

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020-2022/2023  
(skrajne daty)

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Opakowania żywności</b>
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych,
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych, Instytut Technologii Żywności i Żywnienia,
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	studia I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	przedmiot kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr hab. Mariusz Rudy, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. Mariusz Rudy, prof. UR dr inż. Renata Stanisławczyk

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	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, Ogólna technologia żywności, 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

C1	Zapoznanie studentów z funkcjami i znaczeniem opakowań do żywności oraz z wymaganiami stawianymi nowoczesnym opakowaniom.
C2	Zapoznanie studentów 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 <sup>1</sup>
EK_01	STUDENT ZNA I ROZUMIE W ZAAWANSOWANYM STOPNIU METODY OCENY WŁAŚCIWOŚCI SUROWCÓW, PRODUKTÓW ROŚLINNYCH I ZWIERZĘCYCH ORAZ CZYNNIKI KSZTAŁTUJĄCE ICH JAKOŚĆ	K_Wo6
EK_02	STUDENT POTRAFI KRYTYCZNIE ANALIZOWAĆ I DOSTRZEGAĆ ASPEKTY ETYCZNE WPŁYWU TECHNOLOGII STOSOWANYCH W PRODUKCJI I PRZETWÓRSTWIE ŻYWNOCI NA STAN ŚRODOWISKA PRZYRODNICZEGO ORAZ ZDROWIE LUDZI I ZWIERZĄT	K_U07
EK_03	STUDENT JEST GOTÓW DO MYŚLENIA I DZIAŁANIA W SPOSÓB PRZEDSIĘBIORCZY	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

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

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

Treści merytoryczne
Definicja, funkcje oraz kryteria klasyfikacji opakowań
Charakterystyka i zastosowanie opakowań szklanych
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 (&gt;50% maksymalnej liczby punktów): dst &gt;55%, dst plus &gt;65 %, db &gt;75.%, db plus &gt;85%, bdb&gt;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
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, przygotowanie prezentacji multimedialnej, napisanie referatu itp.)	28
SUMA GODZIN	60
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>2</b>

*\* 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"> <li>1. Dudziński Z. Opakowania w gospodarce magazynowej z dokumentacją i wzorcową instrukcją gospodarki opakowaniami. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk, 2007.</li> <li>2. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. Podstawy opakowalnictwa towarów. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2004.</li> <li>3. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. Postęp techniczny w opakowalnictwie. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2003.</li> <li>4. Opakowania i pakowanie żywności: wybrane zagadnienia. Pod red. Krzysztofa Leszczyńskiego i Anny Żbikowskiej. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2016.</li> </ol>
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czasopismo „Opakowanie”</li> <li>2. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. Znakowanie i kodowanie towarów. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2005.</li> </ol>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej