

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							

Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	kolokwium	51.0%	100.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	- 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.	
	Uzupełniająca lista lektur	Najnowsze artykuły naukowe dotyczące tematów poruszanych w trakcie prowadzonego kursu.	
	Adresy eZasobów		
	Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania		
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.