|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Znalezione obrazy dla zapytania uniwersytet morski gdynia logo | **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 | **ASPEKTY ZDROWOTNE ŻYWNOŚCI POCHODZENIA WODNEGO** |
| w jęz. angielskim | **HEALTH ASPECTS OF SEAFOODS PRODUCTS** |

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek | **Inżynieria Jakości** |
| Specjalność | **przedmiot kierunkowy** |
| Poziom kształcenia | **studia pierwszego stopnia**  |
| Forma studiów | **niestacjonarne** |
| Profil kształcenia | **ogólnoakademicki** |
| Status przedmiotu | **wybieralny** |
| 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 | 2 |  |  |  |  | 9 |  |  |  |
| **Razem w czasie studiów** | **9** |

|  |
| --- |
| **Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji** |
| Zaliczone przedmioty: biochemia, mikrobiologia. |

|  |
| --- |
| **Cele przedmiotu** |
| Zapoznanie studentów z czynnikami warunkującymi właściwości zdrowotne produktów rybołówstwa oraz uświadomienie korzyści i zagrożeń związanych ze spożyciem tych produktów.  |

|  |
| --- |
| **Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)** |
| **Symbol** | **Po zakończeniu przedmiotu student:** | **Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia** |
| EKP\_01 | Ma wiedzę dotyczącą organizmów wodnych wykorzystywanych w przemyśle rybnym oraz ma podstawową wiedzę z zakresu higieny obrotu połowu, transportu i obróbki surowców. | NK\_W05 |
| EKP\_02 | Klasyfikuje czynniki wpływające na kształtowanie jakości i bezpieczeństwo zdrowotne produktów pochodzenia wodnego. | NK\_W03NK\_K04 |
| EKP\_03 | Posiada wiedzę na temat wpływu mikroorganizmów oraz związków chemicznych na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne produktów wodnych. | NK\_W03, NK\_U03 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Treści programowe** | **Liczba godzin** | **Odniesienie do EKP** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Charakterystyka surowców żywnościowych pochodzenia wodnego  | 3 |  |  |  | EKP\_01 |
| Wartość odżywcza i walory zdrowotne ryb i owoców morza. | 1 |  |  |  | EKP\_02 |
| Właściwości zdrowotne alg morskich. | 1 |  |  |  | EKP\_02 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Zanieczyszczenie żywności pochodzenia wodnego (chemiczne, biologiczne, fizyczne). | 3 |  |  |  | EKP\_03 |
| Alergia na ryby i owoce morza. | 1 |  |  |  | EKP\_03 |
| **Łącznie godzin** | **9** |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu** |
| **Symbol EKP** | **Test** | **Egzamin ustny** | **Egzamin pisemny** | **Kolokwium** | **Sprawozdanie** | **Projekt** | **Prezentacja** | **Zaliczenie praktyczne** | **Inne** |
| EKP\_01 | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| EKP\_02 | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| EKP\_03 | X |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Kryteria zaliczenia przedmiotu** |
| Uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu. |

|  |
| --- |
| **Nakład pracy studenta** |
| **Forma aktywności** | **Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Godziny kontaktowe | 9 |  |  |  |
| Czytanie literatury | 20 |  |  |  |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych |  |  |  |  |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia | 17 |  |  |  |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania |  |  |  |  |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach | 2 |  |  |  |
| Udział w konsultacjach | 2 |  |  |  |
| **Łącznie godzin** | **50** |  |  |  |
| **Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu** | **50** |
| **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 | 13 | 1 |

|  |
| --- |
| **Literatura podstawowa** |
| Sikorski Z.E., *Morskie surowce żywnościowe*, WNT, Warszawa 1992Sikorski Z.E., *Ryby i bezkręgowce morskie*, WNT, Warszawa 2004Rather I.A., Koh W.Y., Paek W.K., Lim J., The sources of chemical contaminants in food and their health implications. Frontiers in Pharmacology, 2017, 8:830, doi: 10.3389/fphar.2017.00830Różycki M, PodolskaM., *Zasady dobrej praktyki w przetwórstwie rybnym*,PIW-PIB, Puławy 2019TheEU fish market, <https://www.eumofa.eu/market-analysis>Taşboza, O., Gökçe M. A., *Fatty acids in Fish*, In Fatty Acids 1st ed. (ed Catala, A.) Ch. 8, 2017, pp.143–159. TechOpen. |
| **Literatura uzupełniająca** |
| Komunikaty RybackiePrzemysł SpożywczyInformacje dot. organizmów wodnych zamieszczone na stronie: <https://www.wwf.pl/><https://mir.gdynia.pl/wiadomosci-rybackie/> <https://www.gospodarkamorska.pl/Rybolowstwo/><https://www.spozywczetechnologie.pl/><https://www.ierigz.waw.pl/publikacje/analizy-rynkowe/rynek-ryb><https://www.seafoodsource.com/> |

|  |
| --- |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot** |
| dr inż. Anita Kukułowicz | KZJ |
| **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot** |
|  |  |