



## Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe

<b>1. METRYCZKA</b>	
Rok akademicki	2021/2022
Wydział	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MSW z 26 lipca 2019)	-
Profil studiów (ogólnoakademicki/praktyczny)	praktyczny
Poziom kształcenia (I stopnia/II stopnia/jednolite magisterskie)	II stopień
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne
Typ modulu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)	Zaliczenie
Jednostka/jednostki prowadząca/e (oraz adres/jednostki/jednostek)	Zakład Żywienia Człowieka ul. Erazma Ciołka 27, 01-445 Warszawa tel. (0-22) 836 09 13, e-mail: zzc@wum.edu.pl

Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	dr hab.inż. Iwona Traczyk
Koordinator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)	dr hab. inż. Iwona Traczyk
Osoba odpowiedzialna za sylabus (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusa)	dr hab.i nż. Iwona Traczyk <a href="mailto:iwona.traczyk@wum.edu.pl">iwona.traczyk@wum.edu.pl</a>
Prowadzący zajęcia	dr hab. inż Iwona Traczyk

## 2. INFORMACJE PODSTAWOWE

Rok i semestr studiów	I rok, 1semestr	Liczba punktów ECTS	1
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			
wykład (W)		20	
seminarium (S)		10	
ćwiczenia (C)		-	
e-learning (e-L)			
zajęcia praktyczne (ZP)			
praktyka zawodowa (PZ)			
Samodzielna praca studenta			
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń			

## 3. CELE KSZTAŁCENIA

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami systemu prawa, budową aktów i hierarchią aktów prawnych
C2	Zapoznanie studentów z wybranymi przepisami prawa z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia
C3	Zapoznanie studentów z organizacją urzędowej kontroli żywności w Polsce
C4	Zapoznanie studentów z przepisami prawa dot. suplementów diety, żywności wzbogacanej, żywności specjalnej
C5	Zapoznanie studentów z zagadnieniami dot. środków do kontaktu z żywnością w kontekście prawa żywnościowego.

4. EFEKTY UCZENIA SIĘ	
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
<b>Wiedzy — Absolwent zna i rozumie:</b>	
W1	Zasady systemu prawa, budowę i hierarchię aktów prawnych
W2	Terminy związane z bezpieczeństwem żywności i żywienia, użyteczne w pracy dietetyka.
W3	Główne regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia ( w tym m.in. dodatków do żywności, suplementów diety, żywności wzbogacanej, specjalnej, genetycznie zmodyfikowanej).
W4	Wymagania dotyczące znakowania produktów spożywczych, oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych
W5	Organizację systemu urzędowej kontroli żywności w Polsce
W6	Główne wymagania z zakresu bezpieczeństwa materiałów do kontaktu z żywnością
<b>Umiejętności — Absolwent potrafi:</b>	
U1	Korzystać ze źródeł prawa oraz dokumentów/programów MZ i UE, FAO/WHO i innych
U2	Zidentyfikować główne problemy związane z bezpieczeństwem żywności i żywienia.
U3	Ocenić poprawność znakowania produktów spożywczych
U4	Ocenić poprawność stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych
U5	Odróżnić dodatki do żywności od składników żywności, suplementy diety od żywności wzbogacanej, żywność tradycyjną od zmodyfikowanej genetycznie).
<b>Kompetencji społecznych — Absolwent jest gotów do:</b>	
K1	Korzystania z aktów prawnych - również jako źródła wiedzy merytorycznej z regulowanego obszaru.
K2	Stosowania opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.
K3	Korzystania z rejestrów: powiadomień o pierwszym wprowadzeniu do obrotu suplementu diety, żywności wzbogacanej, żywności zmodyfikowanej genetycznie.
K4	Korzystania z informacji zawartych na etykietach żywności w procesie edukacji pacjenta.

5. ZAJĘCIA		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykład 1.	Wprowadzenie do prawa żywnościowego	W1
Wykład 2.	Ogólne zasady prawa żywnościowego UE. Rozporządzenie 178/2002	W2, U1, K1
Wykład 3.	Regulacje prawa krajowego. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia	W3, U1, U2
Wykład 4.	Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Komisja Kodeksu Żywnościowego	W3, U1, K1
Wykład 5.	Krajowe instytucje urzędowej kontroli żywności	W5, U2
Wykład 6	Informowanie konsumenta o żywności ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy....	W4, U4, K3, K4
Wykład 7.	Podstawy naukowe oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 1924/2006 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności	W4, U5, K3
Wykład 8.	Suplementy diety, żywność wzbogacona	W3, K3
Wykład 9.	Dodatki do żywności	W3, U1, K1
Wykład 10.	Żywność zmodyfikowana genetycznie	W3, U5, K3
Seminarium 1.	Żywienie dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych. ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty...	U2, K1
Seminarium 2.	Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności	W3, U1, K1, K2
Seminarium 3.	Krajowy System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności (Rapid Alert System for Food and Feed) RASFF	W3, U2, K1
Seminarium 4.	Szczególne grupy żywności	W3, W4, U5, K3
Seminarium 5.	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 1935/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG	W3, U2, K1
6. LITERATURA		
Obowiązkowa		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. USTAWA z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225, z późn zm.)</li> <li>2. 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.</li> </ol>		

<p>Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) 1333/2008, z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (L 354/16).</li> <li>4. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia.....</li> <li>5. Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy.</li> </ol>
---

Uzupełniająca
---------------

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (ostatnia zmiana 2018)</li> <li>2. Rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji</li> <li>3. Strona głównego Inspektoratu Sanitarnego. <a href="https://www.gov.pl/web/gis/zywnosc-i-woda">https://www.gov.pl/web/gis/zywnosc-i-woda</a></li> </ol>
---

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ
--

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
Np. A. wg A.UI, KI	Pole definiuje metody wykorzystywane do oceniania studentów, np. kartkówka, kolokwium, raport z ćwiczeń itp.	Np. próg zaliczeniowy
	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest udział w zajęciach seminaryjnych i poprawne wykonanie zleconych zadań oraz uzyskanie pozytywnego wyniku na zaliczeniu końcowym (test końcowy)	65%

<p>8. INFORMACJE DODATKOWE (informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)</p>
Test (forma elektroniczna); pytania zamknięte i półotwarte