

### Karta przedmiotu

|   |   |           |  |
|---|---|-----------|--|
| Nazwa: <b>Opakowalnictwo</b>  |   | Kod:      | ECTS: 1  |
| Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:<br>Wydział Chemii                |   |           |  |
| Kierunek: <b>Dietetyka</b>  |   |           |  |
| Poziom PRK: 7/7   |   |           |  |
| Poziom: studia drugiego stopnia   |   |           |  |
| Profil: praktyczny  |   |           |  |
| Forma: studia stacjonarne   |   |           |  |
| Semestr: III  |   |           |  |
| Koordynator przedmiotu: <b>dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO</b> |   |           |  |
| Prowadzący przedmiot: <b>dr hab. Izabela Jasicka-Misiak, prof. UO</b>   |   |           |  |
| Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:       |   |           | Nakład pracy studenta:   |
| A. Formy zajęć  | wykład                                    | ćwiczenia | konwersatorium   |
| B. Tryb realizacji  | w sali dydaktycznej                       |           |  |
| C. Liczba godzin  | 0   | 0         | 15   |
| D. Sposób zaliczenia  |   |           | ZO   |
| A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS<br>Udział w zajęciach: 15h         |   |           | B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS<br>Przygotowanie do zajęć: 3h<br>Przygotowanie do zaliczenia: 5h<br>Udział w konsultacjach: 2h |
| Język wykładowy:<br>język polski  | Rodzaj przedmiotu:<br>przedmiot do wyboru |           | Wymagania wstępne:<br>brak   |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Metody dydaktyczne:</b><br/>wykład konwersatoryjny, dyskusje, zadania</p>  | <p><b>Metody i kryteria oceniania:</b></p> <p>A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się)<br/>Kolokwium zaliczeniowe (efekty 1,2,3)<br/>Sprawozdanie z zadań (efekt 3,4,5,6)<br/>Obserwacja pracy studenta (efekt 2,4,5,6);</p> <p>B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny<br/>Ustalenie oceny końcowej na podstawie oceny cząstkowej (20%) i kolokwium zaliczeniowego (80%).</p> <p>Punktacja<br/>95-100% bdb<br/>85-94% + db<br/>75-84% db<br/>65-74% + dst<br/>55-64% dst<br/>poniżej 55% - ndst</p> |
| <p><b>Skrócony opis:</b><br/>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z charakterystyką towaroznawczą opakowań i materiałów do ich produkcji oraz kryteriami doboru opakowań do produktu żywnościowego.</p>   |  |
| <p><b>Opis:</b><br/>Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z ogólną wiedzą na temat opakowalnictwa, zwłaszcza w kontekście żywności. Zostaną oni zapoznani z klasyfikacją opakowań oraz ich funkcjami. Następnie przedstawione zostaną metody kontroli jakości opakowań oraz jego rola w kontekście ochrony produktu. Studenci uzyskają wiedzę na temat kryteriów doboru opakowań, w tym także doboru opakowań dla podstawowych grup produktów spożywczych. Następnie omówiona zostanie kwestia znakowania, form, wyglądu i rozwiązań graficznych opakowań. Studenci zostaną ponadto zapoznani z wpływem opakowań na ochronę środowiska. Przedstawione zostaną także trendy rozwojowe w dziedzinie opakowalnictwa żywności. Efektem zajęć powinno być zyskanie przez studenta świadomości dotyczącej znaczenia opakowalnictwa w przemyśle spożywczym, a także umiejętność doboru odpowiednich opakowań do produktów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem ochrony środowiska.</p> |  |
| <p><b>Zakres tematów:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definicje i analiza funkcji opakowań żywności. Klasyfikacja opakowań.</li> <li>2. Charakterystyka towaroznawcza opakowań, kontrola jakości.</li> <li>3. Rola opakowania w ochronie produktu, ułatwieniu czynności transportowych i magazynowych,</li> <li>4. Kryteria doboru opakowań.</li> <li>5. Technika i technologia pakowania żywności.</li> <li>6. Znakowanie. Grafika, formy i wygląd.</li> <li>7. Opakowania a ochrona środowiska.</li> <li>8. Przegląd opakowań do podstawowych grup artykułów spożywczych.</li> <li>9. Tendencje rozwojowe i perspektywy w zakresie opakowań do żywności.</li> </ol>  |  |

**Literatura:**

- Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
  - A1. Wykorzystywana podczas zajęć  
Leszczyński K, Żbikowska A., Opakowania i pakowanie żywności. Wybrane zagadnienia, Wyd SGGW, Warszawa 2016  
Panfil-Kuncewicz Helena, Kuncewicz Andrzej, Juśkiewicz Marek, Wybrane zagadnienia z opakowalnictwa żywności, Wyd. UWM, Szczecin, 2012
  - B. Literatura uzupełniająca  
Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  
Ustawa z dnia 13 czerwca 2013 r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi.  
Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019 r. w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko (Dz.U. L 155 z 12.6.2019 ze zm.)

**Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):**

Wiedza: student zna i rozumie:

13. **(K\_W03\_WK)** zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka w zakresie właściwym dla programu kształcenia na kierunku dietetyka
14. **(K\_W07\_WG)** w pogłębionym stopniu teorie w zakresie dyscyplin naukowych i ich zastosowań właściwych dla kierunku dietetyka, a także znaczenie tych teorii dla postępu nauk ścisłych i przyrodniczych, poznanie świata i rozwoju ludzkości
15. **(K\_W08\_WG)** najnowsze techniki doświadczalne, obserwacyjne i numeryczne przydatne w zastosowaniach w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka

Umiejętności: student potrafi

16. **(K\_U11\_UW)** odnieść zdobytą wiedzę do zastosowań praktycznych
17. **(K\_U13\_UW)** samodzielnie planować i przeprowadzać eksperymenty i pomiary, interpretować uzyskane wyniki, wyciągać wnioski

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

18. **(K\_K01\_KK)** zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu