

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Technologia żywności i przetwórstwa produktów akwakultury - ćwiczenia (Ćw. laboratoryjne), PG_00201265						
Kierunek studiów	Akwakultura - biznes i technologia (P)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2026 r.		Rok akademicki realizacji przedmiotu		2028/2029		
Poziom kształcenia	I stopnia - licencjackie		Grupa zajęć		Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów Grupa zajęć powiązanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym - profil praktyczny		
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	Rektor -> 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		2.0		28.0	50
Cel przedmiotu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami stosowanymi w technologii żywności i przetwórstwie produktów pochodzących z akwakultur						

Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy	Efekt z przedmiotu	Sposób weryfikacji i oceny efektu
	[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/ dyskusja
	[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/ dyskusja
	[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/ dyskusja
	[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 akwakultury	[SU6] demonstracja umiejętności praktycznych
	[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
Treści przedmiotu	Problematyka ćwiczeń obejmuje omówienie stosowanych technologii i przetwórstwa produktów pochodzących z akwakultury 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
	wykonanie pracy zaliczeniowej	51.0%	50.0%
	ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych otrzymywanych w trakcie trwania semestru	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 Kodeks dobrych praktyk produkcyjnych w przetwórstwie ryb. Gdynia: MIRPIB pod redakcją Szulecka O. (red.). MIR. 2020. Zasady dobrej praktyki w przetwórstwie rybnym. Praca zbiorowa pod redakcją Mirosława Różyckiego i Magdaleny Podolskiej, Puławy (PIWet) 2019.	
	Uzupełniająca lista lektur	Najnowsze artykuły naukowe dotyczące poruszanych tematów w trakcie zajęć	
	Adresy eZasobów		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania			
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.