

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020 – 2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	PROJEKTOWANIE ETYKIET I OPAKOWAŃ
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 IV, semestr 7
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	dr inż. Dorota Kalicka
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Dorota Kalicka

* -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
7	15	30							4

1.2. Sposób realizacji zajęć zajęcia w formie tradycyjnej**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (zaliczenie z oceną)**

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Produkcja i przechowywanie żywności, Towaroznawstwo produktów spożywczych, Normalizacja w ocenie żywności

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE**3.1 Cele przedmiotu**

C1	Zapoznanie studentów z wymaganiami prawa żywnościowego w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz rozporządzeniami
----	---

	unijnymi i krajowymi związanymi z projektowaniem etykiet żywności dla różnych grup produktów w sektorze rolno-spożywczym.
C2	Zapoznanie studentów z zasadami tworzenia etykiet dla żywności konwencjonalnej, ekologicznej, suplementów diety, żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego
C3	Zapoznanie studentów z zasadami umieszczania na etykietach oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych oraz wszelkich nieobligatoryjnych informacji

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	Opisuje i wyjaśnia wymagania prawa żywnościowego w zakresie obligatoryjnych i dobrowolnych informacji umieszczanych na etykietach żywności.	K_Wo6, K_Wo7, K_Wo9
EK_02	Projektuje i ocenia etykiety produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego	K_Uo2, K_Uo7
EK_03	Aktualizuje wiedzę w zakresie prawa żywnościowego i etykietowania żywności. Zwraca uwagę na etykiety produktów żywnościowych na rynku i potrafi ocenić ich zgodność z aktualnymi wymogami prawa	K_Ko1, K_Ko4

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Przepisy szczegółowe odnoszących się do znakowania poszczególnych grup produktów spożywczych (np. produkty ekologiczne, z GMO, suplementów diety, żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego).
Znaki jakości, informacje dodatkowe umieszczane na etykietach i opakowaniach
Informacje nieobligatoryjne na etykietach i opakowaniach. Rozporządzenie w sprawie umieszczania na etykietach oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

B. Problematyka ćwiczeń

Treści merytoryczne
Ocena etykiet żywności handlowej pod względem prawidłowego znakowania
Przygotowanie etykiet produktów spożywczych zgodnie z wytycznymi ustaw krajowych i rozporządzeń UE
Praktyczne aspekty umieszczania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych na opakowaniach żywności

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: analiza oznakowania produktów sektora rolno-spożywczego, projektowanie etykiet dla produktów sektora rolno-spożywczego

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

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	projekt, kolokwium	W
EK_02	projekt	ĆW
EK_03	projekt, obserwacja w trakcie zajęć	ĆW

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia: zaliczenie z oceną na podstawie ocen częściowych z obserwacji aktywności oraz ze sprawozdań i projektów wykonywanych w trakcie ćwiczeń, kolokwium

Wykłady: kolokwium

O ocenie pozytywnej z egzaminu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51 -59%, dst plus 60-69 %, db-70 -79%, db plus 80 -89%, bdb>90%

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

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	45
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach)	6
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć tj. projekt, prezentacja, kolokwium, itp.)	50
SUMA GODZIN	101
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	4

* 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:

Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, z późn. zmianami.

Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

Rozp. Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli wraz z późniejszymi zmianami.

Rozp. Wykonawcze Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności.

Rozp. Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych.

Literatura uzupełniająca:

Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności, zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1852/2001.

Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej