

Kierunek Biotechnologia, I stopień - przedmioty do wyboru, rok akademicki 2022/23

Przedmioty do wyboru - semestr 3

Studenci wybierają 90 godz. - 12 ECTS

Nr	Nazwa przedmiotu	Prowadzący	ECTS	Wydział	Jednostka	w.	ćw.	I. przyjęć
1	Biotechnologia roślin leczniczych	dr hab. inż. A. Ptak, prof. URK	2	WRE	KFHRiN	15	0	-
2	Podstawy hodowli zwierząt	dr inż. Ł. Migdał	2	WHiBZ	KGHIEZ	15	0	-
3	Genetyka drobnoustrojów	dr hab. inż. A. Lenart-Boroń, prof. URK	4	WRE	KMiB	15	15	-
4	Genetyka populacji	dr A. Zieliński	4	WRE	KFHRiN	15	15	-
5	Podstawy ekologii	dr hab. inż. J. Puła, prof. URK	4	WRE	KAiPR	15	15	-
6	Podstawy nanotechnologii	dr hab. K. Khachatryan, prof. URK	4	WTŻ	KCh	15	15	-

Przedmioty do wyboru - semestr 4

studenci wybierają 45 godz. - 5 ECTS

Nr	Nazwa przedmiotu	Prowadzący	ECTS	Wydział	Jednostka	w.	ćw.	I. przyjęć
1	Narkotyki i halucynogeny – problemy uzależnień	dr I. Drożdż	1	WTŻ	KTFiM	15	0	-
2	Środki słodzące	dr hab. S. Kowalski, prof. URK	1	WTŻ	KTWiPZ	15	0	-
3	Ocena jakości żywności	dr hab. S. Pietrzyk, prof. URK	4	WTŻ	KAiOJŻ	15	15	4 x 15
4	Podstawy anatomii funkcjonalnej zwierząt i człowieka	prof. dr hab. O. Szeleszczuk, dr inż. M. Kuchta-Gładysz	4	WHiBZ	KRAiGZ	15	30	-
5	Wprowadzenie do analizy instrumentalnej	dr hab. P. Kaszycki, prof. URK	4	WBiO	KBRiB	0	30	-
6	Bioaktywne składniki żywności	dr hab. M. Mika, prof. URK	4	WTŻ	KBiOTŻ	15	15	-

Przedmioty do wyboru - semestr 5

Studenci wybierają 75 godz. – 10 ECTS

Nr	Nazwa przedmiotu	Prowadzący	ECTS	Wydział	Jednostka	w.	ćw.	I. przyjęć
1	Biotechnologia mleczarska	prof. dr hab. inż. J. Domagała	5	WTŻ	KPPZ	30	15	2 x 15
2	Biotechnologia w produkcji pasz i żywieniu zwierząt	dr inż. J. Flaga, prof. URK	5	WHiBZ	KŻBZiR	15	30	2 x 15
3	Fizjologia stresu roślin	prof. dr hab. inż. A. Płażek	5	WRE	KFHRiN	15	15	-
4	Fizjologia stresu zwierząt	prof. dr hab. inż. K. Koziec	5	WHiBZ	KFiEZ	15	15	-
5	Fizykochemia biopolimerów	dr hab. inż. A. Ptaszek, prof. URK	5	WTŻ	KliAPS	30	15	-
6	Metody biotechnologiczne w ochronie środowiska	dr I. Paśmionka	5	WRE	KMiB	15	30	6 x 15
7	Ochrona środowiska	prof. dr hab. inż. B. Filipek-Mazur	5	WRE	KCRiŚ	30	15	-
8	Biopreparaty jako możliwość fortyfikowania produktów spożywczych	dr hab. inż. D. Gumul, prof. URK dr hab. inż. S. Kowalski, prof. URK	5	WTŻ	KTWiPZ	15	15	-

Przedmioty do wyboru - semestr 6

Studenci wybierają 60 godz. – 8 ECTS

Nr	Nazwa przedmiotu	Prowadzący	ECTS	Wydział	Jednostka	w.	ćw.	l. przyjęć
1	Ksenobiotyki	prof. dr hab. A. Wójtowicz	2	WHiBZ	KŻBZiR	15	0	-
2	Komórki macierzyste	prof. dr hab. A. Wójtowicz	2	WHiBZ	KŻBZiR	15	0	-
3	Immunologiczne i biotechnologiczne aspekty alergologii i waccynologii	dr hab. B. Mickowska, prof. URK dr hab. M. Pierzchalska, prof. URK	2	WTŻ	KBiOTŻ	15	0	-
4	Zasady postępowania ze zwierzętami doświadczalnymi	prof. dr hab. inż. M. Bugno-Poniewierska	4	WHiBZ	KRAiGZ	14	16	-
5	Biologia i biotechnologia rozrodu zwierząt	dr hab. W. Młodawska, prof. URK	4	WHiBZ	KRAiGZ	15	15	2 x 15
6	Ekologia i metagenomika mikroorganizmów	dr inż. M. Ostafin	4	WRE	KMiB	15	15	-
7	Substancje dodatkowe w żywności	dr J. Sobolewska-Zielińska	4	WTŻ	KAiOJŻ	15	15	2 x 15
8	Zasoby Internetu jako wsparcie pracy dyplomowej	prof. dr hab. inż. A. Kalisz	4	WBiO	KO	0	30	2 x 15
9	Endokrynologia zwierząt i człowieka	prof. dr hab. inż. K. Koziec	4	WHiBZ	KFiEZ	30	15	-
10	Podstawy technologii bioreaktorowej	dr hab. inż. P. Ptaszek, prof. URK	4	WTŻ	KTW	15	30	3 x 15
11	Biotechnologiczne podstawy produkcji pieczywa	dr inż. D. Litwinek	4	WTŻ	KTWiP	15	15	-

Przedmioty do wyboru - semestr 7

Studenci wybierają 120 godz. – 16 ECTS

Nr	Nazwa przedmiotu	Prowadzący	ECTS	Wydział	Jednostka	w.	ćw.	l. przyjęć
1	Transgenika zwierząt II	dr inż. K. Kirsz, prof. URK	1	WHiBZ	KŻBZiR	0	15	-
2	Biotechnologia rozrodu ryb	dr hab. J. Chyb, prof. URK	4	WHiBZ	KŻBZiR	15	15	-
3	Indukcja bioróżnorodności z wykorzystaniem roślinnych kultur in vitro	dr hab. inż. A. Kiełkowska, prof. URK	4	WBiO	KBRiB	15	15	-
4	Kultury zwierzęce in vitro	prof. dr hab. A. Wójtowicz	4	WHiBZ	KŻBZiR	15	15	-
5	Metodyka i analiza doświadczeń w naukach przyrodniczych	prof. dr hab. inż. W. Jagusiak	4	WHiBZ	KGHIEZ	15	30	-
6	Molekularne regulacje procesów fizjologicznych roślin	dr hab. inż. B. Jurczyk, prof. URK	4	WRE	KFHRiN	15	15	-
7	Piwowarstwo domowe i specjalne	dr hab. inż. A. Poreda, prof. URK	4	WTŻ	KTFiM	15	15	2 x 15
8	Surowce kosmetyczne	dr inż. U. Goik	4	WTŻ	KliAPS	15	30	-
9	Azjatyckie produkty fermentowane	dr hab. inż. B. Stodolak, prof. URK dr hab. inż. A. Starzyńska-Janiszewska, prof. URK	4	WTŻ	KBiOTŻ	15	15	-
10	Bezpieczeństwo żywności I. Systemy obowiązkowe	dr hab. inż. P. Gębczyński, prof. URK	4	WTŻ	KTPRIHŻ	15	15	-
11	Fermentowane produkty pochodzenia roślinnego	dr G. Zięć	4	WTŻ	KTWiPZ	15	15	-
12	Opracowanie nowych produktów żywnościowych	prof. dr hab. inż. M. Sikora dr hab. inż. M. Krystyjan, prof. URK	4	WTŻ	KTWiPZ	15	15	-