



Karta przedmiotu  
**Prawo sanitarno-żywnościowe**

**1. Informacje podstawowe**

<b>Kierunek studiów</b> inspekcja weterynaryjna	<b>Cykl kształcenia (nabór)</b> 2023/24	
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 06IWS.PI8C.1418.23	
<b>Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów</b> Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt	<b>Języki wykładowe</b> polski	
<b>Poziom studiów</b> pierwszego stopnia (inż.)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy	
<b>Profil studiów</b> Profil ogólnoakademicki	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe	
<b>Forma studiów</b> studia stacjonarne		
<b>Wymagania wstępne</b>	brak wymagań	
<b>Przedmioty wprowadzające</b>	brak przedmiotów wprowadzających	
<b>Koordinator</b>	Mirosław Banaszak	
<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma i godziny zajęć</b> • Wykład: 30, Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3

**2. Efekty uczenia się dla przedmiotu**

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
<b>Wiedza:</b>			

<b>Kod</b>	<b>Opis efektów uczenia się</b>	<b>Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się</b>	<b>Odniesienie do charakterystyk PRK</b>
W1	zna i rozumie w pogłębionym stopniu system prawa żywnościowego wspólnotowego i krajowego	IW_O1_K_W10	P6S_WK P6S_WK_inż
W2	zna i rozumie w pogłębionym stopniu standardy jakości oraz normy dla żywności pochodzenia zwierzęcego	IW_O1_K_W10	P6S_WK P6S_WK_inż
<b>Umiejętności:</b>			
U1	potrafi wskazać oraz interpretować obowiązkowe wymagania jakościowe dla produktów pochodzenia zwierzęcego zawarte w przepisach prawa żywnościowego	IW_O1_K_U10	P6S_UW P6S_UW_inż
U2	potrafi dopasować standardy jakościowe dla żywności pochodzenia zwierzęcego spośród obowiązujących i fakultatywnych norm i wskazań prawnych	IW_O1_K_U10	P6S_UW P6S_UW_inż
<b>Kompetencje społeczne:</b>			
K1	jest gotów do rzeczowej i obiektywnej analizy materiałów źródłowych	IW_O1_K_K01	P6S_KK
K2	jest gotów do realizacji zadań zawodowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i normami standaryzującymi bezpieczeństwo żywności oraz produktów pochodzenia zwierzęcego	IW_O1_K_K02	P6S_KO P6S_KR

### 3. Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy zajęć</b>	<b>Efekty uczenia się dla przedmiotu</b>
1.	System prawa żywnościowego	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2
2.	Codex Alimentarius Międzynarodowy standard żywności	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2
3.	Standardy jakości handlowej określone przez przepisy Codexu Alimentarius	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2
4.	Wspólnotowe i krajowe przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2
5.	Wspólnotowe i krajowe przepisy dotyczące jakości handlowej żywności	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2
6.	Systemy międzynarodowej współpracy w zakresie powiadamiania o żywności niebezpiecznej, żywności niewłaściwej jakości czy oszukańczych praktykach na rynku żywności	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2
7.	Standardy jakościowe dla żywności określone w przepisach wspólnotowych i krajowych	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
8.	Jakość handlowa mięsa wieprzowego i wołowego - wymagania przepisów prawa	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2
9.	Jakość handlowa mięsa drobiowego - wymagania przepisów prawa	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2
10.	Jakość handlowa jaj spożywczych - wymagania przepisów prawa	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2
11.	Jakość handlowa mleka i jego przetworów - wymagania przepisów prawa	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2
12.	Jakość handlowa ryb - wymagania przepisów prawa	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2
13.	Jakość handlowa miodu - wymagania przepisów prawa	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2
14.	Jakość handlowa pasz dla zwierząt towarzyszących - wymagania przepisów prawa	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2

#### 4. Metody prowadzenia zajęć, weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia

Forma zajęć		
Wykład	<b>Metody prowadzenia zajęć:</b>	
	Wykład, Dyskusja, Case study	
	<b>Metody (sposoby) weryfikacji:</b>	<b>Udział:</b>
	Kolokwium	100%
	<b>Warunki zaliczenia przedmiotu:</b>	
	Uzyskanie pozytywnych ocen z dwóch kolokwium. Sposób obliczania oceny końcowej: Wykład: uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium. Dopuszcza się 2 poprawki kolokwium. Sposób obliczania oceny końcowej: Oceny cząstkowe z kolokwium: Zastosowana będzie skala ocen w zależności od stopnia osiągnięcia efektów uczenia się: a) od 91% bardzo dobry (5,0); b) od 81% dobry plus (4,5); c) od 71% dobry (4,0); d) od 61% dostateczny plus (3,5); e) od 51% dostateczny (3,0); f) poniżej 51% niedostateczny (2,0)	

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji
	Kolokwium
W1	x
W2	x
U1	x
U2	x
K1	x
K2	x

## 5. Literatura

### Literatura podstawowa

1. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2017/625 z 15.03.2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin (Dz. U. UE L. z 07.04.2017 r. Nr 95 s. 1), <https://eur-lex.europa.eu/>
2. Rozporządzenie nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28.01.2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego (Dz. U. UE L. z 1.02.2002 r. Nr 31 s. 1), <https://eur-lex.europa.eu/>
3. Rozporządzenie nr Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. U. UE L. z 20.12.2013 r. Nr 347, s. 671) <https://eur-lex.europa.eu/>
4. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego (Dz. U. UE. L. z 17.06.2008 r. Nr 157, s. 46), <https://eur-lex.europa.eu/>
5. Rozporządzenie Komisji (WE) NR 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. UE. L. z 24.06.2008 r. Nr 163, s. 6), <https://eur-lex.europa.eu/>
6. Rozporządzenie Rady (WE) NR 2406/96 z dnia 26 listopada 1996 r. ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do niektórych produktów rybołówstwa (Dz.U. UE. L. z 23.12.1996 r., Nr 334 s.1), <https://eur-lex.europa.eu/>
7. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz.U. UE. L. z 24.10.2003 r., Nr 181 s.1773), [www.isap.sejm.gov.pl](http://www.isap.sejm.gov.pl)

### Literatura uzupełniająca

1. Rozporządzenie Rady (EWG) Nr 1536/92 z dnia 9 czerwca 1992 r. ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanego tuńczyka, pelamidy i tuńczyka (Dz.U.UE.L. z 17.06.1992 r. Nr 163 s.1 ), <https://eur-lex.europa.eu/>
2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. U. UE L z 20.12.2013 r., Nr 347 s. 671), <https://eur-lex.europa.eu/>
3. Korzycka M., Wojciechowski P. 2017. System prawa żywnościowego, Wolters Kluwer Polska
4. Codex Alimentarius, <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/> Rozporządzenie Rady (WE) Nr 2406/96 z dnia 26 listopada 1996 r. ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do niektórych produktów rybołówstwa (Dz.U. UE L z 23.12.1996 r. Nr 334, s. 1), <https://eur-lex.europa.eu/>
5. Rozporządzenie Rady (EWG) Nr 2136/89 z dnia 21 czerwca 1989 r. ustanawiające wspólne normy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek i opisy handlowe w odniesieniu do konserwowanych sardynek i produktów pokrewnych sardynce (Dz.U. UE L z 22.07.1989 r. Nr 212, s. 79), <https://eur-lex.europa.eu/>
6. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U z 2001 r. Nr 5, poz. 44), [www.isap.sejm.gov.pl](http://www.isap.sejm.gov.pl)
7. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U z 2006 r. Nr 171, poz. 1225), [www.isap.sejm.gov.pl](http://www.isap.sejm.gov.pl)

## 6. Nakład pracy studenta - bilans godzin i punktów ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	Wykład	30
Praca własna studenta	Konsultacje	5
	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	20
Wygenerowano: 2024-11-17 21:14		5 / 6
	Przygotowanie do zaliczenia	15

<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	75
<b>Liczba punktów ECTS</b>	3

\* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut