



## SYLABUS PRZEDMIOTU NR 40 NST

Nazwa przedmiotu język polski/angielski:	<b>Prawo żywnościowe i ochrona konsumenta/ Food legislation and Consumer protection</b>		<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka			
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Irena Ozimek, prof. nadzw. SGGW			
Status przedmiotu:	Przedmiot kierunkowy	Rok 3 semestr 6	niestacjonarne	
Cel przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą prawa żywnościowego oraz prawa konsumenckiego			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Wykład; liczba godzin 9			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, praca własna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych			
Pełny opis przedmiotu:	Podstawy prawa. Geneza prawa żywnościowego. Istota i zadania prawa żywnościowego. Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym. System bezpieczeństwa żywności (istota i zadania). Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym. Znakowanie żywności. System organizacji urzędowej kontroli żywności. Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF. Zadania EFSA. Konsekwencje nieprzestrzegania prawa żywnościowego. Prawa przysługujące konsumentom na rynku żywności. Instytucje i organizacje zajmujące się ochroną i edukacją konsumentów.			
Przedmioty wprowadzające:				
Efekty kształcenia:	01W – zna istotę i cele prawa żywnościowego oraz podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego oraz prawa konsumenckiego 02U – umie wyszukiwać akty prawne z zakresu prawa żywnościowego i prawa konsumenckiego	03K – ma świadomość znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności oraz przekazywanie informacji o żywności		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01W - Zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych 02U, 03K - Przygotowanie 2 prac pisemnych zadanych podczas wykładów w ramach pracy własnej studenta			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał z zaliczenia pisemnego oraz z prac pisemnych			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 90% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 10%			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Korzycka-Iwanow M.: Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego. Wydawnictwo Prawnicze LexisNexis, Warszawa 2007.</li> <li>Ozimek I.: Ochrona konsumenta na rynku żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2012.</li> <li>Akty prawne z zakresu prawa żywnościowego i ochrony konsumenta</li> </ol>			
UWAGI:				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<p style="text-align: right;">           Udział w wykładach i ćwiczeniach: liczba godzin - <b>9</b>            Przygotowanie do zaliczeń/egzaminów: liczba godzin - <b>7</b>            Udział w konsultacjach: liczba godzin - <b>5</b>            Przygotowanie projektów, prac, sprawozdań itp.: liczba godzin - <b>3</b>  <b>24 h</b> </p>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	Razem liczba godzin - <b>14</b> <b>0,6 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	Razem liczba godzin - <b>5</b> <b>0,2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01W	zna istotę i cele prawa żywnościowego oraz podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego oraz prawa konsumenckiego	W01
02U	umie wyszukiwać akty prawne z zakresu prawa żywnościowego i prawa konsumenckiego	U01
03K	ma świadomość znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności oraz przekazywanie informacji o żywności	K04