Uniwersytet Gdański

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Uwarunkowania prawne przetwórstwa i systemy certyfikacji - ćwiczenia (Ćw. laboratoryjne), PG_00201321		
Kierunek studiów	Akwakultura - biznes i technologia (P)		
Data rozpoczęcia studiów	październik 2026 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu	2027/2028
Poziom kształcenia	I stopnia - licencjackie	Grupa zajęć	Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów Grupa zajęć z obszarów nauk humanistycznych lub nauk społecznych
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji	na uczelni
Rok studiów	2	Język wykładowy	polski
Semestr studiów	3	Liczba punktów ECTS	1.0
Profil kształcenia	praktyczny	Forma zaliczenia	zaliczenie
Jednostka prowadząca			
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot	prof. dr hab. Janina Ciechanowicz-McLean	
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu		

Formy zajęć							
	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	0.0	0.0	15.0	0.0	0.0	15
	W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0						

Aktywność studenta i liczba godzin pracy					
	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów	Udział w konsultacjach	Praca własna studenta	RAZEM
	Liczba godzin pracy studenta	15	2.0	8.0	25

Cel przedmiotu	Prowadzenie działalności gospodarczej oprócz znajomości zagadnień ekonomicznych wymaga również znajomości metod zarządzania produkcją i obrotem żywnością w oparciu o wiedzę z różnych dziedzin prawa. Przykładem takiej dziedziny jest prawo żywnościowe, które normuje produkcje żywności i jej dystrybucję w celu ochrony zdrowia ludzkiego. Jest to ustawodawstwo dotyczące bezpieczeństwa żywności (ang. food safety legislation).Wskazanie na rolę systemów certyfikacji w obrocie żywnością.

Efekty uczenia się przedmiotu

Efekt kierunkowy	Efekt z przedmiotu	Sposób weryfikacji i oceny efektu
[AKWAL3-U04] potrafi wybrać i wykorzystywać dostępne źródła informacji oraz rozumie literaturę z zakresu szeroko rozumianej akwakultury	potrafi wybrać i wykorzystywać dostępne źródła informacji oraz rozumie literaturę z zakresu szeroko rozumianej akwakultury (treści programowe:	[SU2] prezentacja/projekt/referat/ raport [SU4] test/egzamin - ustny lub pisemny
[AKWAL3-K04] jest gotów do identyfikowania i dostrzegania dylematów związanych z wykonywaniem w zawodu oraz rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych	jest gotów do identyfikowania i dostrzegania dylematów związanych z wykonywaniem w przyszłości zawodu oraz rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych (treści programowe: A.1-11.)	[SK2] prezentacja/projekt/referat/ raport [SK4] test/egzamin - ustny lub pisemny
[AKWAL3_W01] zna i rozumie w zaawansowanym stopniu związki między osiągnięciami wybranych dziedzin nauk i dyscyplin nauk przyrodniczych, a możliwością ich wykorzystania w życiu społeczno-gospodarczym	zna i rozumie związki między osiągnięciami wybranych dziedzin nauk i dyscyplin nauk przyrodniczych, a możliwością ich wykorzystania w życiu społeczno-gospodarczym (treści programowe: A.1-11.)	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny [SW2] prezentacja/projekt/referat/ raport
[AKWAL3_W06] zna w zaawansowanym stopniu techniki, metody badawcze oraz narzędzia wykorzystywane w akwakulturze	zna i omawia techniki, metody badawcze oraz narzędzia wykorzystywane w akwakulturze (treści programowe: A.1-11.)	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny [SW2] prezentacja/projekt/referat/ raport
[AKWAL3_W11] zna i rozumie kluczowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego (treści programowe: A. 1; A.8.)	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny [SW2] prezentacja/projekt/referat/ raport
[AKWAL3-U12] potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując na siebie różne role	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując na siebie różne role (treści programowe: A.1-11.)	[SU2] prezentacja/projekt/referat/ raport

Treści przedmiotu

A.1. Prawo żywnościowe w polskim systemie prawa. Związki z prawem rolnym, administracyjnym, ochrony środowiska, publicznym prawem gospodarczym. Ustawowe ograniczenia działalności gospodarczej związane z akwakulturą i zdrowiem konsumenta. A.2. Wymagania i zasady współczesnego prawa żywnościowego w świetle prawa międzynarodowego, unijnego i polskiego. Światowy Kodeks Żywnościowy. Instrumenty prawne bezpieczeństwa żywnościowego. Bezpieczeństwo żywnościowe jako rodzaj bezpieczeństwa publicznego i zarządzania publicznego. A.3. Wymagania dotyczące jakości żywności. Żywność ekologiczna, Żywność genetycznie zmodyfikowana. System HACCAP. Wymagania jakości handlowej wybranych artykułów żywności - wybrane przykłady. A.4. Wymagania dotyczące warunków produkcji żywności i jej obrotu - higiena żywności. Szczególne wymagania higieny produkcji i obrotu żywnością - produktami rybnymi i owocami morza. Znakowanie i prezentacja żywności pochodzącej z akwakultury. A.5. Wewnętrzna i urzędowa kontrola żywności. Państwowa Inspekcja Sanitarna. Inspekcja Weterynaryjna. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Rola kodeksu postępowania administracyjnego w urzędowej kontroli żywności. Projekt Inspekcji Bezpieczeństwa Żywności. A.6. Odpowiedzialność: karna, administracyjna, cywilna. Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez produkty pochodzące z akwakultury. A.7. Wymagania i zasady współczesnego prawa żywnościowego w świetle prawa międzynarodowego, unijnego i polskiego. Światowy Kodeks Żywności. System EMAS i ISO. A. 8. Instrumenty prawne bezpieczeństwa żywnościowego. Bezpieczeństwo żywnościowe jako rodzaj bezpieczeństwa publicznego i zarządzania publicznego. Standardy WHO i FAO. A.9. Wymagania dotyczące jakości żywności. Żywność ekologiczna, Żywność genetycznie zmodyfikowana. System HACCAP. Wymagania jakości handlowej wybranych artykułów żywności - wybrane przykłady. Procedura uzyskiwania certyfikatu HACCAP. A.10. Wewnętrzna i urzędowa kontrola żywności. Państwowa Inspekcja Sanitarna. Inspekcja Weterynaryjna. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Rola kodeksu postępowania administracyjnego w urzędowej kontroli żywności. A.11. Odpowiedzialność za produkt niebezpieczny.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Zainteresowanie prawem gospodarczym, przetwórstwem żywności, prawem rolnym, prawem ochrony środowiska i prawem żywnościowym.

Sposoby i kryteria oceniania osiąganych efektów uczenia się

Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
wykonanie pracy zaliczeniowej - projekt lub prezentacja	51.0%	50.0%
kolokwium	51.0%	50.0%

Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć (zdania egzaminu): A.1. wykorzystywana podczas zajęć European Food Law, red. L. Costato, F. Albisinni, Milano 2011 Food Standards Agency, General Guidance for Food Business Operators, EC Regulations, 2006 Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius) wytyczne dobrej praktyki higienicznej (wersja angielsko-polska), tłumaczenie M. Wisniewska, ODDK, Gdańsk 2004 M. Taczanowski, Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej, Warszawa 2009 A. Szymecka-Wesołowska(red.), Bezpieczeństwo żywności i żywienia, Warszawa 2013 Międzynarodowy Standard Żywności IFS Food, Standard Audytu dla produktów Marek Własnych Handlowców Detalicznych i Hurtowych, wersja 5, sierpień 2007, Wydawnictwo HDE Trade Services GmbH Berlin Globalna Norma dotycząca bezpieczeństwa żywności BRC, wydanie 5, styczeń 2008, wydawnictwo British Retail Consortium, Londyn A.2. studiowana samodzielnie przez studenta European Food Law, red. L. Costato, F. Albisinni, Milano 2011 Food Standards Agency, General Guidance for Food Business Operators, EC Regulations, 2006 Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius) wytyczne dobrej praktyki higienicznej (wersja angielsko-polska), tłumaczenie M. Wisniewska, ODDK, Gdańsk 2004 M. Korzycka-Iwanow, Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego, wyd. 2, Warszawa 2007 M. Taczanowski, Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej, Warszawa 2009
	Uzupełniająca lista lektur	B. Literatura uzupełniająca A. Oleszko, Prawo żywnościowe wspólnotowego rynku rolnego, Warszawa 2006 Jakość i bezpieczeństwo produktu oraz ochrona środowiska w sektorze rolno-spożywczym, Prace i Materiały Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego, Sopot 2010 M.Z. Wiśniewska, Systemowe zarządzanie obron ą żywności przed terroryzmem, Gdańsk 2016 PN-EN ISO 22000, Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego, Wydawnictwo PKN, Warszawa 2006 M. Wiśniewska, E. Malinowska, Zarządzanie jakością żywności, 2011
	Adresy eZasobów	
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	Znajomość podstawowych norm prawa administracyjnego i żywnościowego dotyczącego przetwórstwa. Umiejętność rozwiązywania kazusów	
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy	

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.