

## Skrócony opis modułu

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_D_15 S 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Prawo żywnościowe Food law	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	II	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	0,4/0,6	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Barbara Baraniak	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii i Chemii Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z aktami normatywnymi dotyczącymi produkcji żywności i jej jakości.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	DI2A_W08	W1. Dysponuje wiedzą dotyczącą regulacji w zakresie prawa żywnościowego.
		Umiejętności:
	DI2A_U01	U1. Potrafi odszukać i właściwie zinterpretować odpowiednie akty normatywne konieczne do właściwego realizowania przyszłej pracy zawodowej
		Kompetencje społeczne:
	DI2A_K02	K1. Posiada świadomość konieczności przestrzegania prawa we wszystkich działalnościach związanych z dietetyką i produkcją żywności.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – pisemne zaliczenie przedmiotu U1 – pisemne zaliczenie przedmiotu K1 – dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: obecność na wykładach, pisemne zaliczenie przedmiotu	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Nie dotyczy	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Etyka, Dodatki do żywności, Systemy zapewnienia jakości, Zafałszowania żywności	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Rodzaje aktów normatywnych, organy uprawnione do ich wydawania, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej. Stan aktualny polskiego prawa żywnościowego. Zakres przedmiotowy i podmiotowy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Określenie pojęć stosowanych w ustawie. Rozporządzenia dotyczące: substancji dodatkowych,	

	zanieczyszczeń żywności, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety i wzbogacania żywności, znakowania żywności. Procedury dotyczące wprowadzania po raz pierwszy żywności do obrotu. Wymagania w zakresie jakości zdrowotnej żywności i wymagania higieniczno-sanitarne w procesie produkcji i obrocie żywnością. Organy urzędowej kontroli żywności. Monitoring żywności i żywienia.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity), Dziennik Ustaw, 2010, Nr 136, poz. 914.</li> <li>2. Ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dziennik Ustaw, 2006, Nr 122, poz. 851 (z późniejszymi zmianami).</li> <li>3. Ustawa o Inspekcji Weterynaryjnej (tekst jednolity), Dziennik Ustaw, 2010, Nr 112, poz. 744</li> <li>4. Grochowska M. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. 2007, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp.z.o.o., Gdańsk</li> <li>5. Aktualne Rozporządzenia Ministra Zdrowia opublikowane w Dzienniku Ustaw.</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja