

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2026/2027-2029/2030

(skrajne daty)

Rok akademicki 2027/2028

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Opakowania żywności</b>
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy Instytut Technologii Żywności i Żywienia Zakład Przetwórstwa i Towaroznawstwa Rolniczego
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 3
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	dr inż. Renata Stanisławczyk
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.	Zajęcia terenowe	Liczba pkt. ECTS
3	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 żywności

### 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	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_01	student zna i rozumie w zaawansowanym stopniu metody oceny właściwości surowców, produktów roślinnych i zwierzęcych oraz czynniki kształtujące ich jakość	K_Wo6
EK_02	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	jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	K_Ko6

#### 3.3 Treści programowe

##### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Definicja, funkcje oraz kryteria klasyfikacji opakowań
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 dla ćwiczeń audytoryjnych:
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
Treści merytoryczne dla zajęć terenowych:
System pakowania próżniowego
System pakowania w modyfikowanej i kontrolowanej atmosferze
System pakowania aseptycznego

<sup>1</sup> 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	KOŁOKWIUM	W, ĆW. AUD.
EK_02	KOŁOKWIUM	W, ĆW. AUD.
EK_03	KOŁOKWIUM	W, ĆW. AUD.

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia audytoryjne: zaliczenie z oceną  
kolokwium, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych  
Wykład: zaliczenie  
zaliczenie pisemne: dłuższa wypowiedź pisemna (rozwiązywanie problemu).

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.  
O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów: punkty uzyskane za kolokwia są przeliczane na procenty, którym odpowiadają oceny:

- do 50% - niedostateczny,
- 51% - 60% - dostateczny,
- 61% - 70% - dostateczny plus,
- 71% - 80% - dobry,
- 81% - 90% - dobry plus,
- 91% - 100% - bardzo dobry.

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	18
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	30
SUMA GODZIN	50
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>2</b>

\* 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"><li>1. DUDZIŃSKI Z. OPAKOWANIA W GOSPODARCE MAGAZYNOWEJ Z DOKUMENTACJĄ I WZORCOWĄ INSTRUKCJĄ GOSPODARKI OPAKOWANIAM. OŚRODEK DORADZTWA I DOSKONALENIA KADR, GDAŃSK, 2007.</li><li>2. LISIŃSKA-KUŚNIERZ M., UCHEREK M. PODSTAWY OPAKOWALNICTWA TOWARÓW. WYDAWNICTWO AKADEMII EKONOMICZNEJ W KRAKOWIE, 2004.</li><li>3. LISIŃSKA-KUŚNIERZ M., UCHEREK M. POSTĘP TECHNICZNY W OPAKOWALNICTWIE. WYDAWNICTWO AKADEMII EKONOMICZNEJ W KRAKOWIE, 2003.</li><li>4. OPAKOWANIA I PAKOWANIE ŻYWNOŚCI: WYBRANE ZAGADNIENIA. POD RED. KRZYSZTOFA LESZCZYŃSKIEGO I ANNY ŻBIKOWSKIEJ. WYDAWNICTWO SGGW, WARSZAWA, 2016.</li><li>5. PANFIL-KUNCEWICZ H., KUNCEWICZ A., JUŚKIEWICZ M. WYBRANE ZAGADNIENIA Z OPAKOWALNICTWA ŻYWNOŚCI. WYDAWNICTWO UNIwersYTETU WARMIŃSKO-MAZURSKIEGO W OLSZTYNIE, 2012.</li></ol> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. CZASOPISMO „OPAKOWANIE”</li><li>2. LISIŃSKA-KUŚNIERZ M., UCHEREK M. ZNAKOWANIE I KODOWANIE TOWARÓW. WYDAWNICTWO AKADEMII EKONOMICZNEJ W KRAKOWIE, 2005.</li><li>3. STANISŁAWCZYK R.: ZASTOSOWANIE OPAKOWAŃ JADALNYCH NA BAZIE BIAŁEK I POLISACHARYDÓW W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM. MONOGRAFIA NAUKOWA PT. „JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA”. STOWARZYSZENIE NAUKOWO-TECHNICZNE INŻYNIERÓW I TECHNIKÓW PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO, RZESZÓW, 95-105, 2019.</li><li>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, 23-35, 2018.</li><li>5. STANISŁAWCZYK R.: STOSOWANIE MODYFIKOWANEJ ATMOSFERY W OPAKOWALNICTWIE ŻYWNOŚCI. MONOGRAFIA NAUKOWA PT. „ŻYWNOŚĆ WYSOKIEJ JAKOŚCI-DETERMINANTY PRODUKCJI”. STOWARZYSZENIE NAUKOWO-TECHNICZNE INŻYNIERÓW I TECHNIKÓW PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO, RZESZÓW, 13-23, 2018.</li><li>6. STANISŁAWCZYK R., GIL M. 2024. RODZAJE OPAKOWAŃ I ICH ZNACZENIE W OPERACJACH LOGISTYCZNYCH W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM. [W:] NOWE TRENDY W GOSPODARCE ŻYWNOŚCIOWEJ I ŻYWIENIU CZŁOWIEKA. POD RED. NAUK.: RUDY M. STUDENCKIE KOŁO NAUKOWE OCENY I PRZETWÓRSTWA ŻYWNOŚCI „KABANOSIK”. ISBN 978-83-972269-1-3: 47-58.</li><li>7. STANISŁAWCZYK R. JADALNE OPAKOWANIA I POWŁOKI DO ŻYWNOŚCI. POLISH JOURNAL FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT, 2024, 28 (2), 71-80.</li></ol>
---

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej