

Kod przedmiotu:

Pozycja planu: D.29.4.

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Pakowanie i znakowanie produktów żywnościowych
Kierunek studiów	Inspekcja weterynaryjna
Poziom studiów	I (inż.) stopnia
Profil studiów	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt Katedra Nauk o Zwierzętach Pracownia Oceny Surowców Zwierzęcych
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy	Prof. dr hab. inż. Grażyna Michalska Prof. dr hab. inż. Jerzy Nowachowicz Dr inż. Przemysław Wasilewski
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	brak

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
V	15/1		15/1				2

2. EFEKTY KSZTAŁCENIA (wg KRK)

Lp.	Opis efektów kształcenia	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu) ¹
WIEDZA			
W1	Zna technologie produkcji, przechowywania i uszlachetniania materiałów paszowych i produktów zwierzęcych; rozumie zależności pomiędzy jakością pasz a stanem zdrowia zwierząt i jakością produktów pochodzenia zwierzęcego.	K_W05	P6S_WG
UMIĘJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi samodzielnie studiować literaturę, planować własną ścieżkę rozwoju i kariery zawodowej w zakresie pakowania i znakowania produktów żywnościowych.	K_U11	P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest gotów do wykorzystania wiedzy teoretycznej w pracy zawodowej.	K_K01	P6S_KK
K2	Jest gotów do podjęcia pracy w sektorze produkcji żywności	K_K03	P6S_KO

3. METODY DYDAKTYCZNE

wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne

4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

kolokwia

5. TREŚCI KSZTAŁCENIA

Wykłady	Klasyfikacja i funkcje opakowań (ochronna, logistyczna, marketingowa, ekonomiczna, ekologiczna i informacyjna). Charakterystyka opakowań z tworzyw sztucznych, papieru i tektury, metalowych i szklanych. Opakowania zbiorcze i transportowe. Pakowanie żywności – w modyfikowanej atmosferze: próżniowe, w atmosferze kontrolowanej. Pakowanie aseptyczne. Znakowanie opakowań zawierających produkty żywnościowe.
Ćwiczenia	Wytrzymałość mechaniczna materiałów opakowaniowych: wytworów papierniczych, folii z tworzyw sztucznych, laminatów. Ocena towaroznawcza opakowań do żywności. Zasady doboru opakowań do produktu żywnościowego. Szczegółowe zasady znakowania opakowań produktów żywnościowych. Pakowanie i znakowanie ważniejszych produktów żywnościowych, w tym mleka spożywczego i napojów mlecznych, śmietany i śmietanki, koncentratów mlecznych, deserów i masła, sera, mięsa i przetworów mięsnych z uwzględnieniem mięsa drobiowego i jego przetworów. Projektowanie opakowań.

6. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

(dla każdego efektu kształcenia umieszczonego na liście efektów kształcenia powinny znaleźć się metody sprawdzenia, czy został on osiągnięty przez studenta)

Efekt kształcenia	Forma oceny					
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie
W1			x			
U1			x			
K1			x			
K2			x			

7. LITERATURA

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none">Gajewska-Szczerbal H., 2000, Opakowania jednostkowe i urządzenia pakujące w przemyśle mięsny. Wybrane zagadnienia z technologii mięsa. Wyd. AR Poznań, ss. 78.Leszczyński K., Żbikowska A., 2016, Opakowania i pakowanie żywności. Wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW Warszawa, ss. 212.Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B., 2010, Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. SGGW Warszawa, ss. 616.
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none">Czarnecka-Skubina E., 2010, Towaroznawstwo spożywcze. Wyd. Format-AB Warszawa, ss. 192.Grabowski T., Kijowski J., 2009, Mięso i przetwory drobiowe - technologia, higiena, jakość. Wyd. N-T Warszawa, ss. 574.

8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – Liczba godzin
--------------------	-------------------------------------

Udział w zajęciach dydaktycznych wskazanych w pkt. 2.2	30
Konsultacje	5
Przygotowanie do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	5
Łączny nakład pracy studenta	60
Liczba punktów ECTS	2

* ostateczna liczba punktów ECTS

¹ w przypadku jeśli w mocy pozostaje opis efektów kształcenia opracowany na podstawie rozporządzenia MNiSW z dnia 2 listopada 2011 r. w sprawie Krajowych Ram Kwalifikacji należy odnieść do efektów kształcenia dla właściwego obszaru / obszarów, określonych ww. rozporządzeniem MNiSW