

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2025/2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	OPAKOWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych
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 do wyboru
Język wykładowy	język polski
Koordinator	dr hab. Mariusz Rudy, prof. UR
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.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
3	15	30							3

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)

WYKŁAD: ZALICZENIE BEZ OCENY

ĆWICZENIA AUDYTORYJNE: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Zakres treści z przedmiotu: Produkcja roślinna / Produkcja surowców roślinnych, Produkcja zwierzęca / Produkcja surowców zwierzęcych, Ekologia
--

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 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 Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	zna i rozumie znaczenie utrzymania jakości surowców i produktów rolno-spożywczych w realizacji procesów logistycznych	K_W07
EK_02	potrafi dobrać system pakowania właściwy dla danego rodzaju surowców i produktów rolno-spożywczych	K_U07
EK_03	jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz jej znaczenia w doskonaleniu systemów pakowania	K_K01

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

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.
Definicja, funkcje oraz kryteria klasyfikacji opakowań.

3.4. Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia audytoryjne: analiza wybranych tematów, praca w grupach, dyskusja

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. aud.
EK_02	kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	w., ćw. aud.
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć	ćw. aud.

4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Wykład: zaliczenie bez oceny (kolokwium).</p> <p>Ćwiczenia audytoryjne: zaliczenie z oceną, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen częściowych z kolokwiów.</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.</p> <p>O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-70 %, db 71-80%, db plus 81-90 %, bdb 91-100%.</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	45
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	4
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	30
SUMA GODZIN	79
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

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

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

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

Leszczyński K., Żbikowski A. (red). 2016. Opakowania i pakowanie żywności: wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW Warszawa.

Literatura uzupełniająca:

Czasopismo „Opakowanie”

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

Stanisławczyk R. 2018. Zastosowanie opakowań aktywnych i inteligentnych na przykładzie branży spożywczej. w: Żywność wysokiej jakości-determinanty produkcji. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego. Rzeszów, 23-35.

Stanisławczyk R. 2018. Stosowanie modyfikowanej atmosfery w opakowalnictwie żywności. w: Żywność wysokiej jakości-determinanty produkcji. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego. Rzeszów, 13-23.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej