|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI**  **Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości** | https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/wznj-02_0.png |

**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kod przedmiotu |  | Nazwa przedmiotu | w jęz. polskim | **HIGIENA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA** |
| w jęz. angielskim | **FOOD AND NUTRITION HYGIENE** |

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek | **Nauki o Jakości** |
| Specjalność | **Zarządzanie Jakością Towarów** |
| Poziom kształcenia | **studia pierwszego stopnia** |
| Forma studiów | **niestacjonarne** |
| 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 |  |  |  |  | 9 |  |  |  |
| **Razem w czasie studiów** | | | | | | **9** | | | |

|  |
| --- |
| **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\_W01, NK\_W02, NK\_W04, NK\_U11 |
| EPK\_02 | potrafi wytłumaczyć pojęcia dotyczące wpływu ksenobiotyków na organizm człowieka | NK\_W01 |
| EPK\_03 | potrafi zidentyfikować zagrożenia zdrowotne. | NK\_W01 |
| EPK\_04 | zna podział na substancje o charakterze prozdrowotnym i antyzdrowotnym. | NK\_W01, NK\_W04, NK\_U11 |
| EPK\_05 | potrafi zastosować wiedzę do komponowania zdrowych diet | NK\_W01, NK\_W06, NK\_U06, NK\_U9, NK\_K01, NK\_K04 |
| EPK\_06 | potrafi analizować skład diet w kontekście zagrożenia zdrowia konsumentów. | NK\_W01, NK\_U01, NK\_U02, NK\_U10, NK\_K02 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Treści programowe** | **Liczba godzin** | | | | **Odniesienie do EKP** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Znaczenie higieny w zarządzaniu jakością. | 1 |  |  |  | EPK\_01 |
| Żywność jako źródło substancji o charakterze ksenobiotycznym. | 2 |  |  |  | EPK\_01 |
| Charakterystyka źródeł czynników biologicznych, biogennych  i abiogennych w żywności. | 2 |  |  |  | EPK\_02 |
| Komponowanie diet w kontekście obecności ksenobiotyków. | 2 |  |  |  | EPK\_03, EPK\_05, EPK\_06 |
| Suplementy diet. | 2 |  |  |  | EPK\_04, EPK\_06 |
| **Łącznie godzin** | **9** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 9 |  |  | |  |
| Czytanie literatury | 10 |  |  | |  |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych |  |  |  | |  |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia |  |  |  | |  |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania | 8 |  |  | |  |
| 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** | **2** | | | | |
|  | **Liczba godzin** | | | **ECTS** | |
| Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi |  | | |  | |
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich | 12 | | | 1 | |

|  |
| --- |
| **Literatura podstawowa** |
| Steinka I., *Higiena w usługach i przemyśle spożywczym*, AMG Gdynia, Gdynia 2007  Steinka I., *Prognozowanie interakcji mikrobiologicznych*, GTN, Gdańsk 2007  Kołożyn – Krajewska D., *Higiena w przemyśle spożywczym*, SGGW, Warszawa 2010 |
| **Literatura uzupełniająca** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot** | |
| prof. dr hab. Izabela Steinka | KZJ |
| **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot** | |
|  |  |