Uniwersytet Gdański

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Technologia żywności i przetwórstwa produktów akwakultury - wykład (Wykład), PG_00201266		
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	1.0
Profil kształcenia	praktyczny	Forma zaliczenia	zaliczenie
Jednostka prowadząca	Rektor -> Wydział Oceanografii i Geografii -> Katedra Biologii Morza i Biotechnologii -> Pracownia Biologii Planktonu		
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot	dr Anna Panasiuk	
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu		

Formy zajęć

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
Liczba godzin zajęć	15.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15

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	15	1.0	9.0	25

Cel przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami przetwórstwa surowców pochodzących z akwakultur.

Efekty uczenia się przedmiotu

Efekt kierunkowy	Efekt z przedmiotu	Sposób weryfikacji i oceny efektu
[AKWAL3_W11] zna i rozumie kluczowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny
[AKWAL3_W06] zna w zaawansowanym stopniu techniki, metody badawcze oraz narzędzia wykorzystywane w akwakulturze	Zna i omawia techniki, metody badawcze oraz narzędzia wykorzystywane w technologii żywności i przetwórstwie produktów akwakultury	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny
[AKWAL3_W01] zna i rozumie w zaawansowanym stopniu związki między osiągnięciami wybranych dziedzin nauk i dyscyplin nauk przyrodniczych, a możliwością ich wykorzystania w życiu społeczno-gospodarczym	Zna i rozumie związki między osiągnięciami wybranych dziedzin nauk i dyscyplin nauk przyrodniczych, a możliwością ich wykorzystania w technologii żywności i przetwórstwie produktów akwakultury	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny

Treści przedmiotu

A.1. Charakterystyka żywieniowa produktów z akwakultury.
A.2. Podstawy oceny jakości surowca z akwakultury.
A.3. Technologie przetwórstwa ryb i bezkręgowców wodnych.
A.5. Rozwój i rola polskiej branży przetwórczej na rynkach Unii Europejskiej i innych

Wymagania wstępne i dodatkowe

<table>
<tr><td>Sposoby i kryteria oceniania osiąganych efektów uczenia się</td><td colspan="2"><table><tr><th>Sposób oceniania (składowe)</th><th>Próg zaliczeniowy</th><th>Składowa oceny końcowej</th></tr><tr><td>kolokwium</td><td>51.0%</td><td>100.0%</td></tr></table></td></tr>
<tr><td rowspan="3">Zalecana lista lektur</td><td>Podstawowa lista lektur</td><td>- Engle C.R., 2010. Aquaculture Economics and Financing: Management and Analysis, Wiley-Blackwell
- Christenson K., 2015. Aquaculture: Introduction to Aquaculture For Small Farmers, Kindle Edition
- McLarney W., 2013. Freshwater Aquaculture: A Handbook for Small Scale Fish Culture in North America,, Echo Point Books & Media
- Lucas J.S., Southgate P.C. (ed), 2012. Aquaculture: Farming Aquatic Animals and Plants. John Wiley & Sons
- Mustafa S., Shapawi R., 2015. Aquaculture Ecosystems: Adaptability and Sustainability, Wiley-Blackwell

-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.</td></tr>
<tr><td>Uzupełniająca lista lektur</td><td>Najnowsze artykuły naukowe dotyczące tematów poruszanych w trakcie prowadzonego kursu.</td></tr>
<tr><td>Adresy eZasobów</td><td></td></tr>
<tr><td>Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu</td><td colspan="2">Nie dotyczy</td></tr>
</table>

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.