

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024-2026/2027
(skrajne daty)

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Opakowania żywności |
| Kod przedmiotu* | |
| Nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Przyrodniczych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Kolegium Nauk Przyrodniczych, Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Przetwórstwa i Towaroznawstwa Rolniczego |
| Kierunek studiów | technologia żywności i żywienie człowieka |
| Poziom studiów | pierwszy stopień |
| Profil | ogólnoakademicki |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | rok II, semestr 4 |
| Rodzaj przedmiotu | kierunkowy |
| Język wykładowy | język polski |
| Koordynator | dr inż. Renata Stanisławczyk |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | dr inż. Renata Stanisławczyk |

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

| Semestr (nr) | Wykł. | Ćw. aud. | Konw. | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne (jakie?) | Liczba pkt. ECTS |
|--------------|-------|----------|-------|------|------|----|--------|---------------|------------------|
| 4 | 15 | 15 | | | | | | | 2 |

1.2. Sposób realizacji zajęć

☒ zajęcia w formie tradycyjnej

☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku)

Zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Mikrobiologia żywności, Ogólna technologia i utrwalanie żywności, Bezpieczeństwo i higiena żywności, Ocena jakości surowców i produktów roślinnych, Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

| | |
|----------------|---|
| C ₁ | Zapoznanie studentów z funkcjami i znaczeniem opakowań do żywności oraz z wymaganiami stawianymi nowoczesnym opakowaniom. |
| C ₂ | Zapoznanie studentów z rodzajami opakowań i systemami pakowania żywności. |

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu | Odniesienie do efektów kierunkowych ¹ |
|------------------------|---|--|
| EK_01 | Student zna i rozumie w zaawansowanym stopniu metody oceny właściwości surowców, produktów roślinnych i zwierzęcych oraz czynniki kształtujące ich jakość w aspekcie wyboru optymalnego systemu pakowania i rodzaju opakowania | K_Wo6 |
| EK_02 | Student potrafi krytycznie analizować i dostrzegać aspekty etyczne wpływu systemów pakowania i rodzajów opakowań stosowanych w produkcji i przetwórstwie żywności na stan środowiska przyrodniczego oraz zdrowie ludzi i zwierząt | K_Uo7 |
| EK_03 | Student jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, wynikający m. in. z logicznego zastosowania odpowiednich systemów pakowania i rodzajów opakowań | K_Ko6 |

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

| |
|---|
| Treści merytoryczne |
| System pakowania próżniowego |
| System pakowania w modyfikowanej i kontrolowanej atmosferze |
| System pakowania aseptycznego |
| System pakowania „Bag in box” |
| Opakowania aktywne i inteligentne |
| Znakowanie opakowań |
| Charakterystyka wpływu opakowań i systemów pakowania na właściwości surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego |

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

| |
|--|
| Treści merytoryczne |
| Definicja, funkcje oraz kryteria klasyfikacji opakowań |
| Charakterystyka i zastosowanie opakowań szklanych |

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

| |
|--|
| Charakterystyka i zastosowanie opakowań metalowych |
| Charakterystyka i zastosowanie opakowań z tworzyw sztucznych |
| Charakterystyka i zastosowanie opakowań z papieru i tektury |
| Charakterystyka i zastosowanie opakowań z drewna i tkanin |

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja, prezentacja multimedialna)

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

| Symbol efektu | Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...) |
|---------------|---|---|
| EK_01 | kolokwium | w, ćw |
| EK_02 | kolokwium | w, ćw |
| EK_03 | kolokwium | w, ćw |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

| |
|---|
| <p>Ćwiczenia: zaliczenie z oceną kolokwium, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych</p> <p>Wykład: zaliczenie zaliczenie pisemne: dłuższa wypowiedź pisemna (rozwiązywanie problemu)</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst >55%, dst plus >65 %, db >75.%, db plus >85%, bdb >95%</p> |
|---|

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

| Forma aktywności | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności |
|---|---|
| Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów | 30/1 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie) | 2/0,07 |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 28/0,93 |
| SUMA GODZIN | 60 |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS | 2 |

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

| | |
|----------------------------------|--|
| wymiar godzinowy | |
| zasady i formy odbywania praktyk | |

7. LITERATURA

| |
|---|
| <p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Dudziński Z. Opakowania w gospodarce magazynowej z dokumentacją i wzorcową instrukcją gospodarki opakowaniami. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk, 2007.2. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. Podstawy opakowalnictwa towarów. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2004.3. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. Postęp techniczny w opakowalnictwie. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2003.4. Opakowania i pakowanie żywności: wybrane zagadnienia. Pod red. Krzysztofa Leszczyńskiego i Anny Żbikowskiej. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2016.5. Panfil-Kuncewicz H., Kuncewicz A., Juśkiewicz M. Wybrane zagadnienia z opakowalnictwa żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, 2012. |
| <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Czasopismo „Opakowanie”2. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. Znakowanie i kodowanie towarów. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2005.3. Stanisławczyk R.: Zastosowanie opakowań jadalnych na bazie białek i polisacharydów w przemyśle spożywczym. Monografia Naukowa pt. „Jakość żywności i żywienia”. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, Rzeszów, 95-105, 2019.4. Stanisławczyk R.: Zastosowanie opakowań aktywnych i inteligentnych na przykładzie branży spożywczej. Monografia Naukowa pt. „Żywność wysokiej jakości-determinanty produkcji”. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, Rzeszów, 23-35, 2018.5. Stanisławczyk R.: Stosowanie modyfikowanej atmosfery w opakowalnictwie żywności. Monografia Naukowa pt. „Żywność wysokiej jakości-determinanty produkcji”. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, Rzeszów, 13-23, 2018. |

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej