



UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	BIOLOGICZNE PODSTAWY JAKOŚCI BIOLOGICAL ASPECTS OF QUALITY
			w jęz. angielskim	

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością
Poziom kształcenia	studia drugiego 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
III/IV	1	1				15			
Razem w czasie studiów									

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Znajomość zagadnień z higieny (nauki o zdrowiu).

Cele przedmiotu
Wprowadzenie do biologicznych uwarunkowań kształtowania jakości usług.

Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EPK_01	Zna zagadnienia związane z biologicznymi i społecznymi uwarunkowaniami jakości	NK_W02, NK_W03, NK_U07
EPK_02	Potrafi zidentyfikować zagrożenia zdrowotne związane z obecnością człowieka i zwierząt w usługach	NK_W02, NK_W03, NK_U07
EPK_03	Potrafi zastosować wiedzę do identyfikacji czynników ryzyka zachorowań	NK_W02, NK_W03, NK_U07
EPK_04	Potrafi analizować stopień zagrożenia wynikający z obecności podmiotów biologicznych w procesach kreowania jakości	NK_W02, NK_W03, NK_U07

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Spółeczny wymiar decyzji człowieka w procesie kształtowania jakości.	2				EKP_01
Człowiek jako źródło podmiotów biologicznych.	5				EKP_02
Obecność zwierząt w placówkach usługowych. Bezpieczeństwo usługobiorców. Przepisy prawne.	4				EKP_03
Epidemiologia zachorowań związanych z jakością usług żywieniowych, zdrowotnych, pielęgnacyjnych, turystycznych.	4				EKP_04

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

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	4			
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych				
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia				
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania	7			
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	2			
Łącznie godzin				
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	19		1	

Literatura podstawowa
Beaglehole R., Bonita R., Kjellstrom T, <i>Podstawy epidemiologii</i> , Łódź 2002
Literatura uzupełniająca
Steinka I., <i>Biologiczne podstawy jakości żywności</i> , AM, Gdynia 2001

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