

WYDZIAŁ NAUK O ZWIERZĘTACH I BIOGOSPODARKI										
KIERUNEK: Akwakultura, studia stacjonarne pierwszego stopnia. Plan studiów zgodny z Uchwałą nr 16/2025-2026 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 27 marca 2026 r. Obowiązuje dla naboru 2026/2027										
L p.	Przedmiot	ECTS	Forma zał.	Godziny ogółem	Wykłady	Ćw.Aud.	Ćw.Lab.	Ćw.Ter.	Wykładów tyg.	Ćwiczeń tyg.
SEMESTR 1										
1	Przedmiot do wyboru 1*: Podstawy zarządzania w organizacji / Etyka w biobiznesie	2	z	30	30	0	0		2	0
2	Wychowanie fizyczne 1	0	z	30	0	30	0		0	2
3	Analityka środowiska wodnego	5	e	45	15	10	20		1	2
4	Genetyka	5	e	45	15	10	20		1	2
5	Propedeutyka w akwakulturze	5	e	45	15	10	10	10	1	2
6	Przedmiot do wyboru 2: Systematyka ryb i bezkręgowców/Taksonomia organizmów wodnych	3	z	30	15	5	10		1	1
7	Ekologia i ochrona środowiska wodnego	5	e	45	15	10	20		1	2
8	Technologie informacyjne	2	z	30	0	0	30		0	2
9	Ochrona własności intelektualnej*	1	z	15	15	0	0		1	0
10	BHP i ergonomia	1	z	10	10	0	0		1	0
11	Pierwsza pomoc przedmedyczna	1	z	15	0	5	10		0	1
	Σ	30	4	340	130	80	120	10	9	14
SEMESTR 2										
12	Język obcy 1	2	z	30	0	0	30		0	2
13	Wychowanie fizyczne 2	0	z	30	0	30	0		0	2
14	Przedmiot do wyboru 3*: Komunikacja społeczna / Social media	2	z	30	30	0	0		2	0
15	Anatomia i fizjologia ryb i bezkręgowców	6	e	60	30	10	20		2	2
16	Prawo wodne i zasady amatorskiego polowu ryb	2	z	30	15	15			1	1
17	Przedmiot do wyboru 4: Biochemia z elementami toksykologii / Hydrochemia	6	e	60	30	10	20		2	2
18	Mikrobiologia	6	e	60	30	10	20		2	2
19	Hydrobotanika	2	z	30	15	5	10		1	1
20	Przedmiot do wyboru 5: Ichtiologia/Biologia ryb	4	z	45	15	10	20		1	2
	Σ	30	3	375	165	90	120	0	11	14
SEMESTR 3										
21	Język obcy 2	2	z	30	0	0	30		0	2
22	Dobrostan ryb	4	e	45	15	10	10	10	1	2
23	Uprawy akwaponiczne	4	z	45	15	10	20		1	2
24	Akwakultura zwierząt bezkręgowych	3	z	30	15	5	10		1	1
25	Ocena i wykorzystanie surowców roślinnych w akwakulturze	4	e	45	15	10	20		1	2
26	Innowacyjne systemy chowu i hodowli organizmów wodnych	3	z	30	15	5	10		1	1
27	Przedmiot do wyboru 6: Amatorski połów ryb/Wędkarstwo sportowe	4	e	45	15	10	10	10	1	2
28	Przedmiot do wyboru 7: Restytucja ryb/ Gatunki inwazyjne / Invasive fish species	2	z	30	10	10	10		1	2

29	Przedmiot do wyboru 8: Parazytologia ryb/ Pasożyty organizmów wodnych	4	z	45	15	15	15		1	2
	Σ	30	3	345	115	75	135	20	8	16
SEMESTR 4										
30	Język obcy 3	4	e	45	0	0	45		0	3
31	Przedmiot do wyboru 9: Polityka UE w akwakulturze/ Uregulowania prawne w ochronie bioróżnorodności ryb	2	z	30	15	5	10		1	1
32	Podstawy żywienia ryb z elementami paszoznawstwa	4	z	45	15	10	20		1	2
33	Bioasekuracja w akwakulturze	4	e	45	15	10	20		1	2
34	Biotechnologia w akwakulturze	4	z	45	15	10	20		1	2
35	Kodeks dobrych praktyk w produkcji ryb	1	z	15	5	5	5		1	1
36	Technologie produkcji ryb	4	e	45	15	10	10	10	1	2
37	Hydrosfera	2	z	30	15	5	10		1	1
38	Przedmiot do wyboru 10: Oszustwa produktów akwakultury / Hydroterroryzm	1	z	15	5	5	5		1	1
39	Przedmiot do wyboru 11: Niekonwencjonalne produkty akwakultury/Prozdrowotne właściwości produktów pochodzenia wodnego	2	z	30	15	5	10		1	1
40	Przedmiot do wyboru 12: Ochrona systemów wodnych w zakresie szkód rybackich / Zarządzanie gatunkami zwierząt dzikich w akwakulturze	2	z	30	15	5	10		1	1
	Σ	30	3	375	130	70	165	10	6	13
SEMESTR 5										
41	Choroby ryb	4	e	45	15	10	20		1	2
42	Przedmiot do wyboru 13: Metody i narzędzia zarządzania jakością i bezpieczeństwem w produkcji ryb/ Analiza ryzyka w produkcji i przetwórstwie ryb	2	z	30	15	5	10		1	1
43	Metody oceny surowców akwakultury	4	z	45	15	10	20		1	2
44	Nadzór weterynaryjny nad higieną i bezpieczeństwem produktów akwakultury	4	e	45	15	10	20		1	2
45	Przetwórstwo surowców akwakultury	4	z	45	15	10	20		1	2
46	Zarządzanie w zrównoważonej gospodarce rybackiej	4	z	45	30	5	10		2	1
47	Ocena towaroznawcza surowców i produktów akwakultury	4	z	45	15	10	20		1	2
48	Przedmiot do wyboru 14: Cyrkularna akwakultura / Technologie obiegu zamkniętego i zero-waste w akwakulturze	2	z	30	15	5	10		1	1
49	Pakowanie i znakowanie produktów akwakultury	2	z	30	15	5	10		1	1
	Σ	30	2	360	150	70	140	0	10	14
SEMESTR 6										
50	Zagrożenia w akwakulturze	4	e	45	15	10	20		1	2
51	Przechowywanie i dystrybucja produktów akwakultury	4	z	45	15	5	15	10	1	2
52	Biostatystyka	3	z	45	15	10	20		1	2
53	Analiza instrumentalna w ocenie produktów akwakultury	2	z	30	15	5	10		1	1
54	Przedmiot do wyboru 15: Ryby w kulturze i tradycji kulinarnej/Ryby w kuchni polskiej	2	z	30	15	5	10		1	1

55	Przedmiot do wyboru 16: Rekreacyjny połów ryb/Ryby w agroturystyce	3	z	40	15	5	10	10	1	2
56	Audyt i certyfikacja w branży rybnej	4	e	45	10	15	15	5	1	3
57	Praktyka 4 tyg.	6	e	0	0	0	0		0	0
58	Seminarium dyplomowe 1+ metodyka wyszukiwania informacji naukowych	2	z	30	0	0	30		0	2
	Σ	30	3	310	100	55	130	25	7	15
SEMESTR 7										
59	Przedmiot do wyboru 17: Dodatki do żywności stosowane w przetwórstwie ryb/ Substancje przedłużające trwałość produktów akwakultury	2	z	30	15	5	10		1	1
60	Akredytacja w łańcuchu dostaw	1	z	15	5	5	5		1	1
61	Przedmiot do wyboru 18: Marketing produktów akwakultury/Biznes i rynek w nowoczesnej akwakulturze	5	e	45	15	10	20		1	2
62	Przedmiot do wyboru 19: Nowoczesne metody utrwalania ryb / Utrwalanie surowców rybnych a ich bezpieczeństwo	2	z	30	15	5	10		1	1
63	Przedmiot do wyboru 20: Produkcja pasz przemysłowych dla ryb/Produkcja karmy dla ryb ozdobnych	3	z	40	15	5	15	5	1	2
64	Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności pochodzenia wodnego	5	e	45	15	10	20		1	2
65	Przedmiot do wyboru 21: Akwarystyka / Hodowla ryb ozdobnych	2	z	30	15	10	5		1	1
66	Przedmiot do wyboru 22: Dobre praktyki w produkcji i przetwórstwie ryb/Systemy zapewnienia bezpieczeństwa w przetwórstwie ryb	2	z	30	15	5	10		1	1
67	Seminarium dyplomowe 2	2	z	30	0	0	30		0	2
68	Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy	6	e	0	0	0	0		0	0
	Σ	30	3	295	110	55	125	5	8	13
	Razem	210	21	2400	900	495	935	70		
	Udział %				37,5	20,6	39,0	2,9		

* - przedm. hum.-społ.