



AKADEMIA MORSKA W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	OCHRONA KONSUMENTA
			w jęz. angielskim	CONSUMER PROTECTION

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Usługi Żywnościowe i Dietetyka
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	zaliczenie z oceną

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
VII	2					9			
Razem w czasie studiów						9			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Podstawowa wiedza dotycząca czynników biologicznych, chemicznych, fizycznych wpływających na bezpieczeństwo żywności oraz zasady postępowania mające na celu zapobieganie zagrożeniom dla zdrowia człowieka. Umiejętność korzystania z literatury, w tym z zasobów unijnego i krajowego prawa żywnościowego. Doskonalenie pracy w grupie, w tym dyskusji naukowej i w przygotowywaniu komunikatywnych prezentacji.

Cele przedmiotu

Na podstawie wiedzy uzyskanej w przedmiotach podstawowych, a także dotyczących higieny, podstaw toksykologii w oparciu o prawo żywnościowe UE studenci będą samodzielnie opracowywali tematy związane z bezpieczeństwem żywności, zagrożeniami dla zdrowia konsumenta oraz systemowymi zasadami zapobiegania zagrożeniom dla jakości zdrowotnej produktów spożywczych.

Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)

Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	definiuje podstawowe pojęcia dotyczące higieny żywności, pojęcie bezpieczeństwa żywności i bezpieczeństwa żywienia.	K_W05
EKP_02	wymienia zasadnicze okoliczności, które doprowadziły do powstania OPŻ (Ogólne Prawo Żywnościowe UE).	K_W09
EKP_03	wymienia zasadnicze rodzaje dokumentów prawa żywnościowego UE oraz krajowe dokumenty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności.	K_W09, K_U02
EKP_04	wymienia zasadnicze instytucje unijne mające za zadanie zapewnienie realizacji przepisów OPŻ.	K_W09, K_U02
EKP_05	opracowuje podstawowe kryteria danego produktu na podstawie aktualnych przepisów.	K_W06, K_U02, K_U17
EKP_06	sporządza podstawowy wykaz cech produktu paszowego zgodnie z OPŻ.	K_W06
EKP_07	uważnie uczestniczy w zajęciach.	K_K01
EKP_08	stara się możliwie poprawnie wykonać część projektu, za którą jest odpowiedzialny.	K_K02, K_K07

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Podstawowe problemy dotyczące higieny żywności.	1				EKP_01
Geneza powstania pojęcia bezpieczeństwo żywności, bezpieczeństwo wyżywienia a bezpieczeństwo żywności.	1				EKP_02
Zmiany w podejściu do ochrony zdrowia i interesów ekonomicznych konsumentów w okresie działania EWG i UE.	1				EKP_02
Uwarunkowania, które doprowadziły do powstania Ogólnego Prawa Żywnościowego (OPŻ) UE i jego rozwój.	1				EKP_02, EKP_03, EKP_04
Podstawowe założenia europejskiego prawa żywnościowego.	2				EKP_03, EKP_04
Bezpieczeństwo żywności jako podstawowy atrybut OPŻ i instytucje UE zapewniające jego realizację (RASFF, EFSA, FVO).	2				EKP_03, EKP_04, EKP_05, EKP_06, EKP_07, EKP_08
Relacje pomiędzy prawem wspólnotowym i krajowym dotyczącym bezpieczeństwa żywności i jego przestrzeganie – systemy kontroli i nadzoru z urzędu.	1				EKP_03, EKP_04, EKP_07, EKP_08
Łącznie godzin	9				

Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_1						X	X		
EKP_2						X	X		
EKP_3						X	X		
EKP_4						X	X		
EKP_5						X	X		
EKP_6						X	X		
EKP_7						X	X		
EKP_8						X	X		

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie na co najmniej 60% 3-4 projektów/prezentacji.
Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	9			
Czytanie literatury	15			
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych				
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	10			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania	20			
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	4			
Łącznie godzin	60			
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	60			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi				
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	15		1	

Literatura podstawowa
Nitecka E., Obiedziński M. (red.), <i>Prawo żywnościowe UE</i> , FAPA, Warszawa 2002
Tyszkiewicz S., <i>Rys historyczny światowego prawa żywnościowego</i> , [w:] <i>Uwarunkowania perspektywy polskiego prawa żywnościowego. Ekspertyza II</i> , Warszawa 1993
Korzycka – Iwanow M., <i>Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego</i> , LexisNexis, Warszawa 2007
Korzycka M., Wojciechowski P., <i>System prawa żywnościowego</i> , Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa 2017

Literatura uzupełniająca

Korzycka – Iwanow M. (red.), *Studia z prawa żywnościowego*, Uniw. Warszawski, Wydz. Prawa i Administracji, Wyd. Liber, Warszawa 2006

Kołożyn- Krajewska D. (red.), *Higiena produkcji żywności*, Wyd. SGGW, Warszawa 2001

Rozporządzenia Rady, Parlamentu nr 178/2002, 852/2004, 853/2004

Osoba odpowiedzialna za przedmiot

prof. dr hab. inż. Piotr Bykowski, prof. zw. AM

KTiZJ

Pozostałe osoby prowadzące przedmiot