

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Wykorzystanie produktów z akwakultury - ćwiczenia (Ćw. laboratoryjne), PG_00201267						
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						
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	15.0	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 prowadzonych zajęć 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-K04] jest gotów do identyfikowania i dostrzegania dylematów związanych z wykonywaniem w zawodzie oraz rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych		identyfikuje i dostrzega dylematy związane z wykonywaniem w przyszłości zawodu wykorzystującego produkty pochodzące z akwakultury oraz rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych		[SK1] wypowiedź ustna/rozmowa/diskusja		
	[AKWAL3-U06] potrafi zastosować podstawowe techniki oraz procesy technologiczne związane z wykorzystaniem elementów środowiska do celów praktycznych		zna i omawia techniki, metody badawcze oraz narzędzia wykorzystywane w akwakulturze		[SU1] wypowiedź ustna/rozmowa/diskusja		
	[AKWAL3-U12] potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując na siebie różne role		potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując na siebie różne role		[SU1] wypowiedź ustna/rozmowa/diskusja		
	[AKWAL3-U04] potrafi wybrać i wykorzystywać dostępne źródła informacji oraz rozumie literaturę z zakresu szeroko rozumianej akwakultury		potrafi wybrać i wykorzystywać dostępne źródła informacji oraz rozumie literaturę z zakresu szeroko rozumianej akwakultury dotyczącej wykorzystania produktów pozyskiwanych dzięki akwakulturze		[SU1] wypowiedź ustna/rozmowa/diskusja		

Treści przedmiotu	Problematyka ćwiczeń związana jest z zagadnieniami: 1. Surowce pozyskiwane z hodowlanych komercyjnie organizmów morskich i słodkowodnych. 2. Parametry wpływające na jakość oraz sposób wykorzystania produktów z akwakultur. 3. Wykorzystanie produktów pochodzących z akwakultur o niskiej wartości dodanej 4. Podnoszenie wartości produktów rybołówstwa i akwakultury		
Wymagania wstępne i dodatkowe			
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	wykonanie pracy zaliczeniowej - projekt lub prezentacja	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	Lekang O-I, 2013, Aquaculture Engineering. Willey-Blackwell Tucker C.S (red.), 2019, Aquaculture: Farming Aquatic Animals and Plants. Willey 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 .	
	Uzupełniająca lista lektur	Najnowsze artykuły naukowe dotyczące tematów poruszanych w trakcie prowadzonych zajęć.	
	Adresy eZasobów		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania			
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.