

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2025/2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

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
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 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 Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	zna podstawowe definicje i kryteria klasyfikacji opakowań w aspekcie jakości surowców i produktów rolno-spożywczych w ramach procesów logistycznych	K_W07
EK_02	potrafi dobrać właściwe opakowania odpowiednio do rodzaju produktów uwzględniając procesy przechowywania i transportu	K_U07
EK_03	jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy niezbędnej do rozwiązywania zaistniałych problemów związanych z pakowaniem surowców i produktów rolno-spożywczych	K_K01

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

Treści merytoryczne
Definicje, podział opakowań oraz ich funkcje .
Systemy pakowania z wykorzystaniem gazów ochronnych.
System pakowania aseptycznego oraz w podwyższonym standardzie higienicznym.
System pakowania „Bag in box”.
Opakowania aktywne.
Opakowania inteligentne.

3.4. Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia audytoryjne: analiza wybranych zagadnień, 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.
EK_02	kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	w., ćw.
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć	ćw.

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

<p>Literatura podstawowa: Dudziński Z. 2007. Opakowania w gospodarce magazynowej z dokumentacją i wzorcową instrukcją gospodarki opakowaniami. Wyd. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk.</p>
--

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