

**Opis efektów uczenia się****Nazwa kierunku studiów:** Akwakultura**Poziom studiów:** pierwszego stopnia**Profil studiów:** ogólnoakademicki**Dyscyplina albo dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty uczenia się:****dyscyplina naukowa wiodąca (%):** zootechnika i rybactwo (100,0%)

Opis efektów uczenia się uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomu 6 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2016 r. poz. 64 i 1010 z późn. zm.) oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 określone w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy.

Opis efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

Symbole efektów uczenia się dla kierunku studiów	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się PRK
<b>WIEDZA absolwent zna i rozumie:</b>		
AK1_W01	w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu hydrochemii, biochemii, biotechnologii, genetyki oraz biologii, które są ważne z punktu widzenia szeroko pojętej akwakultury i gospodarki rybacko-wędkarskiej; złożone zagadnienia z zakresu anatomii oraz procesów fizjologicznych zachodzących w organizmach wodnych	P6S_WG
AK1_W02	w zaawansowanym zakresie metody statystyczne niezbędne do analizy i prawidłowej interpretacji wyników	P6S_WG
AK1_W03	w zaawansowanym stopniu zagadnienia związane z: produkcją podstawową, pozyskiwaniem surowców roślinnych i zwierzęcych, technologiami produkcji oraz bezpieczeństwem i higieną pracy	P6S_WG
AK1_W04	złożone techniki kształtowania środowiska związane z charakterem utrzymywanych populacji, zmianami ich liczebności i wzajemnymi interakcjami	P6S_WG
AK1_W05	zaawansowane zagadnienia z zakresu technologii przetwórstwa, w tym wpływu utrwalania i pakowania na jakość i bezpieczeństwo surowców i produktów akwakultury	P6S_WG
AK1_W06	w stopniu zaawansowanym zasady funkcjonowania łowisk wędkarskich oraz metody i techniczne aspekty amatorskiego połowu ryb	P6S_WG P6S_WK
AK1_W07	w zaawansowanym stopniu technologie chowu i hodowli ryb; gatunki wykorzystywane w akwakulturze; zasady dobrostanu, żywienia, profilaktyki i higieny;	P6S_WG

	prawne i społeczne uwarunkowania produkcji, obrotu i spożycia produktów akwakultury	
AK1_W08	złożone mechanizmy oddziaływania akwakultury na środowisko oraz metody stosowane w analizie jakości żywności pochodzenia wodnego	P6S_WG
AK1_W09	w stopniu zaawansowanym zasady funkcjonowania gospodarstw w warunkach gospodarki rynkowej oraz zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich; założenia dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych (GMP/GHP) oraz systemów jakości w całym łańcuchu żywnościowym "od stawu do stołu"	P6S_WG P6S_WK
AK1_W10	pojęcia i zasady ochrony własności intelektualnej i przedsiębiorczości; zasady korzystania z literatury fachowej i jej właściwego cytowania; złożone zasady pisania prac dyplomowych i zasady etyki w badaniach naukowych	P6S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI absolwent potrafi:</b>		
AK1_U01	wyszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje z zakresu prawa, praw autorskich i własności przemysłowej, norm technicznych i systemowych oraz danych statystycznych z zakresu produkcji akwakultury ze szczególnym uwzględnieniem produkcji ryb	P6S_UW P6S_UU
AK1_U02	dyskutować wykorzystując właściwą argumentację, sposoby komunikowania się i formy przekazu na tematy związane z problematyką produkcji, przetwórstwa i produktów akwakultury w kontekście występujących zjawisk społecznych	P6S_UK P6S_UU
AK1_U03	tworzyć dokumenty, redagować teksty, dobierać metody analityczne oraz odczytywać, interpretować i wizualizować wyniki z wykorzystaniem dostępnych programów komputerowych oraz przygotować wystąpienia i prezentacje multimedialne	P6S_UW P6S_UK
AK1_U04	wykonać złożone zadanie badawcze lub projektowe dotyczące chowu i hodowli oraz amatorskiego połowu ryb, a także przeprowadzić standardową analizę zjawisk wpływających na produkcję w sferze akwakultury i jakość żywności pochodzenia wodnego	P6S_UW
AK1_U05	ocenić jakość i bezpieczeństwo surowców i produktów akwakultury stosując odpowiednie techniki i metody badań laboratoryjnych oraz ich wpływ na zdrowie zwierząt i ludzi; opisać i interpretować uzyskane wyniki oraz wyciągać i formułować wnioski	P6S_UW P6S_UK
AK1_U06	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, komunikować się w mowie i piśmie w języku obcym z użyciem terminologii specjalistycznej, czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne	P6S_UK
AK1_U07	pracować i współpracować w grupie przyjmując różne role podczas wykonywania pracy, zmierzającej do	P6S_UO

	uzyskania prawidłowo funkcjonujących elementów gospodarki rybacko-wędkarskiej	
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b> <b>absolwent jest gotów do:</b>		
AK1_K01	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści w zakresie standardów organizacji, produkcji i przetwórstwa produktów akwakultury w kontekście społeczno-gospodarczym	P6S_KK
AK1_K02	formułowania opinii i informowania na temat racjonalnego wykorzystania zasobów wodnych w zrównoważonej produkcji żywności o zapewnionej jakości oraz konsultowania przypadków spornych z ekspertami	P6S_KK P6S_KR
AK1_K03	podjęcia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za racjonalne wykorzystanie środowiska przyrodniczego, w tym zasobów wodnych, prowadzenia aktywności zawodowej w sposób przedsiębiorczy z zachowaniem zasad etyki i zgodnie z interesem publicznym	P6S_KO P6S_KR
AK1_K04	przyjęcia odpowiedzialności za zrównoważoną produkcję surowców i produktów pochodzenia wodnego z uwzględnieniem bieżących aspektów społecznych, prawnych oraz troski o środowisko naturalne	P6S_KO