

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Wykorzystanie przetwórcze ryb i bezkręgowców morskich			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Seafood processing				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordynator przedmiotu:	dr inż. Tomasz Florowski				
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Tomasz Florowski				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności, Zakład Technologii Mięsa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot do wyboru 3	b) stopień 2, rok 1	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy:	język polski		
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami pozyskiwania, oceny jakościowej oraz technologii przetwórstwa ryb i bezkręgowców morskich.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	Budowa ryb i bezkręgowców morskich, charakterystyka podstawowych gatunków; technika pozyskiwania ryb i bezkręgowców morskich, charakterystyka fizykochemiczna mięsa; pasożyty i zanieczyszczenia ryb i bezkręgowców morskich; zmiany w surowcach po złowieniu; ocena jakości morskich surowców żywnościowych; obróbka wstępna ryb i bezkręgowców morskich; chłodnictwo i zamrażalnictwo morskich surowców żywnościowych; solenie i marynowanie ryb; wędzenie ryb; produkcja konserw rybnych; produkcja przetworów z rozdrobnionego mięsa ryb; suszenie i odwadnianie ryb, maszyny i urządzenia wykorzystywane w przetwórstwie.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ogólna Technologia Żywności				
Założenia wstępne:	Student powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu biologii i biochemii, oraz znać ważniejsze technologie i procesy stosowane w utrwalaniu żywności.				
Efekty kształcenia:	01 – zna charakterystykę, wyróżniki jakości oraz metody oceny jakości podstawowych gatunków ryb i bezkręgowców morskich		02 – zna metody obróbki wstępnej i podstawowe technologie przetwórstwa ryb i bezkręgowców morskich		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekt 01, 02 - kolokwium wykładowe, pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pytania z końcowego kolokwium pisemnego z listą ocen studentów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium wykładowe, pisemne 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Sikorski Z. E.: Ryby i bezkręgowce morskie. Pozyskiwanie, właściwości i przetwarzanie WNT, Warszawa 2004.					
2. Sikorski Z. E.: Morskie surowce żywnościowe. Dostępność, właściwości i przechowywanie chłodnicze. WNT, Warszawa 1992.					
3. Kawka T., Dutkiewicz D.: Maszyny do obróbki ryb i kalmarów. Zarys konstrukcji. Gdańsk, Wydawnictwo Morskie 1988.					
4. Kołakowski E.: Technologia mrożonych przetworów rybnych. Gdańsk, Wydawnictwo Morskie 1984.					
5. Kołakowski E.: Technologia farszów rybnych. Warszawa, PWN 1986.					
6. Wiadomości rybackie (Opracowania różnych autorów) Pismo Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni, www.rybackie.pl					
7. Opracowania Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – PIB (Analizy Rynkowe, Rynek Rolny, Raporty), www.ierigz.waw.pl.					

UWAGI: Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 51% ogólnej liczby punktów z materiału wykładowego, przy czym z pytań egzaminacyjnych weryfikujących poszczególne efekty kształcenia (osobno efekt 01 i 02) należy uzyskać łącznie minimum 51% ogólnej liczby punktów. Student który uzyskał 51-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% - 3,5; 71-80% - 4,0; 81-90% - 4,5 a 91-100% - 5,0

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	0,5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	zna charakterystykę, wyróżniki jakości oraz metody oceny jakości podstawowych gatunków ryb i bezkręgowców morskich	K_W03, K_W07, K_W09
02	zna metody obróbki wstępnej i podstawowe technologie przetwórstwa ryb i bezkręgowców morskich	K_W04, K_W05, K_W08