

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_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 akwakulturze związane z wykorzystaniem produktów z 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 życiu społeczno-gospodarczym		[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny		
Treści przedmiotu	<ol style="list-style-type: none"> Surowce żywnościowe pozyskiwane z hodowlanych komercyjnie organizmów morskich i słodkowodnych. Geneza wykorzystania produktów z akwakultury w ujęciu światowym, europejskim historia, tendencje. Rodzaje produktów akwakultury pozyskiwanych z przedstawicieli ichtiofauny, skorupiaków, mięczaków oraz alg i ich wykorzystanie. Inne produkty akwakultury (np. gady, szkarłupnie etc.) i ich wykorzystywanie. Parametry wpływające na jakość oraz sposób wykorzystywania produktów z akwakultury rodzaje kontroli produktów. 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
	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.