

Ustawodawstwo żywnościowo - żywieniowe i polityka wyżywienia

Wydział	Kierunek	Specjalność	Kod przedmiotu
Wydział Lekarski I	Dietetyka - Wydział Lekarski I	-	DietWLI/S/D/2/76

1. INFORMACJE OGÓLNE

Nazwa przedmiotu	Nazwa przedmiotu nadrzędnego/modułu	Rok akademicki	Rok studiów
Ustawodawstwo żywnościowo - żywieniowe i polityka wyżywienia	-	2018 / 2019	Drugi
Semestr	Rok naboru	Profil kształcenia	Poziom studiów
3 , 4	2017 / 2018	-	drugiego stopnia
Tryb studiów	Język wykładowy	Rodzaj przedmiotu	Koordinator przedmiotu
stacjonarne	polski	Zajęcia obowiązkowe	Poniedziałek Barbara dr n.med.
Koordinator przedmiotu nadrzędnego/modułu	Osoba zaliczająca	Osoby prowadzące	
-	Poniedziałek Barbara dr n.med.	Karczewski Jacek dr hab. n. med. , Poniedziałek Barbara dr hab. n. med.	

2. CELE KSZTAŁCENIA. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA MODUŁU/PRZEDMIOTU

- C1 - Pozyskanie wiedzy na temat prawodawstwa krajowego i międzynarodowego dotyczącego żywności, żywienia i polityki wyżywienia ludności.
C2 - Nabycie umiejętności interpretacji aktów prawnych dotyczących żywności, żywienia i polityki wyżywienia ludności.

3. WYMAGANIA WSTĘPNE

Znajomość podstaw systemu prawnego obowiązującego w Polsce.

4. TREŚCI PROGRAMOWE

PROBLEMATYKA WYKŁADÓW

1. Polskie i europejskie prawo żywnościowe.
2. Kodeks Żywnościowy, zadania Komisji Kodeksu Żywnościowego.
3. Ochrona zdrowia konsumentów i bezpieczeństwo żywności.
4. Organy urzędowej kontroli i nadzoru żywności, ich organizacja i zadania.
5. Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej.
6. HACCP - System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.
7. Uregulowania prawne dotyczące pracy dietetyka.
8. Polityka wyżywienia ludności.

PROBLEMATYKA ĆWICZEŃ

1. Prawo suplementów diety.
2. Ocena bezpieczeństwa wybranych produktów żywnościowych.

5. OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA MODUŁU/PREDMIOTU ORAZ WERYFIKACJA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

EFEKTY KSZTAŁCENIA PO ZAKOŃCZENIU ZAJĘĆ STUDENT OSIĄGNIĘ W ZAKRESIE:	Numer standardu kształcenia lub kierunkowego efektu kształcenia	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji	Sposób oceny/metoda weryfikacji zakładanych efektów kształcenia	Metody realizacji
WIEDZY				
Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności. Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	W19	P7S_WK	egzamin	samodzielna praca studenta , wykłady
Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej. Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	W18	P7S_WK	egzamin	samodzielna praca studenta , wykłady
Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej	W17	P7S_WK	egzamin	samodzielna praca studenta , wykłady
Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywniowe. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywniowe. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej	W16	P7S_WK	egzamin	samodzielna praca studenta , wykłady
UMIEJĘTNOŚCI				
W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności. Potrafi zinterpretować i odpowiednio zastosować w pracy zawodowej akty prawne dotyczące jakości i bezpieczeństwa żywności. Potrafi ocenić bezpieczeństwo wybranych produktów żywnościowych i suplementów diety w oparciu odpowiednie akty prawne.	U15	P7S_UW	projekt , egzamin	seminaria , samodzielna praca studenta
KOMPETENCJI				
Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych. Śledzi zmiany w prawie żywnościowym krajowym i europejskim.	K02	P7S_KR	prezentacja	seminaria , samodzielna praca studenta

6. METODY DYDAKTYCZNE I NAKŁAD PRACY STUDENTA

FORMA ZAJĘĆ	CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA				METODY DYDAKTYCZNE
	LICZBA GODZIN KONTAKTOWYCH	LICZBA GODZIN SAMODZIELNEJ PRACY STUDENTA	LICZBA GODZIN ELEARNING	PUNKTY ECTS	
ĆWICZENIA-A	20	10	0	1,00	ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem komputera konwersatoria
WYKŁADY	10	20	0	1,00	wykład
ŁĄCZNY NAKŁAD PRACY STUDENTA	30	30	0	2,00 / 2,00	

7. KRYTERIA OCENY

kryteria oceny częściowej: , ocena wykonanego projektu, prezentacji,

kryteria oceny końcowej: wypadkowa z uzyskanych wyników oceny częściowej oraz ocena z testu pisemnego

8. LITERATURA PODSTAWOWA

1. Maciej Taczanowski **Prawo żywnościowe** , Wolters Kluwer Polska, 2016.

9. LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1. Justyna Stefańczyk-Kaczmarzyk, Katarzyna Gęsiak, Mariusz Kondrat (red. nauk.) **Prawo suplementów diety** , Wolters Kluwer Polska, 2012.

10. REGULAMIN ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

11. PLAN ORGANIZACJI ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

12. KOŁA NAUKOWE

Jednostka zarządzająca nie prowadzi żadnych kół naukowych

13. INFORMACJE KOŃCOWE

ul. ul. Rokietnicka 8, 60-806 Poznań

14. SYSTEM OCENIANIA

OCENA LOKALNA	DEFINICJA LOKALNA	OCENA ECTS	DEFINICJA ECTS
5	bardzo dobry - znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje	A	celujący - wybitne osiągnięcia
4,5	ponad dobry - bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje	B	bardzo dobry - powyżej średniego standardu z pewnymi błędami
4	dobry - opanowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji na dobrym poziomie	C	dobry - generalnie solidna praca z szeregiem zauważalnych błędów
3,5	dość dobry - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami	D	zadowalający - zadowalający, ale ze znaczącymi błędami
3	dostateczny - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje z licznymi błędami	E	dostateczny - wyniki spełniają minimalne kryteria
2	niedostateczny - niezadowalające osiągnięcie wiedzy, umiejętności i kompetencji	FX,F	niedostateczny - podstawowe braki w opanowaniu materiału