Uniwersytet Gdański

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<br>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-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-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 zawodu 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-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 akwakultur dla wybranych gałęzi przemysłu (m.in. spożywczego, farmaceutycznego, kosmetycznego).

**Wymagania wstępne i dodatkowe**

**Sposoby i kryteria oceniania osiąganych 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<br><br>Pawlikowski B. [red], 2022, Wykorzystanie nowoczesnych, kompleksowych technologii przetwarzania karpi w gospodarstwach akwakultury oraz zakładach przetwórstwa ryb. Poradnik. Wyd. Morski Instytut Rybacki - Państwowy Instytut Badawczy, Gdynia<br><br>Kodeks dobrych praktyk produkcyjnych w przetwórstwie ryb. Gdynia: MIRPIB pod redakcją Szulecka O. (red.). MIR. 2020.<br><br>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.