Uniwersytet Gdański

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Wykorzystanie produktów z akwakultury - wykład (Wykład), PG_00201268		
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 -> 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	30.0	0.0	0.0	0.0	0.0	30

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	30	1.0	10.0	41

Cel przedmiotu

Celem prowadzonego kursu jest zapoznanie studentów z produktami bezpośrednimi i pośrednimi pochodzącymi z akwakultur.

Efekty uczenia się przedmiotu

Efekt kierunkowy	Efekt z przedmiotu	Sposób weryfikacji i oceny efektu
[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 życiu społeczno-gospodarczym	[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 akwakulturze związane z wykorzystaniem produktów z akwakultury	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny
[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

Treści przedmiotu

1. Surowce żywnościowe pozyskiwane z hodowlanych komercyjnie organizmów morskich i słodkowodnych.
2. Geneza wykorzystania produktów z akwakultury w ujęciu światowym, europejskim historia, tendencje.
3. Rodzaje produktów akwakultury pozyskiwanych z przedstawicieli ichtiofauny, skorupiaków, mięczaków oraz alg i ich wykorzystanie.
4. Inne produkty akwakultury (np. gady, szkarłupnie etc.) i ich wykorzystywanie.
5. Parametry wpływające na jakość oraz sposób wykorzystywania produktów z akwakultury rodzaje kontroli produktów.
6. Czynniki naturalne i antropogeniczne obniżające jakość produktów z akwakultury jakość i bezpieczeństwo żywności.

<table>
<tr><td>Wymagania wstępne i dodatkowe</td><td colspan="2"></td></tr>
<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>test</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>- Boyd C., McNevin A., 2015. Aquaculture, Resource Use, and the Environment, Wiley-Blackwell
- Dunham R.A., 2004. Aquaculture and Fisheries Biotechnology. CABI Publishing
- Fletcher G.L., Rise M.L. (ed.), 2011. Aquaculture Biotechnology. John Wiley & Sons

-Kodeks dobrych praktyk produkcyjnych w przetwórstwie ryb. Gdynia: MIRPIB pod redakcją Szulecka O. (red.). MIR. 2020.

- Lekang O.-I., 2013, Aquaculture Engineering, Wiley-Blackwell.

- Lucas J.S., 2012. Aquaculture: Farming Aquatic Animals and Plants, Wiley-Blackwell

- Julien R. Stevens, Richard W. Newton, Michael Tlusty, David C. Little. 2018. The rise of aquaculture by-products: Increasing food production, value, and sustainability through strategic utilisation, Marine Policy,Volume 90 (115-124), https://doi.org/10.1016/j.marpol. 2017.12.027.</td></tr>
<tr><td>Uzupełniająca lista lektur</td><td>- Brown N., Eddy J., 2015. Echinoderm Aquaculture, Wiley-Blackwell</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.