



**POLITECHNIKA
BYDGOSKA**

Wydział Technologii
i Inżynierii Chemicznej

Karta przedmiotu
Nowa żywność, aspekty prawne

1. Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia i chemia żywności		Cykl kształcenia (nabór) 2024/25	
Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej		Kod przedmiotu 02TCZS.DM2C.3222.24	
Poziom studiów drugiego stopnia (mgr)		Języki wykładowe polski	
Profil studiów Profil ogólnoakademicki		Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów studia stacjonarne		Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Wymagania wstępne	brak wymagań		
Przedmioty wprowadzające	nie dotyczy		
Koordinator	Joanna Szulc		
Okres Semestr 2	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę		Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15		

2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
Wiedza:			
W1	Ma świadomość kompleksowych wyzwań związanych z novel food. Zna istniejące regulacje w zakresie wprowadzania novel food na rynek, procedur zatwierdzania oraz wymogów dotyczących bezpieczeństwa i oceny ryzyka.	TCZ_O2_K_W06	P7S_WK

3. Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Nowa żywność, definicja, regulacje prawne. Aspekty prawne bezpieczeństwa żywności. Zasady wprowadzania nowej żywności do obrotu. Obowiązki podmiotu gospodarczego wprowadzającego Novel Food (nową żywność) do obrotu na rynek UE. Przykłady produktów i technologii, trendy w rozwoju Novel Foods.	Wykład	W1

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

Forma zajęć		
Wykład	Metody prowadzenia zajęć:	
	Wykład	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Referat	100%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
	Warunkiem zaliczenia jest przygotowanie referatu dotyczącego nowej żywności, obejmujący opis Novel Food, procedurę zatwierdzenia do obrotu i zastosowania innowacyjnego składnika/właściwości produktu. Referat musi potwierdzić opanowanie co najmniej 51% efektów uczenia się. Kryterium oceniania zgodnie z Regulaminem Studiów.	

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji
	Referat
W1	x

5. Literatura

Literatura podstawowa

1. Czasopismo Food Lex
2. Obowiązujące akty prawne

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	15
Praca własna studenta	Studiowanie literatury	10
	Przygotowanie projektu	5
Łączny nakład pracy studenta		30
Liczba punktów ECTS		1

* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut