

**Karta przedmiotu**

Nazwa i kod przedmiotu	Produkty o wysokiej wartości dodanej - wykład (Wykład), PG_00201262						
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		
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			na uczelni		
Rok studiów	3	Język wykładowy			polski		
Semestr studiów	6	Liczba punktów ECTS			1.0		
Profil kształcenia	praktyczny	Forma zaliczenia			zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Rektor -> Wydział Oceanografii i Geografii -> Katedra Biologii Morza i Biotechnologii -> Pracownia Biotechnologii Morskiej						
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	15.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15
	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	15	1.0		9.0		25
Cel przedmiotu	Wprowadzenie podstawowej wiedzy 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_W06] zna w zaawansowanym stopniu techniki, metody badawcze oraz narzędzia wykorzystywane w akwakulturze		Student zna podstawowe techniki, metody badawcze oraz narzędzia wykorzystywane w analizie produktów naturalnych		[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny		
	[AKWAL3_W01] zna i rozumie w zaawansowanym stopniu związki między osiągnięciami wybranych dziedzin nauk i dyscyplin nauk przyrodniczych, a możliwością ich wykorzystania w życiu społeczno-gospodarczym		Student zna i rozumie związki między osiągnięciami biotechnologii, a możliwością wykorzystania produktów akwakultur o wysokiej wartości dodanej przez człowieka;		[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny		
Treści przedmiotu	Metody pozyskiwania z organizmów wodnych produktów o wysokiej wartości dodanej - metody ekstrakcji i izolacji; Możliwości biotechnologicznego wykorzystania produktów akwakultur: kwasy tłuszczowe i lipidy; polisacharydy; białka; barwniki i inne.						
Wymagania wstępne i dodatkowe							
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)		Próg zaliczeniowy		Składowa oceny końcowej		
	kolokwium		51.0%		100.0%		
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur		Publikacje naukowe sugerowane przez prowadzącego				
	Uzupełniająca lista lektur		Publikacje naukowe sugerowane przez prowadzącego				
	Adresy eZasobów						

Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.