

OPISU MODUŁU KSZTAŁCENIA (SYLABUS)

dla przedmiotu **Prawo żywnościowe** na kierunku **Kierunek prawno-ekonomiczny**

I. Informacje ogólne

1. Nazwa modułu zajęć/przedmiotu – **Prawo żywnościowe**
2. Kod modułu zajęć/przedmiotu – **PZw-preap-s**
3. Rodzaj modułu zajęć/przedmiotu (obowiązkowy lub fakultatywny) – **fakultatywny**
4. Kierunek studiów – **Kierunek prawno-ekonomiczny**
5. Poziom kształcenia (I lub II stopień, jednolite studia magisterskie) – **II stopień**
6. Profil kształcenia (ogólnoakademicki/praktyczny) – **ogólnoakademicki**
7. Rok studiów (jeśli obowiązuje) – **I**
8. Rodzaje zajęć i liczba godzin (np.: 15 h W, 30 h ĆW) – **wykład 30 h**
9. Liczba punktów ECTS – **3 ECTS w zależności od programu**
10. Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy, adres e-mail wykładowcy (wykładowców*) / prowadzących zajęcia – **dr Katarzyna Leśkiewicz, kles@amu.edu.pl; dr Łukasz Sokołowski, lukasz.sokolowski@amu.edu.pl;**
11. Język wykładowy – **j. polski**
12. Moduł zajęć/przedmiotu prowadzony zdalnie (e-learning)(tak [częściowo/w całości]/nie)

II. Informacje szczegółowe

1. Cele modułu zajęć/przedmiotu: **przyswojenie wiedzy z zakresu prawa żywnościowego**
2. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych (jeśli obowiązują)
- wiedza z zakresu prawa administracyjnego, cywilnego, unijnego; brak szczegółowych wymagań wstępnych w zakresie umiejętności i kompetencji społecznych
3. Efekty kształcenia (EK) dla modułu i odniesienie do efektów kształcenia (EK) dla kierunku studiów

Symbol EK dla modułu zajęć/przedmiotu	Po zakończeniu modułu i potwierdzeniu osiągnięcia EK student /ka:	Symbole EK dla kierunku studiów
PZ_01	Określić przedmiot oraz metody regulacji i funkcje prawa żywnościowego	K2_W01, K2_W04, K2_U04
PZ_02	Wyjaśnić podstawowe pojęcia prawa żywnościowego, zarówno krajowego, jak i unijnego (np. pojęcie żywności, bezpieczeństwa żywności)	K2_W06, K2_W04, K2_K04
PZ_03	Posiadać rozszerzoną wiedzę z zakresu podmiotów prowadzących działalność związaną z produkcją żywności, instytucji prawnych	K2_W04, K2_U03, K2_K04
PZ_04	Posiadać podstawową wiedzę z zakresu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności	K2_U02, K2_U04, K2_U06, K_K03, K_K04
PZ_05	Zna, rozumie i potrafi stosować przepisy unijnego prawa żywnościowego (rozporządzeń dot. bezpieczeństwa żywności)	K2_W11, K2_U02, K2_U06, K2_U11, K2_K03, K2_K04; K2_K08

4. Treści kształcenia z odniesieniem do EK dla modułu zajęć/przedmiotu

Opis treści kształcenia modułu zajęć/przedmiotu	Symbol/symbole EK dla modułu zajęć/przedmiotu
Źródła prawa żywnościowego, jego przedmiot, definicje, metody regulacji, cechy szczególne, przedmiot i zakres regulacji prawnej, zasady	PZ_01
Pojęcia prawne, instytucje prawa żywnościowego, zarówno prawa krajowego, jak i prawa unijnego	PZ_02 -05
Bezpieczeństwo i higiena w produkcji żywności, prawo żywnościowe; dodatki do żywności, znakowanie produktów	PZ_02 -05
Inspekcje krajowe; System Wczesnego Ostrzegania dla Żywności i Pasz oraz Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności;	PZ_04-05
Prawna organizacja systemu bezpieczeństwa żywności na szczeblu UE i w kraju	PZ_02-05
Producenci żywności, importerzy, konsumenci żywności	PZ_03-04
Wymogi prawne wprowadzania żywności na rynek	PZ_03
Prawo żywnościowe, podstawowe pojęcia	PZ_04
Podstawowe regulacje z zakresu prawa żywnościowego, żywności wysokiej jakości	PZ_01, PZ_03
Podstawowe informacje z zakresu prawa żywnościowego unijnego i ich wdrażania do polskiego porządku prawnego	PZ_01, PZ_05

5. Zalecana literatura:

M. Korzycka, P. Wojciechowski, System Prawa Żywnościowego, Warszawa 2017.

M. Taczanowski, Prawo żywnościowe, Warszawa 2017.

Czasopisma naukowe: np. Przegląd Prawa Rolnego – numery odpowiednie do przedmiotu zajęć.

6. Informacja o tym, gdzie można zapoznać się z materiałami do zajęć, instrukcjami do laboratorium, itp.:

- Biblioteka UAM, Biblioteka i czytelnia Wydziału Prawa i Administracji UAM; Biblioteka Katedry Prawa Rolnego

- strony internetowe: <http://www.ppr.amu.edu.pl/>, <http://repozytorium.amu.edu.pl>

- informacja podana podczas wykładu

III. Informacje dodatkowe

1. Metody i formy prowadzenia zajęć umożliwiające osiągnięcie założonych EK (proszę wskazać z proponowanych metod właściwe dla opisywanego modułu lub/i zaproponować inne)

Metody i formy prowadzenia zajęć	✓
Wykład z prezentacją multimedialną wybranych zagadnień	✓
Wykład konwersatoryjny	✓
Wykład problemowy	✓
Dyskusja	✓
Praca z tekstem	✓
Metoda analizy przypadków	✓
Uczenie problemowe (Problem-based learning)	
Gra dydaktyczna/symulacyjna	
Rozwiązywanie zadań (np.: obliczeniowych, artystycznych, praktycznych)	
Metoda ćwiczeniowa	
Metoda laboratoryjna	
Metoda badawcza (dociekania naukowego)	
Metoda warsztatowa	
Metoda projektu	
Pokaz i obserwacja	
Demonstracje dźwiękowe i/lub video	✓
Metody aktywizujące (np.: „burza mózgów”, technika analizy SWOT, technika drzewka decyzyjnego, metoda „kuli śniegowej”, konstruowanie „map myśli”)	
Praca w grupach	✓
Inne (jakie?) -	
...	

2. Sposoby oceniania stopnia osiągnięcia EK (proszę wskazać z proponowanych sposobów właściwe dla danego EK lub/i zaproponować inne)

Sposoby oceniania	Symbole EK dla modułu zajęć/przedmiotu					
	PZ_01	PZ_02	PZ_03	PZ_04	PZ_05	
Egzamin pisemny	✓	✓	✓	✓	✓	
Egzamin ustny	✓	✓	✓	✓	✓	
Egzamin z „otwartą książką”						
Kolokwium pisemne						
Kolokwium ustne						
Test						
Projekt						
Esej						
Raport						
Prezentacja multimedialna						
Egzamin praktyczny (obserwacja wykonawstwa)						
Portfolio						
Inne (jakie?) -						

3. Nakład pracy studenta i punkty ECTS

Forma aktywności		Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny zajęć (wg planu studiów) z nauczycielem		wykład 30 h
Praca własna studenta*	Przygotowanie do zajęć	20 h
	Czytanie wskazanej literatury	10 h
	Przygotowanie pracy pisemnej, raportu, prezentacji, demonstracji, itp.	30 h
	Przygotowanie projektu	
	Przygotowanie pracy semestralnej	
	Przygotowanie do egzaminu / zaliczenia	45 h
	Inne (jakie?) -	
	...	
SUMA GODZIN		135
LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA MODUŁU ZAJĘĆ/PRZEDMIOTU		3

* proszę wskazać z proponowanych przykładów pracy własnej studenta właściwe dla opisywanego modułu lub/i zaproponować inne

4. Kryteria oceniania wg skali stosowanej w UAM:

bardzo dobry (bdb; 5,0): student uzyskał 91 – 100% maksymalnej ilości punktów
 dobry plus (+db; 4,5): student uzyskał 81 – 90% maksymalnej ilości punktów
 dobry (db; 4,0): student uzyskał 71 – 80% maksymalnej ilości punktów
 dostateczny plus (+dst; 3,5): student uzyskał 61 – 70% maksymalnej ilości punktów
 dostateczny (dst; 3,0): student uzyskał 51 – 60% maksymalnej ilości punktów
 niedostateczny (ndst; 2,0): student uzyskał poniżej 50% maksymalnej ilości punktów