

Prawo żywnościowe - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Prawo żywnościowe
Kod przedmiotu	POD pż
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Studia podyplomowe żywienie człowieka i dietoterapia
Profil	ogólnoakademicki
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	1
Liczba punktów ECTS do zdobycia	1
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr Żaklina Skrenty

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	-	-	7 (w tym jako e-learning)	0,47 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Wprowadzenie studentów do prawa żywnościowego – zasad, źródeł prawa oraz podstawowych definicji; międzynarodowego oraz europejskiego prawa żywnościowego; urzędowej kontroli żywności; odpowiedzialności za produkt żywnościowy; warunków zdrowotnych nowej żywności; GMO; produktów regionalnych i tradycyjnych.

Wymagania wstępne

brak

Zakres tematyczny

- Zagadnienia wprowadzające: pojęcie i przedmiot prawa żywnościowego; zasady prawa żywnościowego; źródła prawa żywnościowego; definicja prawna żywności (środka spożywczego)
- Międzynarodowe i europejskie prawo żywnościowe: źródła międzynarodowego i europejskiego prawa żywnościowego; Wspólna Polityki Rolnej UE a prawo żywnościowe, wpływ organizacji międzynarodowych na kształtowanie prawa żywnościowego, prawo do wyżywienia jako prawo człowieka
- Urzędowe kontrole żywności: organy właściwe w sprawach kontroli żywności, tryb postępowania w sprawach kontroli żywności
- Odpowiedzialność za produkt żywnościowy: reżimy odpowiedzialności za produkt w świetle prawa cywilnego; odpowiedzialność administracyjno-prawna oraz prawno-karna za produkt żywnościowy
- Warunki zdrowotne nowej żywności oraz GMO: pojęcie nowej żywności oraz GMO; prawne aspekty GMO.
- Produkty regionalne i tradycyjne: pojęcie i kategorie produktów regionalnych i tradycyjnych; postępowanie w sprawie udzielenia ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych.

Metody kształcenia

* metody podające:

- wykład konwersatoryjny

* metody poszukujące:

- studium przypadku – rozwiązywanie problemów prawnych (kazuśów), w oparciu o konkretne stany faktyczne.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
1. opisuje podstawowe problemy prawa żywnościowego 2. wyjaśnia oraz rozróżnia podstawowe zasady produkcji nowej żywności oraz GMO 3. wyszukuje źródła prawa żywnościowego	K_U12	test	Wykład
Potrafi określić priorytetowe zadania służące realizacji działań w zakresie produkcji zdrowej żywności	K_K09	test	Wykład
Identyfikuje aspekty prawne związane z żywnością GMO	K_W14	test	Wykład

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
definiuje podstawowe pojęcia prawa własności intelektualnej	• K_W11	• test	• Wykład
1. definiuje pojęcia prawa żywnościowego, żywności (środka spożywczego) 2. definiuje oraz wyjaśnia zasady urzędowej kontroli żywności w Polsce oraz Unii Europejskiej 3. opisuje zasady odpowiedzialności za produkt żywnościowy 4. wyjaśnia podstawowe prawa i obowiązki producenta żywności	• K_W02	• test	• Wykład
Ma świadomość znaczenia prawnej i etycznej odpowiedzialności za produkcję i przetwórstwo żywności	• K_K01	• test	• Wykład

Warunki zaliczenia

- sprawdzanie obecności na zajęciach,
- test jednokrotnego wyboru

Sposób zaliczenia: Zaliczenie z oceną na podstawie sprawdzianu wiedzy (pisemny sprawdzian).

Literatura podstawowa

1. Oleszko A., Prawo żywnościowe wspólnotowego rynku rolnego, Kraków 2010
2. Taczanowski M., Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa Polski w UE, Warszawa 2009
3. Taczanowski M., Prawo żywnościowe, Warszawa 2017
4. Korzycka-Iwanow M., Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego, Warszawa 2007
5. Kozłowska B., Tomkiewicz E., Jurcewicz A., Wspólna polityka rolna Unii Europejskiej. Zagadnienia prawne, Warszawa 2007

Literatura uzupełniająca

1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2019r. poz. 1252 ze zm.)
2. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t. j. Dz. U. z 2019r. poz. 2178 ze zm.)
3. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t. j. Dz. U. z 2019r. poz. 824 ze zm.)
4. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 031 z 1.2.2002, s. 1 ze zm.)

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 28-04-2022 13:15)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ