

M uu_uu	ZO_S1_052
Kierunek lub kierunki studiów	Zootechnika
Nazwa modułu kształcenia	<b>Prawo żywnościowe</b>
	Food law
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy dla specjalności Towaroznawstwo i przetwórstwo surowców zwierzęcych
Poziom modułu kształcenia	pierwszy
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	V
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 1,68 / 0,32
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Anna Litwińczuk
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem modułu jest zaznajomienie studentów z zagadnieniami prawa żywnościowego w aspekcie członkostwa Polski w Unii Europejskiej, problematyką interpretacji prawa w produkcji żywności. Problematyka bezpieczeństwa i jakości żywności oraz zarządzania bezpieczeństwem żywności z uwzględnieniem wymogów prawa krajowego i UE.
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Historia prawa żywnościowego, podstawowe akty prawne regulujące produkcję żywności. Prawo żywnościowe Unii Europejskiej, podstawowe akty prawne. Stanowienie prawa w Unii Europejskiej. Zagadnienia bezpieczeństwa i jakości w prawie żywnościowym UE i Polski. Kodeks Żywnościowy - struktura, zawartość. Kierunki doskonalenia prawa żywnościowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aktualne akty prawne krajowe i europejskie dotyczące prawa żywnościowego.</li> <li>2. Kodeks żywnościowy – wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o.o., Gdańsk 2004.</li> <li>3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010.</li> <li>4. Kowalska J., Majewska E., Obiedziński M., Zadernowski M.: „Nowe prawo żywnościowe Unii Europejskiej a systemy GMP, GHP, HACCP” Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o.o. Gdańsk 2006.</li> <li>5. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011.</li> </ol>
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Wykład multimedialny