

## SYLABUS

Nazwa przedmiotu/modułu (zgodna z zatwierdzonym programem studiów na kierunku)		Punkty ECTS	
<b>Prawo żywnościowe</b>		5	
Nazwa w j. angielskim			
<b>Food law</b>			
Jednostka realizująca przedmiot (instytut/katedra)			
<b>Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności</b>			
Kierownik przedmiotu			
<b>dr Maciej Taczanowski</b>			
Kierunek studiów	Poziom	Profil	Semestr
<b>Analityka żywności</b>	studia II stopnia	ogólnoakademicki	1
Specjalność	Specjalizacja magisterska		
<b>RODZAJE ZAJĘĆ I ICH WYMIAR GODZINOWY</b>			
(zajęcia zorganizowane i praca własna studenta)			
Forma studiów: stacjonarne		Forma studiów: niestacjonarne	
- wykłady	30	- wykłady	-
- ćwiczenia	-	- ćwiczenia	-
- zaliczenie i konsultacje	5	- zaliczenie i konsultacje	-
- praca własna studenta	90	- praca własna studenta	-
Łączna liczba godzin:		125	Łączna liczba godzin:
-			
<b>CEL PRZEDMIOTU</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Przygotowanie przyszłego absolwenta do samodzielnego korzystania z przepisów prawa żywnościowego, poprzez umiejętność ich wyszukiwania i wykładni</li> <li>Uzyskanie kompetencji do brania aktywnego udziału w postępowaniach urzędowej kontroli żywności przed organami nadzoru i sądami administracyjnymi.</li> </ol>			
<b>METODY DYDAKTYCZNE</b>			
Wykład z prezentacją multimedialną, analiza tekstu prawnego (wykładnia), studium przypadku z wykorzystaniem internetowych systemów informacji prawnej.			
<b>EFEKTY KSZTAŁCENIA</b>			Odniesienie do efektów kierunkowych
Wiedza	<b>E1</b> - ma podstawową wiedzę prawną w zakresie bezpieczeństwa żywności, jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i ochrony konsumenta <b>E2</b> - rozumie podstawowe pojęcia z zakresu prawa żywnościowego i ochrony konsumenta <b>E3</b> - zna i rozumie zasady przeprowadzania urzędowej kontroli żywności <b>E4</b> - rozumie prawne skutki podejmowanych działań z zakresu produkcji żywności i jej obrotu handlowego		AN2A_W16
Umiejętności	<b>E5</b> - potrafi wyszukiwać, analizować, oceniać, selekcjonować i użytkować informację prawną z zakresu prawa żywnościowego z wykorzystaniem internetowych baz aktów prawnych		AN2A_U09
Kompetencje społeczne	<b>E6</b> - rozumie wagę pozyskiwania informacji prawnej z wiarygodnych źródeł <b>E7</b> - ma świadomość odpowiedzialności prawnej za produkcję żywności o jakości zgodnej z przepisami prawa żywnościowego		AN2A_K04
<b>Metody weryfikacji efektów kształcenia</b>			Numery efektów
Kolokwium w formie testu			E1, E2, E3, E4, E5
Dyskusja na wykładzie			E6, E7

## TREŚCI KSZTAŁCENIA

### Wykłady

1. Podstawowe wiadomości z prawoznawstwa: definicja prawa, źródła prawa polskiego i unijnego, budowa normy prawnej, prawo publiczne i prywatne, prawo materialne i formalne (procesowe), odpowiedzialność administracyjna, karna i cywilna.
2. Posługiwanie się internetowymi bazami informacji prawnej z umiejętnością śledzenia zmian stanu prawnego
3. Wykładnia prawa – pojęcie i metody.
4. Pojęcie i historia prawa żywnościowego oraz jego umiejscowienie w polskim i unijnym systemie prawa.
5. Polskie i unijne źródła prawa żywnościowego w polskim porządku prawnym.
6. Zakres przedmiotowy i podmiotowy prawa żywnościowego.
7. Wybrane definicje legalne i ich wpływ na wykładnię prawa żywnościowego.
8. Ogólne prawo żywnościowe – podstawowe wymagania i zasady.
9. Szczegółowe wymagania dotyczące jakości zdrowotnej i handlowej środków spożywczych.
10. Wymagania dotyczące higieny żywności.
11. Obowiązkowe i dobrowolne elementy informacji o żywności i zasady jej przekazywania.
12. Wewnętrzna kontrola jakości.
13. Urzędowa kontrola żywności (nadzór): kompetencje polskich organów inspekcyjnych.
14. Postępowanie kontrolne w świetle zasad Kodeksu postępowania administracyjnego.
15. Odpowiedzialność karna, administracyjna i cywilna w systemie prawa żywnościowego.

### Formy i kryteria zaliczenia przedmiotu

Końcowe kolokwium zaliczeniowe w formie testu na podstawie wykładów i pracy własnej studenta w oparciu o źródła literaturowe.

Procentowy udział w  
końcowej ocenie  
100 %

## WYKAZ LITERATURY

### Literatura podstawowa:

1. Maciej Taczanowski, *Prawo żywnościowe*, Wolters Kluwer SA, Warszawa 2017
2. Małgorzata Korzycka i Paweł Wojciechowski, *System prawa żywnościowego*, Wolters Kluwer SA, Warszawa 2017
3. Agnieszka Szymecka – Wesółowska (red. i współautorstwo), Andrzej Balicki, Filip Opoka, Maciej Syska, Daniel Szostek, Paweł Wojciechowski, *Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz*, Wolters Kluwer Polska Sp. z o.o., Warszawa 2013
4. Tatiana Chauvin, Tomasz Stawecki, Piotr Winczorek; *Wstęp do prawoznawstwa*, Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2016
5. Lech Morawski, *Wstęp do prawoznawstwa*, Wydawnictwo TNOiK, Toruń 2015

### Literatura uzupełniająca:

6. Paweł Wojciechowski, *Model odpowiedzialności administracyjnej w prawie żywnościowym*, Wolters Kluwer SA, Warszawa 2016
7. Paweł Wojciechowski, *Wspólnotowy model urzędowej kontroli żywności*, Wolters Kluwer Polska Sp. z o.o., Warszawa 2009
8. Bernd van der Meulen i Menno van der Velde M.: *European Food Law Handbook*, Wageningen Academic Publishers, Wageningen, 2009
9. Maciej Taczanowski, *Definicje legalne prawa żywnościowego – przyczyny tworzenia i formy*, *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 2015, 6 (103), 7-19
10. czasopisma: *Food-Lex*, *Przemysł Spożywczy*, *Bezpieczeństwo i Higiena Żywności*
11. teksty wybranych aktów prawnych polskiego i unijnego prawa żywnościowego

M. Taczanowski