



Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe

1. METRYCZKA

Rok akademicki	2026/2027
Wydział	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca	nauki o zdrowiu
Profil studiów	praktyczny
Poziom kształcenia	II stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Typ modułu/przedmiotu	obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się	zaliczenie
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	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	Prof. dr hab. Iwona Traczyk, iwona.traczyk@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus	Iwona Traczyk, iwona.traczyk@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	Prof. dr hab. Iwona Traczyk, iwona.traczyk@wum.edu.pl

2. INFORMACJE PODSTAWOWE

Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów
(stanowiącej załącznik do zarządzenia nr 68/2024 Rektora WUM z dnia 18 kwietnia 2024 r.)

Rok i semestr studiów	I rok, 1 semestr		Liczba punktów ECTS	2.00
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS	
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim				
wykład (W)		10	0.4	
seminarium (S)		5	0.2	
ćwiczenia (C)				
e-learning (e-L)				
zajęcia praktyczne (ZP)				
praktyka zawodowa (PZ)				
Samodzielna praca studenta				
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		35	1.4	

3. CELE KSZTAŁCENIA	
C1	Zapoznanie studentów z systemem prawa żywnościowego UE i Polski oraz zasadami analizy i interpretacji aktów prawnych.
C2	Przekazanie wiedzy dotyczącej zasad prawa żywnościowego, organizacji urzędowej kontroli żywności oraz roli EFSA.
C3	Przygotowanie studentów do oceny składu, znakowania, wartości odżywczej, oświadczeń i reklamy produktów spożywczych.
C4	Zapoznanie studentów z regulacjami dotyczącymi wybranych kategorii żywności, w tym: suplementów diety, żywności wzbogacanej, żywności dla szczególnych grup, dodatków, nowej żywności, GMO, żywności ekologicznej oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
C5	Zapoznanie studentów z przepisami dotyczącymi żywienia w placówkach oświatowych
C6	Przygotowanie studentów do stosowania prawa żywnościowego w praktyce zawodowej oraz formułowania uzasadnionych opinii w granicach kompetencji dietetyka.

4. EFEKTY UCZENIA SIĘ	
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:	
D2.W.17	krajowe i międzynarodowe przepisy prawne dotyczące żywności, żywienia i bezpieczeństwa żywnościowego;
Umiejętności – Absolwent potrafi:	

Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów
(stanowiącej załącznik do zarządzenia nr 68/2024 Rektora WUM z dnia 18 kwietnia 2024 r.)

D2.U15	analizować i interpretować akty prawne dotyczące żywności i żywienia oraz stosować je w praktyce zawodowej, np. przy ocenie składu produktów spożywczych i oznakowania żywności;
D2.U16	ocenić zgodność produktów spożywczych i ich etykietowania z obowiązującymi przepisami prawnymi oraz doradzać w zakresie regulacji dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności;
D2.U17	zidentyfikować główne problemy związane z bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz ocenić poprawność znakowania produktów spożywczych

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

D2.K03	skutecznej współpracy w zespole interdyscyplinarnym i organizowania jego pracę;
D2.K06	odpowiedzialności za własny rozwój i doskonalenie zawodowe oraz działania w oparciu o potwierdzoną naukowo wiedzę;
D2.K10	formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej i zasięgania porad ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemów;

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
W1	1. Źródła, wykładnia i krajowy, unijny oraz międzynarodowy kontekst prawa żywnościowego 2. Analiza ryzyka, EFSA i naukowe podstawy prawa żywnościowego 3. Urzędowa kontrola żywności i odpowiedzialność podmiotów działających na rynku spożywczym 4. Zaawansowane problemy informowania konsumentów o żywności 5. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne - podstawy naukowe, warunki stosowania i reklama żywności	D2.W.17 D2.U.15 D2.U16 D2.U17 D2.K06 D2.K10
W2	6. Suplementy diety, żywność wzbogacana i produkty z pogranicza – klasyfikacja i wymagania prawne 7. Żywność dla szczególnych grup konsumentów – wymagania dotyczące składu, bezpieczeństwa i znakowania 8. Dodatki do żywności – autoryzacja, warunki stosowania i interpretacja unijnych wykazów 9. Nowa żywność i GMO – procedury autoryzacyjne, ocena bezpieczeństwa i opinie EFSA 10. Żywność ekologiczna i unijne systemy jakości – wymagania prawne oraz przypadki nieprawidłowego znakowania i reklamy	
S1.	1. Analiza i praktyczne wykorzystanie opinii naukowych EFSA <i>Identyfikacja problemu, ocena wniosków opinii i określenie jej znaczenia dla regulacji prawnych.</i> 2. Urzędowa kontrola żywności i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. <i>Analiza przypadku obejmująca właściwość organów, obowiązki przedsiębiorcy i możliwe działania pokontrolne.</i> 3. Ocena wartości odżywczej, oświadczeń i reklamy produktu – przypadki niejednoznaczne <i>Ocena etykiety i przekazu reklamowego wraz ze wskazaniem podstawy prawnej.</i> 4. Regulacje dotyczące żywienia dzieci i młodzieży – interpretacja i praktyczne zastosowanie przepisów <i>Rozwiązywanie przypadków dotyczących żywienia w jednostkach systemu oświaty oraz informacji kierowanych do dzieci i ich opiekunów.</i> 5. Klasyfikacja prawna produktów z pogranicza	D2.W17 D.2.U.15 D.2.U.16 D.2.U.17 D2.K03 D2.K06 D2.K10

Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów
(stanowiącej załącznik do zarządzenia nr 68/2024 Rektora WUM z dnia 18 kwietnia 2024 r.)

	Zespołowa klasyfikacja produktów jako suplement diety, FSMP, produkt leczniczy, wyrób medyczny albo nowa żywność, wraz z uzasadnieniem stanowiska.	
--	--	--

6. LITERATURA

Obowiązkowa

1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002.
2. Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011.
3. Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 i rozporządzenie (UE) nr 432/2012.
4. Rozporządzenie (UE) 2017/625.
5. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
6. Rozporządzenia dotyczące omawianych kategorii żywności: 1925/2006, 609/2013, 1333/2008, 2015/2283 i 2018/848.
7. Aktualne opinie naukowe i wytyczne EFSA.
8. Oficjalne bazy EUR-Lex, ISAP i unijny rejestr oświadczeń.

Uzupełniająca

Oficjalne bazy EUR-Lex, ISAP i unijne rejestry oświadczeń, GMO

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
D2.W17 D2.U15 D2.U16 D2.U17 D2.K03 D2.K06 D2.K10	Aktywny udział w dyskusji, rozwiązywanie zadań i analiza przypadków podczas bloku seminaryjnego. Dopuszcza się przeprowadzenie dodatkowego, krótkiego sprawdzianu wiedzy na zakończenie seminarium (wyjściówki). Wiedza i umiejętność praktycznego zastosowania przepisów są również weryfikowane za pomocą testu końcowego.	Obecność na jedynym stacjonarnym bloku seminaryjnym jest obowiązkowa. Nieobecność może zostać uznana wyłącznie w wyjątkowych, należycie udokumentowanych okolicznościach. W takim przypadku student jest zobowiązany do uzupełnienia materiału poprzez wykonanie indywidualnego zadania polegającego na analizie przypadku odpowiadającego tematyce seminarium. Student wskazuje właściwe przepisy, ocenia zgodność przedstawionego przypadku z prawem oraz uzasadnia sformułowane stanowisko. Zadanie należy przekazać w formie i terminie ustalonych z prowadzącym. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest obecność na seminarium lub zaliczenie

		nieobecności w określonej powyżej formie oraz uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu końcowego.
--	--	--

8. INFORMACJE DODATKOWE

Wykłady będą realizowane w formie asynchronicznej. Nagrania wykładów, materiały dydaktyczne zostaną udostępnione na uczelnianej platformie e-learningowej. Student jest zobowiązany do zapoznania się z udostępnionymi treściami.

Obecność na stacjonarnym bloku seminaryjnym jest obowiązkowa. Spóźnienie przekraczające 15 minut jest traktowane jako nieobecność.

Nieobecność może zostać uznana wyłącznie w wyjątkowych, należycie udokumentowanych okolicznościach i wymaga uzupełnienia materiału na zasadach określonych w kryteriach zaliczenia.

Test końcowy składa się z 30 pytań zamkniętych jednokrotnego wyboru, w tym pytań sprawdzających umiejętność praktycznego zastosowania przepisów. Za każdą prawidłową odpowiedź student otrzymuje 1 punkt. Warunkiem zaliczenia testu jest uzyskanie co najmniej 18 z 30 punktów, tj. 60% maksymalnej liczby punktów. Czas przeznaczony na rozwiązanie testu wynosi 35 minut.

Test końcowy zostanie przeprowadzony w siedzibie Uczelni – w formie elektronicznej albo tradycyjnej formie papierowej.

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

Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.

UWAGA

Końcowe 10 minut ostatnich zajęć w bloku/semestrze/roku należy przeznaczyć na wypełnienie przez studentów Ankiety Oceny Zajęć i Nauczycieli Akademickich