**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Behawiorystyka zwierząt |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Produkty akwakultury  Products of aquaculture |
| Język wykładowy | Polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne/~~niestacjonarne~~ |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | 6 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (1,36/0,64) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. Piotr Skałecki |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych, Zakład Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych |
| Cel modułu | Zapoznanie studenta z pozyskiwaniem i klasyfikacją produktów akwakultury, determinantami i oceną jakości. Metodami oceny jakości ryb stosowanymi w ocenie towaroznawczej (m in. organoleptycznej i fizykochemicznej) surowców i produktów akwakultury. Student będzie zapoznany z kierunkami wykorzystania i podstawami technologii przetwórstwa produktów akwakultury. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| 1. zna metody pozyskiwania uwzględniające stan zdrowia i dobrostan zwierząt oraz wartość odżywczą produktów akwakultury (ryb, skorupiaków, mięczaków, roślin wodnych) |
| Umiejętności: |
| 1. potrafi ocenić wartość odżywczą i właściwości organoleptyczne surowców i produktów akwakultury |
| Kompetencje społeczne: |
| 1. jest gotów do wypełnienia zobowiązań społecznych w zakresie odpowiedzialności za jakość żywności pochodzenia zwierzęcego w aspekcie bezpieczeństwa żywności i zdrowia człowieka oraz dobrostanu zwierząt |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Fizjologia, Dobrostan i Higiena zwierząt, Biologia zwierząt gospodarskich |
| Treści programowe modułu | Moduł obejmuje podstawowe pojęcia i regulacja prawne związane z produkcją żywności pochodzenia wodnego. Znaczenie gospodarcze oraz podstawowe dane statystyczne dotyczące wielkości produkcji akwakultury w Polsce i na świecie. Metody pozyskiwania i obrotu produktami akwakultury z uwzględnieniem dobrostanu zwierząt. Znaczenie żywności pochodzenia wodnego w diecie człowieka, wartość odżywcza i biologiczna. Wpływ czynników hodowlanych na jakość ryb, możliwość eliminowania odchyleń jakościowych i ryzyka zagrożeń związanych z bezpieczeństwem zdrowotnym żywności. Metody oceny sensorycznej, fizykochemicznej i mikrobiologicznej produktów akwakultury oraz metody oceny jakości ryb. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa, 2012.  Litwińczuk Z. (red): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wydawnictwo UP w Lublinie, 2011.  Sikorski Z.E. Ryby i bezkręgowce morskie. WNT, Warszawa, 2004. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład multimedialny, ćwiczenia audytoryjne |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Zaliczenie testowe z wykładów – BZ1\_W02, BZ1\_K02  Kolokwium - BZ1\_U04, BZ1\_K02 |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa jest średnią z ocen z ćwiczeń (50%) i oceny z testu wykładowego (50%). Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie. |
| Bilans punktów ECTS | Wykład (z zaliczeniem) 15 godz. – 0,6 – ECTS  Ćwiczenia audytoryjne 15 godz. – 0,6 ECTS  Konsultacje związane z przygotowaniem sprawozdania/ do zaliczenia 4 godz. – 0,15 ECTS  Razem godz. kontaktowe 34 – 1,36 ECTS  Przygotowanie do zaliczenia – 8 godz. – 0,3 ECTS Przygotowanie sprawozdania 8 godz. – 0,3 ECTS  Razem 16 godz. niekontaktowych – 0,64 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Wykład 14 godz. – 0,56 – ECTS  Zaliczenie testowe 1 godz. – 0,04 ECTS  Ćwiczenia audytoryjne – 15 godz. – 0,6 ECTS  Konsultacje związane z przygotowaniem sprawozdania 4 godz. – 0,16 ECTS  Razem 19 godz. – 1,36 ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – BZ1\_W02  U1 – BZ1\_U04, InzBZ\_U04  K1 – BZ1\_K02 |