

<b>Tytuł przedmiotu:</b>	<b>Prawo żywnościowe</b>	
<b>Kierunek:</b>	Gastronomia i Hotelarstwo	
<b>Tryb studiów:</b>	stacjonarne	
<b>Stopień studiów:</b>	inżynierskie	
<b>Rok studiów:</b>	2	
<b>Semestr:</b>	letni	
<b>Wykłady:</b>		
<b>Dzień tygodnia:</b>	poniedziałek	
<b>Godziny:</b>	12-13	
<b>Sala:</b>	aula 2	
<b>Numer wykładu</b>	<b>Data</b>	<b>Temat wykładu</b>
1	02.03.2026	Geneza prawa żywnościowego. Istota i zadania prawa żywnościowego.
2	09.03.2026	Znaczenie Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w prawie żywnościowym. System bezpieczeństwa żywności. Regulacje dotyczące zasad higieny żywności. Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych.
3	16.03.2026	Wybrane regulacje dotyczące poziomu zanieczyszczeń w żywności. Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności - wprowadzenie.
4	23.03.2026	Regulacje dotyczące stosowania dodatków, enzymów i aromatów do żywności (c.d.).
5	30.03.2026	System organizacji urzędowej kontroli żywności.
6	13.04.2026	Zadania EFSA. Istota i zasady funkcjonowania systemu RASFF.
7	20.04.2026	Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym - wybrane informacje.
8	27.04.2026	Regulacje w zakresie znakowania żywności (etykietowanie żywności).
9	04.05.2026	Regulacje w zakresie znakowania żywności (etykietowanie żywności).
10	11.05.2026	Regulacje w zakresie zasad dodawania witamin i składników mineralnych do żywności.
11	18.05.2026	Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności - wybrane informacje.
12	25.05.2026	Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności - wybrane informacje.
13	01.06.2026	Regulacje dotyczące wybranych rodzajów żywności - wybrane informacje.
14	08.06.2026	Wymagania prawne wobec opakowań żywności i materiałów do kontaktu z żywnością.
15	15.06.2026	Odpowiedzialność operatorów w łańcuchu żywnościowym. Podsumowanie.