

SYLABUSDOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021 – 2023/2024
(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Opakowania żywności
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	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)	Wykt.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
4	9	9							2

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)

zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Mikrobiologia, Ogólna technologia żywności, Higiena żywności, Ocena jakości surowców i produktów roślinnych, Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych

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 rodzajami opakowań i systemami pakowania żywności.

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	absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu metody oceny właściwości surowców, produktów roślinnych i zwierzęcych oraz czynniki kształtujące ich jakość	K_Wo6
EK_02	absolwent potrafi krytycznie analizować i dostrzegać aspekty etyczne wpływu technologii stosowanych w produkcji i przetwórstwie żywności na stan środowiska przyrodniczego oraz zdrowie ludzi i zwierząt	K_Uo7
EK_03	absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	K_Ko6

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, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

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

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 (rozwiązywanie zadań, dyskusja, prezentacja multimedialna).

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)

<p>Ćwiczenia: zaliczenie z oceną kolokwium, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych</p> <p>Wykład: zaliczenie zaliczenie pisemne: dłuższa wypowiedź pisemna (rozwiązywanie problemu)</p> <p>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%.</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	18/0,72
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach)	2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, przygotowanie prezentacji multimedialnej, napisanie referatu itp.)	30/1,2
SUMA GODZIN	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

* 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:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Dudziński Z. Opakowania w gospodarce magazynowej z dokumentacją i wzorcową instrukcją gospodarki opakowaniami. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk, 2007.2. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. Podstawy opakowalnictwa towarów. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2004.3. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. Postęp techniczny w opakowalnictwie. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2003.4. Leszczyńskiego K., Żbikowska A. (red.) Opakowania i pakowanie żywności: wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa, 2016.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Czasopismo „Opakowanie”2. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M. Znakowanie i kodowanie towarów. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2005.3. Stanisławczyk R. Zastosowanie opakowań jadalnych na bazie białek i polisacharydów w przemyśle spożywczym. Monografia Naukowa pt. „Jakość żywności i żywienia”. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, Rzeszów, 2019, 95-105.4. Stanisławczyk R. Zastosowanie opakowań aktywnych i inteligentnych na przykładzie branży spożywczej. Monografia Naukowa pt. „Żywność wysokiej jakości-determinanty produkcji”. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, Rzeszów, 2018, 23-35.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej