



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	ASPEKTY ZDROWOTNE ŻYWNOŚCI POCHODZENIA WODNEGO
			w jęz. angielskim	HEALTH ASPECTS OF SEAFOODS PRODUCTS

Kierunek	Nauki o Jakości
Specjalność	przedmiot kierunkowy
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
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	1				15			
Razem w czasie studiów						15			

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	potrafi scharakteryzować organizmy wodne wykorzystywane w przemyśle rybnym oraz ma podstawową wiedzę z zakresu higieny obrotu połowu, transportu i obróbki surowców.	NK_W04, NK_W05
EKP_02	klasyfikuje czynniki wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne produktów pochodzenia wodnego.	NK_W03
EKP_03	posiada wiedzę na temat wpływu mikroorganizmów oraz związków chemicznych na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne produktów wodnych.	NK_W10

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Charakterystyka surowców żywnościowych pochodzenia wodnego oraz omówienie najważniejszych wymagań dotyczące higieny połowu, transportu i obróbki surowców.	4				EKP_01
Wartość odżywcza i walory zdrowotne ryb i owoców morza.	3				EKP_02
Właściwości zdrowotne alg morskich.	1,5				EKP_02

Zagrożenia surowców pochodzenia wodnego związane z jakością wody: – zanieczyszczenia chemiczne (metale i związki nieorganiczne, związki organiczne, inne) – zanieczyszczenia mikrobiologiczne (naturalnie obecne w środowisku wodnym, obecne na skutek zanieczyszczenia kałowego, skażenia podczas przetwarzania, przechowywania lub przygotowania do spożycia).	5				EKP_03
Alergia na ryby i owoce morza.	1,5				EKP_03
Łącznie godzin	15				

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
Obecność na wykładach (min. 50%), zaliczenie testu na co najmniej 60%.

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	15			
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych				
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	17			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	1			
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	18		1	

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