Ogólna charakterystyka prawa żywnościowego i systemu prawnego UE
2. Prawodawstwo międzynarodowe regulujące kwestie żywnościowe
3. Prawodawstwo unijne regulujące kwestie żywnościowe

4. Prawodawstwo krajowe regulujące kwestie żywnościowe	
Forma zajęć – ćwiczenia/laboratoria/zajęcia praktyczne itp.	
Nie dotyczy	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Dyskusja	
2. Rozwiązywanie problemu	
3. Wykład	
4. Konsultacje	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
P1. Praca pisemna	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	20
Nakład pracy studenta	5
W tym przygotowanie do zaliczenia	5
SUMA	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1) Akty prawne dostarczone przez prowadzącego	
Literatura uzupełniająca:	
1) Nierzwicki W., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności: zagadnienia podstawowe, Gdańsk 2016	
2) Goszczyński W., Smak zmiany : nowe formy społecznej organizacji rolnictwa i konsumpcji żywności w Unii Europejskiej, Warszawa 2014	
20. Formy oceny – szczegóły	
Ocena końcowa jest uzależniona od średniej arytmetycznej not częściowych z pytań zaliczeniowych (egzaminacyjnych), przy czym każde z nich jest oceniane w skali 2,0-5,0 (z uwzględnieniem not „połówekowych”), a w razie konieczności dokonania zaokrągleń te są dokonywane przez pryzmat oceny ważkości pytań skutkujących daną notą częściową.	
21. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Zajęcia odbywają się w PSW im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej	
2. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć	
3. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem	
4. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji	

* L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** – Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**