

1.	Nazwa kierunku	chemia
2.	Wydział	Wydział Nauk Ścisłych i Technicznych
3.	Cykl rozpoczęcia	2023/2024 (semestr letni)
4.	Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
5.	Profil kształcenia	ogólnoakademicki
6.	Forma prowadzenia studiów	stacjonarna

7. Informacje podstawowe o module	
Nazwa modułu	Prawo żywnościowe
Kod modułu	W4-CH3-S2-1-PZ
Liczba punktów ECTS	4
Język wykładowy	polski
Cel i opis treści kształcenia	<p>Przedmiot obejmuje podstawową wiedzę i umiejętności z zakresu prawa żywnościowego. Student poznaje polskie i europejskie akty prawne dotyczące celów i zasad prawa żywnościowego, wymagań w zakresie systemów jakości, higieny i bezpieczeństwa żywności, znakowania żywności, dopuszczalnych poziomów substancji dodatkowych, zanieczyszczeń i pozostałości oraz zagadnienia prawne obejmujące szczególne rodzaje żywności jak żywność specjalnego przeznaczenia, novel food, żywność wzbogacana, suplementy diety, żywność wyprodukowana z GMO. Student poznaje również podstawy prawne wewnętrznej i zewnętrznej kontroli bezpieczeństwa i jakości żywności oraz zadania, strukturę organizacyjną i kompetencje organów kontroli rządowej w Polsce.</p> <p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zagadnieniami prawa żywnościowego krajowego i europejskiego oraz z problematyką interpretacji prawa w praktyce.</p> <p>Zajęcia mają charakter warsztatów, łączących w sobie zagadnienia teoretyczne z praktyką</p>
Lista modułów koniecznych do zaliczenia przed przystąpieniem do tego modułu (o ile to konieczne)	nie dotyczy

8. Zakładane efekty uczenia się modułu			
Kod	Opis	Efekty uczenia się kierunku	Stopień realizacji (skala 1-5)
W4-CH3-S2-1-PZ_1	zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu prawa żywnościowego, podstawowe akty prawne dotyczące żywności w Unii Europejskiej i w Polsce, regulacje prawne związane bezpieczeństwem, higieną i znakowaniem żywności;	CH_W08	1
W4-CH3-S2-1-PZ_2	zna i rozumie cele oraz zasady wewnętrznej i zewnętrznej kontroli bezpieczeństwa żywności, organy rządowej kontroli żywności funkcjonujące w Polsce, ich kompetencje i zakres działania	CH_U08 CH_W04	3 3
W4-CH3-S2-1-PZ_3	zna szczególne rodzaje żywności oraz wymagania prawne, które ich dotyczą	CH_W04	3
W4-CH3-S2-1-PZ_4	potrafi wyszukiwać akty prawne związane z danym zagadnieniem i posługiwać się nimi w celu rozwiązania podstawowych problemów w pracy technologa i dietetyka, określać i formułować wymagania dotyczące żywności i higieny produkcji środków spożywczych na podstawie przepisów prawa żywnościowego	CH_U08	3
W4-CH3-S2-1-PZ_5	zna podstawy i potrafi przygotować dokumentację HACCP, GMP i GHP	CH_U08	2

W4-CH3-S2-1-PZ_6	jest gotowy do rozumienia znaczenia prawa w zachowaniu bezpieczeństwa żywności i konieczności śledzenia jego zmian, rozumie potrzebę interdyscyplinarnej współpracy w dziedzinie technologii żywności i żywienia człowieka	CH_K01 CH_K04	2 4
------------------	--	------------------	--------

9. Metody prowadzenia zajęć		
Kod	Kategoria	Nazwa (opis)
a01	Zbiór metod asymilacji wiedzy / podających	Wykład informacyjny/kursowy systematyczny kurs z określonej dyscypliny naukowej w ujęciu syntetycznym; realizacja zakłada bierny odbiór przekazanych informacji
a05	Zbiór metod asymilacji wiedzy / podających	Objaśnienie/wyjaśnienie eksplikacja polegająca na wyprowadzeniu uznanego z góry twierdzenia z innych, wcześniej już znanych, w określonej przez osobę prowadzącą zajęcia liczbie kroków
b01	Zbiór metod problemowych	Wykład problemowy analiza wybranego problemu naukowego lub praktycznego z weryfikacją i próbą rozwiązania wykładanych kwestii oraz wskazaniem konsekwencji wynikających z tego rozwiązania
b02	Zbiór metod problemowych	Wykład konwersatoryjny przekaz treści uwzględniający interakcję ze słuchaczami wykładu; dyskusja związana z wykładem stanowi jeden z jego elementów bądź jest jego kontynuacją
b04	Zbiór metod problemowych	Metody aktywizujące: dyskusja/debata wymiana poglądów z użyciem merytorycznych argumentów, w wyniku której dochodzi do ścierania się różnych poglądów, wypracowania kompromisów i określania wspólnych stanowisk; dyskusja prowadzona jest w oparciu o reguły wcześniej ustalone z grupą: w tym dotyczące czasu, sposobu i kolejności prezentacji stanowisk oraz zasad kulturalnej dyskusji; dyskusja służy poszukiwaniu najlepszych rozwiązań, prezentowaniu różnych punktów widzenia, nie jest rywalizacją; odmiany d.: burza mózgów, debata oksfordzka, dyskusja panelowa, drzewo decyzyjne, dyskusja konferencyjna; debata to uporządkowany spór pomiędzy zwolennikami i przeciwnikami jakiegoś poglądu, toczona zwykle przez specjalistów z dziedziny lub wybranych uprzednio przedstawicieli grupy zajmującej się wspólnym problemem
c07	Zbiór metod eksponujących	Prezentacja mechaniczne przedstawienie syntetycznego obrazu treści w formie grafiki prezentacyjnej, np. szeregu slajdów lub innych form multimedialnych zwykle z omówieniem/innym komentarzem; typowe składniki prezentacji - tekst ujęty w punkty, wykresy, grafika (obrazy) i animacje; ew. efekty dźwiękowe lub muzyka; ilustracja multimedialna treści zajęć prezentowana w formie rzutowanego obrazu
d03	Zbiór metod programowanych	Praca z innym narzędziem dydaktycznym np. z wykorzystaniem stron internetowych w dowolny sposób lub wg reguł ustalonych przez prowadzącego zajęcia; lub inne, specyficzne dla przedmiotu studiów
e05	Zbiór metod praktycznych	Praktyka w tym zawodowa, indywidualna; praktyczne ćwiczenie umiejętności w warunkach rzeczywistych, odpowiadających przedmiotowej specyfice kształcenia, np. w środowisku, instytucji, miejscu, do pracy w których student się przygotowuje w ramach studiów; ćwiczenie w realnych warunkach pracy
f02	Metody samodzielnego uczenia się	Indywidualna praca z tekstem poszukiwanie i zdobywanie nowych wiadomości z wykorzystaniem podręczników i innych źródeł pisanych (w tym w wersji cyfrowej); wyszukiwanie tekstów, dobór fragmentów do analizy/interpretacji, wykorzystanie innych tekstów do rozwiązania problemu w ramach studiowanego zagadnienia

10. Formy prowadzonych zajęć					
Kod	Nazwa	Liczba godzin	Sposób weryfikacji efektów uczenia się	Efekty uczenia się modułu	Metody prowadzenia zajęć
W4-CH3-S2-1-PZ_fs_1	warsztat	45	zaliczenie	W4-CH3-S2-1-PZ_1, W4-CH3-S2-1-PZ_2, W4-CH3-S2-1-PZ_3, W4-CH3-S2-1-PZ_4, W4-CH3-S2-1-PZ_5, W4-CH3-S2-1-PZ_6	a01, a05, b01, b02, b04, c07, d03, e05, f02

11. Praca studenta poza udziałem w zajęciach obejmuje w szczególności:			
Kod	Kategoria	Nazwa (opis)	Czy częściowo zalicza się do BUNA-y?
a01	Przygotowanie do zajęć	Kwerenda materiałów i przegląd działań niezbędnych do uczestnictwa w zajęciach <i>przegląd literatury, dokumentacji, narzędzi i materiałów oraz specyfiki i zakresu działań wskazanych w sylabusie jako wymagane do pełnego uczestnictwa w zajęciach</i>	Nie
a02	Przygotowanie do zajęć	Czytanie literatury / analiza materiałów źródłowych <i>czytanie literatury wskazanej w sylabusie; przegląd, porządkowanie, analiza i wybór materiałów źródłowych do wykorzystania w ramach zajęć</i>	Nie
a04	Przygotowanie do zajęć	Konsultowanie materiałów uzupełniających [względem wskazanych w sylabusie] <i>uzgadnianie dodatkowych do wskazanych w sylabusie materiałów, służących realizacji zadań wynikających z uczestnictwa w zajęciach lub na potrzeby przygotowania się do nich</i>	Tak
a05	Przygotowanie do zajęć	Wytworzenie/przygotowanie narzędzi, materiałów, dokumentacji niezbędnych do uczestnictwa w zajęciach <i>opracowanie, przygotowanie i weryfikacja przydatności narzędzi oraz materiałów (np. pomocy, scenariuszy, narzędzi badawczych, aparatury, itd.) do wykorzystania w ramach zajęć lub służących przygotowaniu się do nich</i>	Nie
b03	Konsultowanie programu i organizacji zajęć	Konsultowanie harmonogramu <i>zapoznanie z planem zajęć w celu optymalizacji uczestnictwa w zajęciach, w tym komplementarnych do zajęć kierunkowych; konsultowanie z potencjalnym udziałem tutora lub opiekuna roku</i>	Tak
c03	Przygotowanie do weryfikacji efektów uczenia się	Realizacja indywidualnego lub grupowego zadania zaliczeniowego/egz./etapowego <i>zbiór czynności zmierzających do wykonania zadania zleconego do realizacji poza zajęciami, jako obowiązkowego etapu/elementu weryfikacji przypisanych do tych zajęć efektów uczenia się</i>	Tak

Informacje dotyczące szczegółów realizacji modułu w danym roku akademickim znajdują się w sylabusie dostępnym w systemie USOS: <https://usosweb.us.edu.pl>.