

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Wykorzystanie produktów z akwakultury - wykład (Wykład), PG_00156225						
Kierunek studiów	Akwakultura - biznes i technologia (P)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2025 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu		2027/2028			
Poziom kształcenia	I stopnia - licencjackie	Grupa zajęć		Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów			
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		5.0		10.0	45
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 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 i omawia 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 podstawowe 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.						
Wymagania wstępne i dodatkowe							

Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	test	51.0%	100.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	- 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 - Lekang O.-I., 2013, Aquaculture Engineering, Wiley-Blackwell. - Lucas J.S., 2012. Aquaculture: Farming Aquatic Animals and Plants, Wiley-Blackwell	
	Uzupełniająca lista lektur	- Brown N., Eddy J., 2015. Echinoderm Aquaculture, Wiley-Blackwell	
	Adresy eZasobów		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania			
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.