



Podstawy prawa żywnościowo-żywnościowego

1. METRYCZKA

Rok akademicki	2026/2027
Wydział	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra NiSW z 26 lipca 2019)	nauki o zdrowiu
Profil studiów (ogólnoakademicki/praktyczny)	praktyczny
Poziom kształcenia (I stopnia/II stopnia/ jednolite magisterskie)	I stopnia
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne
Typ modułu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)	zaliczenie
Jednostka/jednostki prowadząca/e (oraz adres/y jednostki/jednostek)	Zakład Profilaktyki Zagrożeń Środowiskowych, Alergologii i Immunologii Wydział Nauk o Zdrowiu Warszawski Uniwersytet Medyczny ul. Banacha 1a 02-007 Warszawa
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	Prof. dr hab. Bolesław Samoliński
Koordynator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)	Prof. dr hab. inż. Iwona Traczyk, iwona.traczyk@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusu)	Iwona Traczyk, iwona.traczyk@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	Prof. dr hab. inż. Iwona Traczyk

2. INFORMACJE PODSTAWOWE

Rok i semestr studiów	I rok, I semestr	Liczba punktów ECTS	1.0
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			
wykład (W)		6	0.2
seminarium (S)		8	0.27
ćwiczenia (C)			
e-learning (e-L)			
zajęcia praktyczne (ZP)			
praktyka zawodowa (PZ)			
Samodzielna praca studenta			
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		16	0.53

3. CELE KSZTAŁCENIA	
C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami systemu prawa, budową i hierarchią aktów prawnych oraz relacjami między prawem Unii Europejskiej a prawem krajowym.
C2	Przekazanie podstawowej wiedzy dotyczącej prawa żywnościowego, odpowiedzialności podmiotów działających na rynku spożywczym oraz organizacji urzędowej kontroli żywności.
C3	Przygotowanie studentów do korzystania z oficjalnych źródeł prawa oraz dokumentów instytucji krajowych, Unii Europejskiej, EFSA, FAO i WHO.
C4	Przygotowanie studentów do rozpoznawania podstawowych problemów prawnych dotyczących bezpieczeństwa, składu i oznakowania żywności oraz do wskazywania sytuacji wymagających konsultacji eksperckiej.

4. EFEKTY UCZENIA SIĘ	
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:	
D1.W38	podstawowe zasady systemu prawa, hierarchię aktów prawnych oraz główne regulacje dotyczące bezpieczeństwa żywności i żywienia na poziomie krajowym i międzynarodowym;
D1.W39	znaczenie prawa żywnościowego w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i zdrowia konsumentów oraz potrafi korzystać ze źródeł prawa, dokumentów i wytycznych instytucji krajowych i międzynarodowych (MZ, UE, FAO, WHO);

D1.W50	wpływ warunków sanitarno-higienicznych na jakość i bezpieczeństwo żywności;
D1.W74	współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia;

Umiejętności – Absolwent potrafi:

D1.U49	posługiwać się przepisami prawnymi dotyczącymi żywienia i bezpieczeństwa żywności w Polsce i UE
--------	---

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

D1.K01	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów;
D1.K11	organizuje pracę własną i współpracuje w zespole interdyscyplinarnym;

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
W1	System prawa i źródła prawa żywnościowego	D1.W38 D1.W39 D1.W74
W2	Ogólne zasady prawa żywnościowego i system urzędowej kontroli żywności	
W3	Informowanie konsumentów o żywności, oświadczenia oraz podstawowe regulacje dotyczące dodatków do żywności	
S1	Praktyczne korzystanie ze źródeł prawa i dokumentów instytucjonalnych	D1.W50 D1.W74 D1.U49 D1.K01 D1.K11
S2	Kompetencje organów urzędowej kontroli żywności w Polsce – analiza przypadków ze szczególnym uwzględnieniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej	
S3	Wartość odżywcza, dodatki do żywności i podstawowe oświadczenia na opakowaniach	
S4	Identyfikacja problemów bezpieczeństwa żywności, w tym zagrożeń wynikających z nieprawidłowych warunków sanitarno-higienicznych, na podstawie aktualnego raportu GIS „Stan sanitarny kraju” i danych RASFF.	

6. LITERATURA

Obowiązkowa

Podstawowe akty prawne

1. USTAWA z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225, z późn zm.)
2. ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 178/2002 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
3. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) 1333/2008, z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (L 354/16).
4. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia
5. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności – w aktualnym brzmieniu.

Uzupełniająca
Stan sanitarny Kraju. Aktualny raport GIS.

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
W45, U49, U50, K01, K04 W45, U49, U50	Test końcowy; ocena indywidualnych i grupowych zadań seminaryjnych; ocena umiejętności wyszukiwania i interpretowania aktów prawnych oraz dokumentów instytucjonalnych; analiza etykiet, oświadczeń i przypadków problemowych; obserwacja sposobu formułowania i uzasadniania opinii oraz rozpoznawania potrzeby konsultacji z innymi specjalistami.	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie co najmniej 60% punktów oddzielnie z testu końcowego i części seminaryjnej. Za każde seminarium student może uzyskać maksymalnie 10 punktów, łącznie 40 punktów. Zaliczenie części seminaryjnej wymaga uzyskania co najmniej 24 punktów. Nie jest wymagane uzyskanie minimalnej liczby punktów z każdego seminarium oddzielnie. Po zaliczeniu obu części ocena końcowa jest ustalana na podstawie wyniku testu końcowego, stanowiącego 60% oceny końcowej, oraz wyniku uzyskanego z seminariów, stanowiącego 40% oceny końcowej.

8. INFORMACJE DODATKOWE *(informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)*

Wykłady będą realizowane w formie asynchronicznej. Nagrania wykładów oraz pozostałe materiały dydaktyczne zostaną udostępnione na uczelnianej platformie e-learningowej i będą dostępne przez cały okres realizacji przedmiotu. W uzasadnionych przypadkach okres dostępu do materiałów może zostać przedłużony o jeden tydzień. Student jest zobowiązany do zapoznania się z treścią wykładów oraz udostępnionymi materiałami.

Test końcowy składa się z 20 pytań zamkniętych jednokrotnego wyboru, w tym pytań sprawdzających umiejętność podstawowego zastosowania przepisów. Za każdą prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 punkt. Warunkiem zaliczenia testu jest uzyskanie co najmniej 12 punktów, tj. 60% maksymalnej liczby punktów.

Obecność na seminariach jest obowiązkowa. Spóźnienie przekraczające 15 minut jest traktowane jako nieobecność. Obecność na seminariach jest obowiązkowa. Każda nieobecność musi zostać formalnie usprawiedliwiona. Spóźnienie przekraczające 15 minut jest traktowane jako nieobecność. Materiał z opuszczonych zajęć należy uzupełnić poprzez wykonanie krótkiego zadania indywidualnego odpowiadającego tematyce seminarium, w formie i terminie ustalonych z osobą prowadzącą.

Podczas zajęć wykorzystywane są aktualne teksty aktów prawnych dostępne w bazach EUR-Lex i ISAP, a także aktualne dokumenty oraz materiały publikowane przez GIS, EFSA, Komisję Europejską, FAO i WHO.

Pytania dotyczące przedmiotu proszę kierować na adres: iwona.traczyk@wum.edu.pl