

Karta opisu zajęć (syllabus)

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 Skąlecki
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
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	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

