**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów  | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Ryby jako żywność*Fish as a food* |
| Język wykładowy  | j. polski |
| Rodzaj modułu  | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 8 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (0,84/1,16) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. Piotr Skałecki |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych |
| Cel modułu | Zapoznanie studentów z zasadami oceny jakości ryb i ich wartością odżywczą. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | W1. Zna podstawowe gatunki ryb wykorzystywane w żywieniu człowieka. |
| W2. Ma wiedzę na temat wartości odżywczej ryb oraz korzyści i zagrożeń związanych z ich spożyciem. |
| Umiejętności: |
| U1. Potrafi dokonać oceny jakości surowca rybnego, samodzielnie wykonuje wstępną obróbkę ryb i pobiera próby do analiz. |
| Kompetencje społeczne: |
| K1. Ma świadomość znaczenia dobrostanu ryb w obrocie i sprzedaży |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowegoW1 – BC\_W08,W2 – BC\_W04,U1 – BC\_U09, K1 – BC\_K02 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Kod efektu modułowego – kod efektu inżynierskiegoW1 – InzBC\_W01W2 – InzBC\_W02U1 – InzBC\_U03 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe  | Towaroznawstwo produktów zwierzęcych |
| Treści programowe modułu  | Spożycie ryb i przetworów rybnych w Polsce i na świecie. Wartość odżywcza surowca rybnego. Zagrożenia wynikające ze spożycia ryb. Ocena wartości użytkowej surowca (kryteria oceny). Metody oceny świeżości ryb. Ocena towaroznawcza ryb i ich przetworów. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | **Literatura podstawowa**1.Sikorski Z.E. Ryby i bezkręgowce morskie. WNT, Warszawa, 2004.2.Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012.3.Litwińczuk Z.: Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Lublin 2011.**Literatura uzupełniająca**Czasopisma Branżowe:Magazyn Przemysłu Rybnego |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1) pokaz (karty pracy),2) ćwiczenia audytoryjne, 3) wykład |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:Szczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnychW1- praca pisemnaW2- praca pisemnaU1 – karty pracyK1 – dyskusjaFormy dokumentowania osiągniętych wyników; Lista obecności, prace pisemne, karty pracy* student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części),
* student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części).
 |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z ćwiczeń – średnia ocen z pracy pisemnej (równoważnik ważkości 0,6), kart pracy (równoważnik ważkości 0,4) Ocena końcowa – ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń.Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu. |
| Bilans punktów ECTS | ***Godziny kontaktowe:***udział w wykładach i zaliczenie końcowe– 5 godz.-0,2 ECTS,udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 10 godz.-0,4 ECTSudział w konsultacjach 6 godz.-0,24 ECTSliczba godzin kontaktowych 21/ 0,84 pkt ECTS***Godziny niekontaktowe:***przygotowanie do zaliczeń 14 godz.-0,56 ECTSprzygotowanie sprawozdań 15 godz. - 0,6 ECTS liczba godzin niekontaktowych 29/1,16 pkt ECTSŁączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w wykładach – 5 godz.; Udział w ćwiczeniach –10 godz.; Udział w konsultacjach 6 godz.; |