

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 2025 r.		Rok akademicki realizacji przedmiotu		2027/2028		
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)	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		
	wykonanie pracy zaliczeniowej - przeprowadzenie badań i prezentacja ich wyników -		51.0%		33.0%		
	- wykonanie pracy zaliczeniowej - wykonanie określonej pracy praktycznej		51.0%		33.0%		
	kolokwium		51.0%		34.0%		
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 prowadzacego zajęcia				
	Uzupełniająca lista lektur		materiały rekomendowane przez pracownika prowadzacego zajęcia				
	Adresy eZasobów						

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.