

M uu_uu	BC2s_013
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Nowe rozwiązania w opakownictwie żywności <i>New solutions for food packaging</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	II
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 1,76 / 1,24
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	dr inż. Monika Kędzierska-Matysek
Osoby współprowadzące	-
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z nowymi rozwiązaniami w opakownictwie produktów żywnościowych.
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Nowe rozwiązania w opakownictwie produktów żywnościowych - opakowania aktywne, inteligentne. Systemy pakowania w wysokociśnieniowej, radiacyjnej technice utrwalania produktów oraz pakowanie żywności wygodnej. Opakowania biodegradowalne. Ekoinowacje. Znaczenie procesu pakowania dla bezpieczeństwa żywności. Projektowanie opakowań. Czynniki kształtujące trendy w opakownictwie żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lisińska-Kuśnierz M., Ucherek M.: Postęp techniczny w opakownictwie. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie, 2003. 2. Czasopisma branżowe i akty prawne.
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne – wykład multimedialny, wykonanie projektów studenckich, dyskusja