

**Karta przedmiotu**

Nazwa i kod przedmiotu	Produkty o wysokiej wartości dodanej - ćwiczenia (Ćw. laboratoryjne), PG_00075900						
Kierunek studiów	Akwakultura - biznes i technologia (P)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2024 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu	2026/2027				
Poziom kształcenia	I stopnia - licencjackie	Grupa zajęć					
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							
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Od odpowiedzialny za przedmiot	prof. dr hab. Hanna Mazur Marzec					
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu						
Formy zajęć	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	0.0	0.0	30.0	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	5.0	20.0	55		
Cel przedmiotu	Zdobycie praktycznych umiejętności z zakresu wykorzystania akwakultur do pozyskania produktów o wysokiej wartości dodanej						
Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy		Efekt z przedmiotu		Sposób weryfikacji i oceny efektu		
	[AKWAL3-U06] potrafi zastosować podstawowe techniki oraz procesy technologiczne związane z wykorzystaniem elementów środowiska do celów praktycznych		potrafi zastosować podstawowe techniki wykorzystane w izolacji i analizach chemicznych produktów naturalnych pozyskiwanych z akwakultur		[SU2] prezentacja/projekt/referat/raport [SU4] test/egzamin - ustny lub pisemny [SU6] demonstracja umiejętności praktycznych		
Treści przedmiotu	- Optymalizacja produkcji przez organizmy wodne związków o potencjalnym biotechnologicznym zastosowaniu - Zastosowanie metod biochemicznych w ocenie przydatności produktów naturalnych - Zastosowanie metod chemicznych do ekstrakcji, izolacji i analizie produktów naturalnych						
Wymagania wstępne i dodatkowe							
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)		Próg zaliczeniowy		Składowa oceny końcowej		
	kolokwium		51.0%		34.0%		
	- wykonanie pracy zaliczeniowej - wykonanie określonej pracy praktycznej		51.0%		33.0%		
	wykonanie pracy zaliczeniowej - przeprowadzenie badań i prezentacja ich wyników -		51.0%		33.0%		
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	1. Garth L. Fletcher, Matthew L. Rise, 2012. Aquaculture biotechnology. John Wiley & Sons, Ltd. 2. Se-Kwon Kim., 2015. Handbook of Marine Biotechnology. Springer 3. Inne materiały rekomendowane przez pracownika prowadzącego zajęcia					
	Uzupełniająca lista lektur	materiały rekomendowane przez pracownika prowadzącego zajęcia					
	Adresy eZasobów	Adresy na platformie eNauczanie:					

Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	Izolacja i analiza chemicznych produktów naturalnych pozyskiwanych z akwakultur
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.