

rok akademicki 2025/26

Lista przedmiotów do wyboru - kierunek: Biotechnologia, profil: ogólnoakademicki, I stopień, studia stacjonarne

studenci uzyskują: w semestrze II (4 ECTS - 2 przedmioty HIS) w sem. III - 9 ECTS (90 h), w sem. IV - 5 ECTS (45 h), w sem. V - 11 ECTS (120 h), w sem. VI - 3 ECTS (30 h), w sem. VII - 16 ECTS (120 h)

semestr						
I.p.	realizacji	nazwa przedmiotu	koordynator	jednostka	wymiar w/ćw.	punkty ECTS
Program 24/25						
elektawy humanizujące Blok A						
1	II	Etyka w biotechnologii	Krzysztof Biros		15/0	2
2	II	Filozofia przyrody	Paweł Zadrozny	WR-E, KGiA	15/0	2
elektawy humanizujące Blok B						
3	II	Ekonomika i zarządzanie we współczesnym przedsiębiorstwie	Arkadiusz Niedziółka	WR-E, KZIEP	15/15	2
4	II	Podstawy przedsiębiorczości	Marcin Kopyra	WR-E, KZIEP	15/15	2
elektawy kierunkowe						
1	III	Fizykochemia polimerów	Anna Ptaszek	WTŻ, KLiAPS	15/15	3
2	III	Genetyka populacji	Andrzej Zieliński	WR-E, KFHRiN	15/15	3
3	III	Histologia porównawcza zwierząt	Dorota Wojtyśiak	WHiBZ, KGHiEZ	15/15	3
4	III	Podstawy ekologii	Joanna Puła	WR-E, KAiPR	15/15	3
5	III	Podstawy ewolucjonizmu	Agnieszka Sutkowska	WR-E, KFHRiN	15/15	3
6	III	Podstawy nanotechnologii	Karen Khachatryan	WTŻ, LNiN	15/15	3
7	IV	Narkotyki i halucynogeny – problemy uzależnień	Iwona Drożdż	WTŻ, KTFiM	15/0	2
8	IV	Podstawy hodowli zwierząt	Łukasz Migdał	WHiBZ, KGHiEZ	15/0	2
9	IV	Środki słodzące	Stanisław Kowalski	WTŻ, KTWiPZ	15/0	2
10	IV	Żywność funkcjonalna	Emilia Bernaś	WTŻ, KTRiHŻ	15/0	2
11	IV	Bioaktywne składniki żywności	Magdalena Mika	WTŻ, KBiOTŻ	15/15	3
12	IV	Technologia "zero-waste" w produkcji i profilowaniu żywności	Dorota Gumul	WTŻ, KTWiPZ	15/15	3
13	IV	Ocena jakości żywności	Sławomir Pietrzyk	WTŻ, KAiOJŻ	15/15	3
14	IV	Organizmy środowisk ekstremalnych w biotechnologii	Alina Wiszniewska	WBio, KBFiOR	12/18	3
15	IV	Wprowadzenie do analizy instrumentalnej	Paweł Kaszycki	WBio, KBriB	0/30	3
Program 23/24						
16	V	Biotechnologia mleczarska	Jacek Domagała	WTŻ, KPPZ	30/15	4
17	V	Biotechnologia w produkcji pasz i żywieniu zwierząt	Jadwiga Flaga	WHiBZ, KŻBZiR	15/30	4
18	V	Fizjologia stresu roślin	Agnieszka Płazek	WR-E, KFHRiN	15/15	3
19	V	Metody biotechnologiczne w ochronie środowiska	Iwona Paśmionka	WR-E, KMiB	15/30	4
20	V	Ochrona środowiska	Barbara Filipek-Mazur	WR-E, KChRiŚ	30/15	4
21	V	Podstawy anatomii funkcjonalnej zwierząt i człowieka	Artur Osikowski	WHiBZ, KRAiGZ	15/30	4
22	V	Zjawiska fizyczne w produkcji żywności	Anna Ptaszek	WTŻ, KLiAPS	15/30	4
23	V	Surowce kosmetyczne	Urszula Goik	WTŻ, KLiAPS	15/30	4
24	V	Podstawy technologii bioreaktorowej	Paweł Ptaszek	WTŻ, KTFiM	15/30	4
25	V	Analiza sensoryczna produktów spożywczych	Paulina Pająk, Joanna Sobolewska Zielińska	WTŻ, KAiOJŻ	15/30	4
26	V	Genetyka drobnoustrojów	Anna Lenart-Boroń	WR-E, KMiB	15/15	3
27	V	Biopreparaty jako możliwość fortyfikowania produktów spożywczych	Dorota Gumul, Stanisław Kowalski	WTŻ, KTWiPZ	15/15	3
28	VI	Zasady postępowania ze zwierzętami doświadczalnymi	Monika Bugno-Poniewierska	WHiBZ, KRAiGZ	14/16	3
29	VI	Azot w roślinie i w środowisku	Iwona Kamińska	WBio, KBFiOR	15/15	3
30	VI	Ekologia i metagenomika mikroorganizmów	Marek Ostafin	WR-E, KMiB	15/15	3
31	VII	Elementy analizy bioinformatycznej	Małgorzata Czernicka	WBio, KBriB	9/21	3
32	VI	Substancje dodatkowe w żywności	Joanna Sobolewska-Zielińska	WTŻ, KAiOJŻ	15/15	3
33	VI	Zasoby Internetu jako wsparcie pracy dyplomowej	Andrzej Kalisz	WBio, KO	0/30	3
34	VI	Biologiczne bazy danych	Małgorzata Czernicka	WBio, KBriB	15/15	3
35	VI	Biotechnologiczne podstawy produkcji pieczywa	Dorota Litwinek	WTŻ, KTWiPZ	15/15	3
Program 19/20						
36	VII	Biotechnologia rozrodu ryb	Jarosław Chyb	WHiBZ, KŻBZiR	15/15	4
37	VII	Indukcja bioróżnorodności z wykorzystaniem roślinnych kultur in vitro	Agnieszka Kielkowska	WBio, KBriB	15/15	4
38	VII	Kultury zwierzęce in vitro	Anna Wójtowicz	WHiBZ, KŻBZiR	15/15	4
39	VII	Metodyka i analiza doświadczeń w naukach przyrodniczych	Wojciech Jagusiak	WHiBZ, KGHiEZ	15/30	4
40	VII	Molekularne regulacje procesów fizjologicznych roślin	Barbara Jurczyk	WR-E, KFHRiN	15/15	4
41	VII	Piwowarstwo domowe i specjalne	Aleksander Poreda	WTŻ, KTFiM	15/15	4
42	VII	Surowce kosmetyczne	Urszula Goik	WTŻ, KLiAPS	15/30	4
43	VII	Technologia produkcji enzymów	Krzysztof Żyła	WTŻ, KBiOTŻ	15/15	4
44	VII	Azjatyckie produkty fermentowane jako żywność funkcjonalna - produkcja tradycyjna i przemysłowa	Bożena Stodolak, Anna Starzyńska-Janiszewska	WTŻ, KBiOTŻ	15/15	4
45	VII	Bezpieczeństwo żywności I. Systemy obowiązkowe	Piotr Gębczyński	WTŻ, KTRiHŻ	15/15	4
46	VII	Fermentowane produkty pochodzenia roślinnego	Gabriela Zięć	WTŻ, KTRiHŻ	15/15	4
47	VII	Opracowanie nowych produktów żywnościowych	Magdalena Krystyan	WTŻ, KTWiPZ	15/15	4