

Nazwa zajęć:	Opakowania do żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food contact materials/Food packaging		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: II stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ2-S-03L-19-04

Koordynator zajęć:	Dr hab. Małgorzata Nowacka		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Małgorzata Nowacka, dr inż. Artur Wiktor lub pracownicy Katedry Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji Instytutu Nauk o Żywności		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy o opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniając różne rodzaje materiałów, w tym opakowania aktywne i inteligentne, aspekty prawne, metody przeprowadzania badań materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W - wykład, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład, seminarium		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna i rozumie właściwości, akty prawne, metody badawcze dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością istotne przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności	Umiejętności: U1 potrafi umiejętnie dobierać źródła informacji, dokonywać syntezy uzyskanych danych i wyciągać wnioski uwzględniając aspekty technologiczne, ekonomiczne i ekologiczne oraz skutecznie komunikować się na tematy specjalistyczne posługując się językiem obcym	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekt W1 – egzamin (zaliczenie na ocenę) Efekt U1 - prezentacja		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prace egzaminacyjne, prezentacja w formie pliku		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. egzamin – 50% 2. prezentacja projektu – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wykładowe		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC Packages and foods. M.R.Baroni, L.Torri, 2012. Active and Intelligent Food Packaging. A Nordic report on the legislative aspects. Fabech B., Hellstrøm T., Henrysdotter G., Hjulmand-Lassen M., Nilsson J., Rüdinger L., Sipiläinen-Malm T., Solli E., Svensson K, Thorkelsson A. E., Tuomaala V., TemaNord 2000:584, Nordic Council of Ministers, Copenhagen, 2000. 			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzamin), liczba godzin 15			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 zna i rozumie właściwości, akty prawne, metody badawcze dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością istotne przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności	TZ2_KW02, TZ2_KW03	3
Umiejętności – U1	U1 potrafi umiejętnie dobierać źródła informacji, dokonywać syntezy uzyskanych danych i wyciągać wnioski uwzględniając aspekty technologiczne, ekonomiczne i ekologiczne oraz skutecznie komunikować się na tematy specjalistyczne posługując się językiem obcym	TZ2_KU02, TZ2_KU06	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Opakowania do żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food contact materials/Food packaging		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: II stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ2-Z-03Z-19-5

Koordynator zajęć:	Dr hab. Małgorzata Nowacka		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Małgorzata Nowacka, dr inż. Artur Wiktor lub pracownicy Katedry Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji Instytutu Nauk o Żywności		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy o opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniając różne rodzaje materiałów, w tym opakowania aktywne i inteligentne, aspekty prawne, metody przeprowadzania badań materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W - wykład, liczba godzin 10		
Metody dydaktyczne:	Wykład, seminarium		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna i rozumie właściwości, akty prawne, metody badawcze dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością istotne przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności	Umiejętności: U1 potrafi umiejętnie dobierać źródła informacji, dokonywać syntezy uzyskanych danych i wyciągać wnioski uwzględniając aspekty technologiczne, ekonomiczne i ekologiczne oraz skutecznie komunikować się na tematy specjalistyczne posługując się językiem obcym	Kompetencje: -
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Efekt W1 – egzamin (zaliczenie) Efekt U1 – prezentacja		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prace egzaminacyjne, prezentacja w formie pliku		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. egzamin (zaliczenie) – 50% 2. prezentacja projektu – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wykładowe		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC Packages and foods. M.R.Baroni, L.Torri, 2012. Active and Intelligent Food Packaging. A Nordic report on the legislative aspects. Fabech B., Hellstrøm T., Henrysdotter G., Hjulmand-Lassen M., Nilsson J., Rüdinger L., Sipiläinen-Malm T., Solli E., Svensson K, Thorkelsson A. E., Tuomaala V., TemaNord 2000:584, Nordic Council of Ministers, Copenhagen, 2000. 			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, zaliczenie), liczba godzin 10			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 zna i rozumie właściwości, akty prawne, metody badawcze dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością istotne przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności	TZ2_KW02, TZ2_KW03	3
Umiejętności – U1	U1 potrafi umiejętnie dobierać źródła informacji, dokonywać syntezy uzyskanych danych i wyciągać wnioski uwzględniając aspekty technologiczne, ekonomiczne i ekologiczne oraz skutecznie komunikować się na tematy specjalistyczne posługując się językiem obcym	TZ2_KU02, TZ2_KU06	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,