



UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	HIGIENA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA
			w jęz. angielskim	FOOD AND NUTRITION HYGIENE

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	zaliczenie z oceną

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
VI	1	1				15			
Razem w czasie studiów						15			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Znajomość zagadnień z mikrobiologii i biochemii.

Cele przedmiotu
Wprowadzenie do zagadnień związanych z bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i aspektami zdrowotnym w żywieniu.

Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EPK_01	Zna i identyfikuje substancje o charakterze ksenobiotyków w żywności	NK_W02, NK_W03, NK_U08
EPK_02	Potrafi wytłumaczyć pojęcia dotyczące wpływu ksenobiotyków na organizm człowieka	NK_W02, NK_W03, NK_U08
EPK_03	Potrafi zidentyfikować zagrożenia zdrowotne	NK_W02, NK_W03, NK_U08
EPK_04	Zna podział na substancje o charakterze prozdrowotnym i antyzdrowotnym	NK_W02, NKW03, NK_U08
EPK_05	Potrafi zastosować wiedzę do komponowania zdrowych diet	NK_W02, NK_U08
EPK_06	Potrafi analizować skład diet w kontekście zagrożenia zdrowia konsumentów	NK_W01, NKW03, NK_U08

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Znaczenie higieny w zarządzaniu jakością.	2				EPK_01
Żywność jako źródło substancji o charakterze ksenobiotycznym.	2				EPK_01
Charakterystyka źródeł czynników biologicznych, biogennych i abiotycznych w żywności.	4				EPK_02
Komponowanie diet w kontekście obecności ksenobiotyków.	3				EPK_03, EPK_05, EPK_06
Suplementy diet.	2				EPK_04
Aspekty zdrowotne probiotyków.	2				EPK_06
Łącznie godzin	15				

Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EPK_01						X			X
EPK_02						X			X
EPK_03						X			X
EPK_04						X			X
EPK_05						X			X
EPK_06						X			X

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Pozytywna ocena z wykonanego projektu.
Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15			
Czytanie literatury	6			
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych				
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia				
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania	6			
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	1			
Łącznie godzin	30			
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	30			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi				
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	18		1	

Literatura podstawowa
Steinka I., <i>Higiena w usługach i przemyśle spożywczym</i> , AMG Gdynia, Gdynia 2007
Kołożyn – Krajewska D., <i>Higiena w przemyśle spożywczym</i> , SGGW, Warszawa 2010
Literatura uzupełniająca

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
prof. dr hab. Izabela Steinka	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	

