Uniwersytet Gdański

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Produkty o wysokiej wartości dodanej - ćwiczenia (Ćw. laboratoryjne), PG_00201259		
Kierunek studiów	Akwakultura - biznes i technologia (P)		
Data rozpoczęcia studiów	październik 2026 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu	2028/2029
Poziom kształcenia	I stopnia - licencjackie	Grupa zajęć	Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów Grupa zajęć powiązanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym - profil praktyczny
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	2.0	18.0	50

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 osiąganych 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 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.