

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2025/2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>ZNAKOWANIE TOWARÓW</b>
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 III, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy do wyboru
Język wykładowy	język polski
Koordynator	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.	Ćw. projektowe	Liczba pkt. ECTS
5	15			15				15	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)**

WYKŁAD: ZALICZENIE BEZ OCENY

LABORATORIA: ZALICZENIE Z OCENĄ

ĆWICZENIA PROJEKTOWE: ZALICZENIE Z OCENĄ

**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Zakres treści z przedmiotów: Produkcja i przechowywalność żywności / Produkcja oraz systemy przechowywania surowców oraz żywności, Opakowania produktów spożywczych / Systemy pakowania

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

#### 3.1 Cele przedmiotu

C <sub>1</sub>	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.
C <sub>2</sub>	Zapoznanie studentów z zasadami tworzenia etykiet dla żywności konwencjonalnej, ekologicznej, suplementów diety, żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego.
C <sub>3</sub>	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 Student	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	zna i rozumie wymagania prawa żywnościowego w zakresie obligatoryjnych i dobrowolnych informacji umieszczanych na etykietach żywności.	K_Wo6, K_Wo7, K_Wo9,
EK_02	potrafi opracować i ocenić etykiety produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego	K_Uo2, K_Uo7
EK_03	jest gotów do aktualizacji i krytycznej oceny posiadanej wiedzy w zakresie etykietowania żywności oraz przestrzegania zasad etyki zawodowej	K_Ko1, K_Ko4

#### 3.3. Treści programowe

##### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Istotność etykiety w aspekcie wymiany informacji na linii producent-konsument.
Identyfikowalność artykułu rolno-spożywczego, pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
Wymagania szczegółowe przy znakowaniu poszczególnych grup produktów spożywczych (np. mięsa, alkoholu, produkty ekologiczne, z GMO, suplementów diety, żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego).
Systemy znakowania wartości odżywczej z przodu opakowania.
Informacje nieobligatoryjne na etykietach i opakowaniach.

##### B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych i projektowych

Treści merytoryczne
Prawidłowe formułowanie nazwy i masy netto produktów rolno-spożywczych, paczkowanych.
Umieszczanie na etykiecie składu produktów rolno-spożywczych i składników powodujących alergię lub nietolerancję pokarmową.

Prawidłowe umieszczanie na etykietach daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności oraz warunki przechowywania i instrukcja użycia produktów rolno-spożywczych.
Wartość odżywcza artykułów rolno-spożywczych – zasady obliczania i umieszczania na etykiecie.
Praktyczne aspekty umieszczania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych na opakowaniach żywności - ćwiczenia projektowe.

### 3.4. Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Laboratoria: analiza oznakowania produktów, zadania, udział w dyskusji

Ćwiczenia projektowe: projekt, aktywność na ćwiczeniach

## 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.
EK_02	sprawozdanie, kolokwium, zaliczenie projektu	ćw. lab., ćw. proj.
EK_03	zaliczenie projektu, obserwacja w trakcie zajęć	ćw. lab., ćw. proj.

### 4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: zaliczenie bez oceny (kolokwium).
Laboratoria: kolokwium, sprawozdanie, aktywność na zajęciach.
Ćwiczenia projektowe: wykonanie i omówienie projektu.
Zaliczenie ćwiczeń i wykładu na podstawie średniej z ocen cząstkowych wg poniższej skali liczby 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 założonych efektów uczenia się.

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzinna zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	45
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć tj. projekt, prezentacja, kolokwium, itp.)	28

SUMA GODZIN	75
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:

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

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

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

Literatura uzupełniająca:

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. 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.

Kalicka D., Znamiorska A., Pawlos M., Szajnar K., Kowalczyk M., Buniowska M. 2020. Analiza wybranych parametrów jakościowych jogurtów i kefirów naturalnych dostępnych na rynku rzeszowskim. Jakość i bezpieczeństwo żywności. Monografia, Red. Gajdek G., Puchalski C. UR, 40-55.

Pawlos M., Znamiorska A., Kalicka D., Szajnar K., Buniowska M., Kowalczyk M. 2020. Właściwości ekologicznych twarożków kozich z przyprawami ziołowymi. Żywność i jej bezpieczeństwo. Monografia, Red. Gajdek G., Puchalski C. i Jaworska G. UR, 28-37.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej