

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020-2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020/2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	SYSTEMY PAKOWANIA
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 3
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	dr hab. prof. UR Rudy Mariusz
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Gil Marian 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
3	15	30							5

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) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Produkcja surowców roślinnych, Produkcja surowców zwierzęcych, Ekologia

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z systemami pakowania żywności
C2	Zapoznanie studentów z rodzajami opakowań wykorzystywanych w poszczególnych systemach pakowania

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 znaczenie jakości surowców oraz produktów rolnych i spożywczych w realizacji procesów logistycznych, w tym zasady i warunki ich przechowywania, pakowania i transportu	K_Wo7
EK_02	student potrafi dokonać właściwego doboru systemów opakowań dostosowanych do rodzaju surowców i produktów rolnych i spożywczych oraz sposobów transportu i przechowywania żywności	K_Uo7
EK_03	student jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i uzyskanych informacji oraz uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu zaistniałych problemów z logistyki w sektorze rolno-spożywczym	K_Ko1

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Definicja opakowań. Kryteria klasyfikacji opakowań
Funkcje opakowań
Znakowanie opakowań
Prawne regulacje dotyczące informacji na opakowaniach produktów żywnościowych

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

Definicja, funkcje oraz kryteria klasyfikacji opakowań
System pakowania próżniowego
System pakowania w modyfikowanej atmosferze
System pakowania w kontrolowanej atmosferze
System pakowania aseptycznego
System pakowania „Bag in box”
Opakowania aktywne
Opakowania inteligentne
Pakowanie w podwyższonym standardzie higienicznym

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

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: praca w grupach, dyskusja, prezentacje.

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)

Ćwiczenia: zaliczenie z oceną kolokwium, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych Wykład: zaliczenie - zaliczenie pisemne: dłuższa wypowiedź pisemna (rozwiązywanie problemu) 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%.
--

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	45
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	5
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	75
SUMA GODZIN	125
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	5

** 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

Literatura podstawowa:

Dudziński Z. Opakowania w gospodarce magazynowej z dokumentacją i wzorcową instrukcją gospodarki opakowaniami. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk, 2007.

Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. Podstawy opakowalnictwa towarów. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2004.

Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. Postęp techniczny w opakowalnictwie. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2003.

Opakowania i pakowanie żywności: wybrane zagadnienia. Pod red. Krzysztofa Leszczyńskiego i Anny Żbikowskiej. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2016.

Literatura uzupełniająca:

Czasopismo „Opakowanie”

Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. Znakowanie i kodowanie towarów. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2005.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej