

SYLABUS

Wydział Prawa i Administracji			
Kierunek	Poziom kształcenia		Tryb kształcenia
Europeistyka	Studia pierwszego stopnia		Studia stacjonarne
Nazwa przedmiotu			Liczba punktów ECTS
Prawo żywnościowe			2
Typ przedmiotu	Rok studiów/semestr	Forma zajęć	Liczba godzin
Obowiązkowy	III/6	Konwersatorium	20 (18+2)

1a.	Imię i nazwisko:
	Katarzyna Leśkiewicz
1b.	Tytuł/stopień:
	Doktor
1c.	Dyscyplina naukowa:
	Prawo żywnościowe
2.	Język wykładowy prowadzonych zajęć:
	Język polski
3.	Cele i założenia przedmiotu:
3.1.	Cele przedmiotu:
	Student powinien osiąść wiedzę o źródłach i zasadach prawa żywnościowego zwłaszcza wspólnotowego i krajowego, powinien poznać i zrozumieć mechanizmy funkcjonowania instytucji charakterystycznych dla tej dziedziny prawa, zwłaszcza urzędowej kontroli żywności
3.2.	Założenia przedmiotu:
	a) w zakresie wiedzy:

	Poznanie źródeł i zasad prawa żywnościowego zwłaszcza wspólnotowego i krajowego, poznanie i zrozumienie mechanizmów funkcjonowania instytucji charakterystycznych dla prawa żywnościowego.
	b) w zakresie postaw:
	budowanie świadomości opartej na wiedzy o zasadach produkcji żywności, ich komercjalizacji i systemie kontroli
	c) w zakresie umiejętności:
	umiejętność rozróżniania zasad i instytucji prawa żywnościowego oraz ich praktycznego zastosowania, w tym umiejętność identyfikowania oznaczeń produktów żywnościowych w obrocie;
4.	Wymagania wstępne:
	Znajomość podstaw prawnych działania Unii Europejskiej, prawa administracyjnego i cywilnego
5.	Metody dydaktyczne:
	prezentacja problemów, analiza materiałów źródłowych, dyskusja, rozwiązywanie przypadków przez studentów
6.	Forma i warunki zaliczania przedmiotu:
	warunki: aktywne uczestnictwo studentów w zajęciach; forma: zaliczenie wedle wyboru studenta w formie ustnej albo pisemnej
7.	Treści kształcenia (programowe):
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Od prawa rolnego do prawa żywnościowego. Historia regulacji prawnej dotyczącej prawa żywnościowego. 2. Pojęcie i przedmiot prawa żywnościowego. 3. Ogólne wymagania prawa żywnościowego. Zasady i cele. 4. Podstawowe pojęcia prawa żywnościowego. 5. Wymagania dotyczące jakości żywności. 6. Wymagania dotyczące warunków produkcji żywności i jej obrotu - higiena żywności, w tym dodatki do żywności. 7. Znakowanie żywności i prezentacja. 8. Kontrola wewnętrzna przedsiębiorstwa spożywczego. 9. Żywność szczególnej jakości: produkty ekologiczne i tradycyjne. 10. Urzędowa kontrola żywności. 11. Sankcje za naruszanie przepisów prawa żywnościowego. 12. Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez niebezpieczny środek spożywczy.
8.	Wykaz literatury podstawowej:
	<p>M. Korzycka – Iwanow, Zarys prawa polskiego i wspólnotowego, Warszawa 2007,</p> <p>M. Taczanowski, Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej, Wolters Kluwer Polska Sp. z o.o. 2009.</p>

9.	Wykaz literatury uzupełniającej:
	Czasopisma: Przegląd Prawa Rolnego
10.	Akceptacja kierownika Katedry/Zakładu/Studium: