

**Karta przedmiotu**

Nazwa i kod przedmiotu	Technologia żywności i przetwórstwa produktów akwakultury - ćwiczenia (Ćw. laboratoryjne), PG_00075903						
Kierunek studiów	Akwakultura - biznes i technologia (P)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2024 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2026/2027		
Poziom kształcenia	I stopnia - licencjackie	Grupa zajęć					
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			na uczelni		
Rok studiów	3	Język wykładowy			polski		
Semestr studiów	6	Liczba punktów ECTS			2.0		
Profil kształcenia	praktyczny	Forma zaliczenia			zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Wydział Oceanografii i Geografii -> Katedra Biologii Morza i Biotechnologii						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		dr Justyna Kobos				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu						
Formy zajęć	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	0.0	0.0	20.0	0.0	0.0	20
W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0							
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów		Udział w konsultacjach		Praca własna studenta	RAZEM
	Liczba godzin pracy studenta	20		25.0		15.0	60
Cel przedmiotu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami stosowanymi w technologii żywności i przetwórstwie produktów pochodzących z akwakultury						
Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy		Efekt z przedmiotu		Sposób weryfikacji i oceny efektu		
	[AKWAL3-U12] potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując na siebie różne role		potrafi współpracować i pracować w grupie, przyjmując na siebie różne role		[SU8] obserwacja samodzielnej lub zespołowej pracy studenta		
	[AKWAL3-U06] potrafi zastosować podstawowe techniki oraz procesy technologiczne związane z wykorzystaniem elementów środowiska do celów praktycznych		potrafi zastosować podstawowe techniki oraz procesy technologiczne związane z technologią żywności i przetwórstwem produktów akwakultury		[SU1] wypowiedź ustna/rozmowa/diskusja		
	[AKWAL3-U04] potrafi wybrać i wykorzystywać dostępne źródła informacji oraz rozumie literaturę z zakresu szeroko rozumianej akwakultury		potrafi wybrać i wykorzystać dostępne źródła informacji oraz rozumie literaturę z zakresu szeroko rozumianej technologii żywności i przetwórstwa produktów akwakultury		[SU1] wypowiedź ustna/rozmowa/diskusja		
	[AKWAL3-U02] potrafi przeprowadzić obserwacje oraz wykonuje proste pomiary fizyczne / biologiczne / chemiczne, typowe dla dziedzin działalności społeczno-gospodarczej opartych na naukach przyrodniczych		potrafi przeprowadzić obserwacje oraz wykonuje proste pomiary fizyczne/ biologiczne/ chemiczne typowe dla pozyskania produktów akwakultur		[SU6] demonstracja umiejętności praktycznych		
	[AKWAL3-K04] jest gotów do identyfikowania i dostrzegania dylematów związanych z wykonywaniem w zawodzie oraz rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych		jest gotów do identyfikacji i dostrzegania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu związanego z wykorzystaniem najnowszej technologii w akwakulturze oraz rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych		[SK1] wypowiedź ustna/rozmowa/diskusja		

Treści przedmiotu	Problematyka ćwiczeń obejmuje omówienie stosowanych technologii i przetwórstwa produktów pochodzących z akwakultur dla wybranych gałęzi przemysłu (m.in. spożywczego, farmaceutycznego, kosmetycznego).		
Wymagania wstępne i dodatkowe			
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych otrzymywanych w trakcie trwania semestru	51.0%	50.0%
	wykonanie pracy zaliczeniowej	51.0%	50.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	Engle C.R., 2010, Aquaculture Economics and Fishing: management and Analysis, Wiley-Blackwell  Pawlikowski B. [red], 2022, Wykorzystanie nowoczesnych, kompleksowych technologii przetwarzania karpia w gospodarstwach akwakultury oraz zakładach przetwórstwa ryb. Poradnik. Wyd. Morski Instytut Rybacki - Państwowy Instytut Badawczy, Gdynia	
	Uzupełniająca lista lektur	Najnowsze artykuły naukowe dotyczące poruszanych tematów w trakcie zajęć	
	Adresy eZasobów	Podstawowe <a href="https://mir.gdynia.pl/wp-content/uploads/2020/03/Wykorzystanie-nowoczesnych-kompleksowych-technologii-przetwarzania-karpia-w-gospodarstwach-akwakultury-oraz-zak%C5%82adach-przetw%C3%B3rstwa-ryb.-Poradnik_END.pdf">https://mir.gdynia.pl/wp-content/uploads/2020/03/Wykorzystanie-nowoczesnych-kompleksowych-technologii-przetwarzania-karpia-w-gospodarstwach-akwakultury-oraz-zak%C5%82adach-przetw%C3%B3rstwa-ryb.-Poradnik_END.pdf</a> - W ramach realizacji projektu dotyczącego kompleksowego wykorzystania karpia na cele żywnościowe specjaliści z Zakładu Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa MIR-PIB opracowali technologie wytwarzania nowych lub zmodyfikowanych produktów, w których podstawowym surowcem są karpie hodowlane. Uzupełniające Adresy na platformie eNauczenie:	
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania			
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.