

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024/2025-2027/2028

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	PROJEKTOWANIE ETYKIET I OPAKOWAŃ
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 2
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy do wyboru
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr inż. Małgorzata Pawlos
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Małgorzata Pawlos, dr inż. Katarzyna Szajnar

* - 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 projektowe	Liczba pkt. ECTS
2	10			15				15	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) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

WYKŁAD: ZALICZENIE BEZ OCENY

LABORATORIA: ZALICZENIE Z OCENĄ

ZAJĘCIA PROJEKTOWE: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Zakres treści z przedmiotu: 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 ₁	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 ₂	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 ₃	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 zasady związane z bezpieczeństwem żywności w aspekcie ich pakowania i przechowywania a także zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_Wo6 K_Wo7 K_Wo9
EK_02	potrafi ocenić prawidłowość znakowania żywności oraz projektować etykiety produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego	K_Uo2 K_Uo7
EK_03	aktualizuje wiedzę w zakresie prawa żywnościowego i etykietowania żywności; zwraca uwagę na etykiety produktów żywnościowych na rynku i potrafi ocenić ich zgodność z aktualnymi wymogami prawa	K_Ko1 K_Ko4

3.3. Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Znaczenie procesu pakowania i wyboru opakowania w aspekcie jakości i bezpieczeństwa żywności.
Istotność etykiety w aspekcie wymiany informacji na linii producent-konsument.
Identyfikowalność produktu spożywczego.
Przepisy szczegółowe odnoszących się do znakowania 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).
Znaki jakości, informacje dodatkowe umieszczane na etykietach i opakowaniach.
Informacje nieobligatoryjne na etykietach i opakowaniach. Rozporządzenie w sprawie umieszczania na etykietach oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych i projektowych

Treści merytoryczne
Ocena etykiet żywności handlowej pod względem prawidłowego znakowania.
Przygotowanie etykiet produktów spożywczych zgodnie z wytycznymi ustaw krajowych i rozporządzeń UE.
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 sektora rolno-spożywczego

Zajęcia projektowe: projektowanie etykiet dla produktów sektora rolno-spożywczego

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	projekt, kolokwium	w.
EK_02	kolokwium, sprawozdanie, omówienie projektu	lab., zaj. proj.
EK_03	omówienie projektu, obserwacja w trakcie zajęć	lab., zaj. proj.

4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: zaliczenie bez oceny (projekt, kolokwium).

Ćwiczenia laboratoryjne: kolokwium, sprawozdanie, aktywność na zajęciach.

Ćwiczenia projektowe: wykonanie i omówienie projektu.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

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%.

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	40
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć tj. projekt, prezentacja, kolokwium, itp.)	15

SUMA GODZIN	57
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

Literatura podstawowa:

Jędrych K. (red.). 2018. Znakowanie, prezentacja, reklama żywności: komentarz do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa.

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.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej