

**Program studiów**

# **Biotechnologia**

**pierwszego stopnia**

Profil studiów: ogólnoakademicki



## 1. Podstawowe informacje o kierunku

Nazwa kierunku studiów	<b>Biotechnologia</b>
Poziom studiów	<b>pierwszego stopnia</b>
Profil studiów	<b>ogólnoakademicki</b>

Nazwa dyscypliny wiodącej, w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku

Nazwa dyscypliny wiodącej	Udział
<b>inżynieria chemiczna</b>	<b>57 %</b>

Nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku

Nazwa dyscypliny	Udział
<b>nauki chemiczne</b>	<b>26 %</b>
<b>nauki biologiczne</b>	<b>17 %</b>

Liczba semestrów	<b>7</b>
Specjalności realizowane na kierunku	studia stacjonarne: Biochemia stosowana Oczyszczanie i analiza produktów biotechnologicznych studia niestacjonarne: Biochemia stosowana Oczyszczanie i analiza produktów biotechnologicznych
Liczba punktów ECTS wymagana do ukończenia studiów	<b>210</b>
Łączna liczba godzin zajęć	studia stacjonarne: Biochemia stosowana: <b>2707</b> Oczyszczanie i analiza produktów biotechnologicznych: <b>2707</b> studia niestacjonarne: Biochemia stosowana: <b>1624</b> Oczyszczanie i analiza produktów biotechnologicznych: <b>1624</b>
Wymagania wstępne - rekrutacja	wymagania corocznie określone przez Senat PRz
Po ukończeniu studiów absolwent uzyskuje tytuł zawodowy	inżynier
Sylwetka absolwenta, możliwości zatrudnienia	<p>Absolwent posiada podstawową wiedzę i umiejętności inżynierskie, podbudowaną ogólną wiedzę z zakresu biotechnologii, w szczególności na temat zagadnień związanych z: biotechnologią, obejmującą zrozumienie biochemicznych, molekularnych i komórkowych podstaw funkcjonowania organizmów, możliwości wykorzystania materiału biologicznego w biotechnologii – od pojedynczych cząsteczek, poprzez kompleksy cząsteczki, makrocząsteczki do organizmów jednokomórkowych i wielokomórkowych, chemią ogólną i nieorganiczną, chemią fizyczną oraz chemią organiczną w zakresie podstawowym, analizą chemiczną, włączając podstawowe metody analizy instrumentalnej, aparaturą i procesami (operacjami) jednostkowymi stosowanymi w przemyśle biotechnologicznym. Zna podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu prostych zadań inżynierskich z zakresu biotechnologii, w szczególności związane z: technologiami informacyjnymi, technikami obliczeniowymi i symulacyjnymi, opanowaniem podstawowych technik pracy doświadczalnej w naukach biologicznych, stosowania podstawowych technik eksperymentalnych i laboratoryjnych biologii molekularnej, programami wspomagającymi modelowanie i projektowanie procesów biotechnologicznych.</p> <p>Absolwent jest przygotowany do podjęcia pracy zawodowej w tych gałęziach gospodarki, w których stosowane są procesy biotechnologiczne, tj. w przemyśle rolno-spożywczym, farmaceutycznym, w ochronie środowiska oraz w laboratoriach analitycznych, medycznych, badawczych i kontrolnych – na stanowiskach związanych z prowadzeniem i organizacją procesów produkcyjnych oraz kontrolą jakości. Absolwent jest szczególnie dobrze przygotowany do pracy w jednostkach, w których stosowane są nowoczesne metody izolacji, oczyszczania i analizy produktów biotechnologicznych, zwłaszcza w przemyśle farmaceutycznym. Absolwent posiada znajomość języka obcego na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy. Absolwentowi uświadamia się konieczność ustawicznego kształcenia oraz jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia lub odpowiednich studiów podyplomowych.</p> <p>Dzięki interakcji nauczyciel – student, aktywności samorządowej oraz działalności w kołach naukowych absolwent kształtuje swoją postawę społeczną, zyskuje przygotowanie do współpracy z otoczeniem, umiejętność pracy w zespole i wspólnego rozwiązywania zadań w zakresie rozwiązywania problemów technicznych oraz problemów wynikających z funkcjonowania w społeczeństwie.</p>

## 2. Efekty uczenia się

Symbol	Treść	Odniesienia do PRK
K_W01	Ma wiedzę z matematyki w zakresie pozwalającym na wykorzystanie metod matematycznych do opisu procesów chemicznych i fizycznych w obszarze nauk technicznych inżynierii chemicznej oraz do wykonywania obliczeń potrzebnych w praktyce inżynierskiej i badaniach naukowych.	P6S_WG
K_W02	Ma wiedzę z zakresu fizyki i biofizyki pozwalającą na zrozumienie i ilościowy opis zjawisk i procesów występujących w organizmach żywych oraz wykorzystywanych w procesach biotechnologicznych.	P6S_WG
K_W03	Posiada podstawową wiedzę z zakresu technologii informacyjnych i programów przydatnych w działalności inżynierskiej charakterystycznych dla biotechnologii.	P6S_WG
K_W04	Ma uporządkowaną wiedzę ogólną z podstawowych działów chemii obejmującą chemię nieorganiczną, organiczną, fizyczną i analityczną, łącznie ze znajomością technik analizy instrumentalnej.	P6S_WG
K_W05	Zna biochemiczne, molekularne i komórkowe podstawy funkcjonowania organizmów żywych.	P6S_WG
K_W06	Zna zasady wyrażania i dziedziczenia informacji genetycznej oraz techniki molekularne wykorzystywane do badania materiału genetycznego	P6S_WG
K_W07	Ma wiedzę dotyczącą mikroorganizmów oraz ich wykorzystania w procesach biotechnologicznych	P6S_WG
K_W08	Ma wiedzę dotyczącą kinetyki i właściwości enzymów, ich przygotowania i wykorzystania do prowadzenia procesów biotechnologicznych.	P6S_WG
K_W09	Ma podstawową wiedzę dotyczącą technik biologii molekularnej i immunologii wykorzystywanych w biotechnologii.	P6S_WG
K_W10	Zna techniki i metody otrzymywania, oczyszczania, identyfikacji i charakterystyki produktów biotechnologicznych.	P6S_WG
K_W11	Zna budowę, funkcje i wykorzystanie bioreaktorów i innych aparatów używanych w biotechnologii przemysłowej	P6S_WG
K_W12	Posiada ogólną orientację w aktualnych kierunkach rozwoju biotechnologii i przemysłu biotechnologicznego.	P6S_WG
K_W13	Ma podstawową wiedzę o cyklu życia produktów, urządzeń i instalacji w przemyśle biotechnologicznym.	P6S_WG
K_W14	Zna podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu podstawowych zadań inżynierskich związanych z biotechnologią.	P6S_WG
K_W15	Ma podstawową wiedzę niezbędną do rozumienia społecznych, ekonomicznych, prawnych, etycznych i innych pozatechnicznych aspektów biotechnologii i manipulacji genetycznych	P6S_WK
K_W16	Ma podstawową wiedzę dotyczącą zarządzania, w tym zarządzania jakością i produktami biotechnologicznymi.	P6S_WK
K_W17	Zna podstawowe formy i procedury ochrony własności intelektualnej i przemysłowej.	P6S_WK
K_W18	Zna ogólne zasady tworzenia i prowadzenia form indywidualnej przedsiębiorczości.	P6S_WK
K_W19	Zna mechanizmy procesów inżynierii bioprosesowej oraz ich metody modelowania matematycznego oraz optymalnego prowadzenia.	P6S_WG
K_U01	Potrafi znaleźć informacje w literaturze fachowej i bazach danych związanych z chemią i biotechnologią, powiązać znalezione treści, zinterpretować i wyciągnąć wnioski.	P6S_UW
K_U02	Potrafi porozumiewać się przy użyciu różnych technik w środowisku zawodowym oraz w innych środowiskach.	P6S_UK
K_U03	Posługuje się poprawnie terminologią biochemiczną i biotechnologiczną.	P6S_UK
K_U04	Potrafi przygotować dobrze udokumentowane opracowanie tematu z zakresu biotechnologii w języku polskim i angielskim.	P6S_UW P6S_UK
K_U05	Potrafi przygotować prezentacje ustne szczegółowych zagadnień z zakresu chemii i biotechnologii w języku polskim i angielskim.	P6S_UW P6S_UK
K_U06	Posiada umiejętność samokształcenia.	P6S_UU
K_U07	Ma umiejętność posługiwania się językiem obcym na poziomie B2 ESOKJ w zakresie biotechnologii oraz umiejętność posługiwania się słownictwem technicznym z zakresu ukończonej specjalności.	P6S_UK
K_U08	Potrafi obsługiwać programy komputerowe wspomagające pracę w zakresie technologii chemicznych i biotechnologicznych.	P6S_UW
K_U09	Potrafi zaplanować eksperyment z zakresu biochemii, inżynierii genetycznej i biotechnologii, poprawnie go wykonać, zinterpretować wyniki i wyciągnąć wnioski.	P6S_UW P6S_UO
K_U10	Potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu matematyki i informatyki do rozwiązywania zadań inżynierskich z zakresu biotechnologii stosując metody analityczne oraz obliczeniowe.	P6S_UW
K_U11	Potrafi dostrzegać aspekty systemowe i pozatechniczne realizowanych zadań inżynierskich.	P6S_UW
K_U12	Przestrzega zasad BHP i potrafi ocenić zagrożenia wynikające ze stosowania procesów biotechnologicznych i chemicznych oraz ich produktów i zareagować w przypadku ich pojawienia się.	P6S_UW
K_U13	Potrafi zastosować podstawowe regulacje prawne z zakresu biotechnologii.	P6S_UW
K_U14	Potrafi wstępnie oceniać efekty ekonomiczne podejmowanych działań inżynierskich w zakresie biotechnologii.	P6S_UW
K_U15	Potrafi wykorzystywać nabytą wiedzę do krytycznej analizy i oceny sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych stosowanych w biotechnologii.	P6S_UW
K_U16	Potrafi zbadać właściwości fizyczne i chemiczne, przewidywać reaktywność oraz syntetyzować proste związki i materiały stosowane w produkcji biotechnologicznej.	P6S_UW P6S_UO
K_U17	Potrafi stosować podstawowe techniki laboratoryjne do rozdzielania i oczyszczania związków chemicznych i produktów biotechnologicznych oraz ich jakościowej i ilościowej analizy.	P6S_UW P6S_UO
K_U18	Potrafi stosować podstawowe techniki laboratoryjne do manipulowania materiałem genetycznym.	P6S_UW P6S_UO
K_U19	Potrafi zaprojektować prosty proces i układ biotechnologiczny z zastosowaniem odpowiednich metod, technik i narzędzi.	P6S_UW P6S_UO
K_K01	Rozumie potrzebę doksztalcenia się i podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych i aktualizowania wiedzy kierunkowej.	P6S_KK P6S_KR
K_K02	Jest świadomy ważności działalności inżynierskiej, jej skutków i wpływu na środowisko naturalne oraz odpowiedzialności wynikającej z podejmowanych decyzji.	P6S_KO P6S_KR
K_K03	Potrafi pracować zarówno indywidualnie jak i zespołowo, potrafi podejmować decyzje i wykonywać polecenia przełożonych.	P6S_KR

K_K04	Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji zadania określonego przez siebie lub innych członków grupy.	P6S_KK P6S_KR
K_K05	Potrafi prawidłowo identyfikować i rozstrzygać dylematy związane z wykonywaniem zawodu.	P6S_KK P6S_KR
K_K06	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	P6S_KO
K_K07	Rozumie potrzebę przekazywania społeczeństwu informacji o korzystnych i niekorzystnych aspektach działalności związanej z wytwarzaniem i stosowaniem produktów biotechnologicznych oraz potrafi przekazać takie informacje w sposób powszechnie zrozumiały.	P6S_KO

Opis efektów uczenia się zawiera efekty uczenia się, o których mowa w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji i uwzględnienia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia określone w tej ustawie oraz charakterystyki drugiego stopnia określone w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy, w tym efekty w zakresie znajomości języka obcego, natomiast w przypadku kierunku studiów kończącego się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera – pełen zakres efektów umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich.

### 3. Plany studiów, ich parametry, metody weryfikacji oraz treści kształcenia

#### 3.1. Biochemia stosowana, stacjonarne

##### 3.1.1. Parametry planu studiów

Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia.	124 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów.	124 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne.	5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana przedmiotom do wyboru.	63 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym, stażom (jeżeli program studiów przewiduje praktyki lub staże).	4 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych, staży (jeżeli program studiów przewiduje praktyki lub staże).	160 godz.
Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z języka obcego.	9 ECTS
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	60 godz.












Szczegółowe informacje o:

1. związkach efektów uczenia się efektami uczenia się zawartymi w poszczególnych zajęciach ;
2. kluczowych kierunkowych efektach uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, z ukazaniem ich związku z dyscypliną/dyscyplinami, do której/których kierunek jest przyporządkowany;
3. rozwinięcie kierunkowych efektów uczenia się na poziomie zajęć lub grup zajęć, w szczególności powiązanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową;
4. efektach uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, w przypadku kierunków studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera/magistra inżyniera;

znajdują się w kartach zajęć, dostępnych pod adresem URL: <http://krk.prz.edu.pl/plany.pl?Ing=PL&W=C&K=H&TK=html&S=1491&C=2020>, które stanowią integralną część programu studiów.

##### 3.1.2. Plan studiów

Semestr	Jedn.	Nazwa zajęć	Wykład	Ćwiczenia/ Lektorat	Laboratorium	Projekt/ Seminarium	Suma godzin	Punkty ECTS	Egzamin	Oblig.
1	ZB	Bezpieczeństwo techniczne i ergonomia pracy	15	0	0	0	15	1	N	
1	CB	Biologia komórki	15	0	0	0	15	2	N	
1	CN	Chemia ogólna i nieorganiczna	30	30	0	0	60	6	T	
1	ZM	Etykieta akademicka	10	0	0	0	10	1	N	
1	FF	Fizyka	30	30	0	0	60	6	T	
1	CB	Genetyka	30	15	0	0	45	4	N	
1	ZM	Kompetencje społeczne	10	15	0	0	25	2	N	
1	FM	Matematyka	30	30	0	0	60	6	T	
1	ZE	Przedmiot ekonomiczny	30	0	0	0	30	2	N	
<b>Sumy za semestr: 1</b>			<b>200</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>320</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
2	CB	Biologia komórki	15	0	30	0	45	4	T	
2	CN	Chemia ogólna i nieorganiczna	30	15	45	0	90	7	T	
2	FF	Fizyka	15	15	15	0	45	4	T	
2	CI	Komputerowa grafika inżynierska (CAD)	15	0	30	0	45	4	N	
2	FM	Matematyka	30	30	0	0	60	6	T	
2	CI	Pakiety oprogramowania użytkowego	0	0	30	0	30	2	N	
2	CB	Technologie informacyjne	15	0	30	0	45	3	N	

<b>Sumy za semestr: 2</b>			<b>120</b>	<b>60</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
3	CI	Aparatura chemiczna i biotechnologiczna	30	15	15	0	60	4	N	
3	CN	Biochemia	15	0	30	0	45	3	T	
3	CD	Biofizyka	15	0	0	0	15	1	N	
3	CB	Bioinformatyka	15	0	15	0	30	2	N	
3	CN	Chemia analityczna	15	0	30	0	45	3	N	
3	CF	Chemia fizyczna	30	15	0	0	45	4	T	
3	CD	Chemia organiczna	30	15	0	0	45	4	T	
3	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	30	0	0	30	2	N	
3	CB	Mikrobiologia ogólna	30	0	30	0	60	5	T	
3	CB	Statystyka i opracowanie wyników	15	0	15	0	30	2	N	
3	DL	Wychowanie fizyczne	0	30	0	0	30	0	N	
<b>Sumy za semestr: 3</b>			<b>195</b>	<b>105</b>	<b>135</b>	<b>0</b>	<b>435</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
4	CN	Biochemia	30	0	30	0	60	5	T	
4	CF	Chemia fizyczna	30	15	30	0	75	6	T	
4	CD	Chemia organiczna	30	15	30	0	75	6	T	
4	CB	Informacja naukowo-techniczna	0	0	2	0	2	0	N	
4	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	30	0	0	30	2	N	
4	CB	Kultury in vitro	15	0	15	0	30	2	N	
4	CN	Mikrobiologia przemysłowa	30	0	30	0	60	5	T	
4	CM	Technologia biomateriałów	30	0	30	0	60	4	N	
4	DL	Wychowanie fizyczne	0	30	0	0	30	0	N	
<b>Sumy za semestr: 4</b>			<b>165</b>	<b>90</b>	<b>167</b>	<b>0</b>	<b>422</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
5	CF	Analiza instrumentalna	30	0	45	0	75	5	N	
5	CB	Biochemia roślin	15	0	15	0	30	2	N	
5	CB	Biologia molekularna	30	0	30	0	60	5	T	
5	CN	Chemia kosmetyków	15	0	15	0	30	2	N	
5	CI	Inżynieria bioprocusowa	30	15	0	0	45	3	N	
5	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	30	0	0	30	2	N	
5	CN	Metody analizy w biochemii	15	0	15	0	30	3	T	
5	CF	Modelowanie biomolekularne	15	0	15	15	45	4	N	
5	CB	Techniki immunologiczne w biotechnologii	30	0	30	0	60	4	N	
<b>Sumy za semestr: 5</b>			<b>180</b>	<b>45</b>	<b>165</b>	<b>15</b>	<b>405</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
6	CN	Biochemia kryminalistyczna	15	0	15	0	30	2	N	
6	CB	Biologia molekularna	15	0	15	0	30	2	N	
6	CS	Biopolimery i polimery biodegradowalne	15	0	15	0	30	2	N	
6	CI	Bioreaktory	15	0	15	0	30	2	N	
6	CN	Chemia i technologia biopaliw	15	0	15	0	30	2	N	
6	CB	Enzymologia	15	0	30	0	45	2	T	
6	CB	Inżynieria białek	30	0	0	15	45	4	N	
6	CI	Inżynieria bioprocusowa	15	15	15	0	45	3	T	
6	CB	Inżynieria genetyczna	30	0	30	0	60	3	T	
6	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	30	0	0	30	3	T	
6	CB	Komputerowe wspomaganie badań	0	0	15	0	15	1	N	
6	CB	Toksykologia	30	0	15	0	45	4	N	
<b>Sumy za semestr: 6</b>			<b>195</b>	<b>45</b>	<b>180</b>	<b>15</b>	<b>435</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
7	CN	Biokataliza	15	0	15	0	30	2	N	
7	CF	Biosensory	15	0	15	0	30	2	N	
7	CN	Biotechnologia ochrony środowiska	15	0	15	0	30	3	T	
7	CI	Oczyszczanie produktów biotechnologicznych	30	0	15	0	45	2	N	
7	CX	Praktyka zawodowa	0	0	0	0	0	4	N	
7	CX	Projekt inżynierski	0	0	0	120	120	11	N	

7	CI	Projekt technologiczny	0	0	0	30	30	2	N	
7	CM	Projektowanie i synteza leków	15	0	15	15	45	4	N	
<b>Sumy za semestr: 7</b>			<b>90</b>	<b>0</b>	<b>75</b>	<b>165</b>	<b>330</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>SUMY ZA WSZYSTKIE SEMESTRY:</b>			<b>1145</b>	<b>465</b>	<b>902</b>	<b>195</b>	<b>2707</b>	<b>210</b>	<b>22</b>	<b>22</b>

Uwaga, niezliczenie zajęć oznaczonych czerwoną flagą uniemożliwia dokonanie wpisu na kolejny semestr (nawet wówczas gdy sumaryczna liczba punktów ECTS jest mniejsza niż dług dopuszczalny), są to zajęcia kontynuowane w następnym semestrze lub zajęcia, w których nieosiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się nie pozwala na kontynuowanie studiów w innych zajęciach objętych programem studiów następnego semestru.

### 3.1.3. Zajęcia do wyboru

Poniżej przedstawione zajęcia są rozwinięciem tabeli z rozdziału 3.1.2. Mogą być wybierane przez studentów niezależnie od wyborów specjalności/ścieżki kształcenia.

Semestr	Jedn.	Nazwa zajęć	Wykład	Ćwiczenia/ Lektorat	Laboratorium	Projekt/ Seminarium	Suma godzin	Punkty ECTS	Egzamin	Oblig.
2	ZE	Podstawy ekonomii	30	0	0	0	30	2	N	
2	ZO	Podstawy zarządzania	30	0	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język angielski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język angielski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język francuski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język francuski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język niemiecki (A)	0	30	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język niemiecki (B)	0	30	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język rosyjski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język rosyjski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język angielski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język angielski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język francuski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język francuski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język niemiecki (A)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język niemiecki (B)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język rosyjski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język rosyjski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
5	DJ	Język angielski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
5	DJ	Język angielski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
5	DJ	Język francuski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
5	DJ	Język francuski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
5	DJ	Język niemiecki (A)	0	30	0	0	30	2	N	
5	DJ	Język niemiecki (B)	0	30	0	0	30	2	N	
5	DJ	Język rosyjski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
5	DJ	Język rosyjski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
6	DJ	Język angielski (A)	0	30	0	0	30	3	T	
6	DJ	Język angielski (B)	0	30	0	0	30	3	T	
6	DJ	Język francuski (A)	0	30	0	0	30	3	T	
6	DJ	Język francuski (B)	0	30	0	0	30	3	T	
6	DJ	Język niemiecki (A)	0	30	0	0	30	3	T	
6	DJ	Język niemiecki (B)	0	30	0	0	30	3	T	
6	DJ	Język rosyjski (A)	0	30	0	0	30	3	T	
6	DJ	Język rosyjski (B)	0	30	0	0	30	3	T	

### 3.1.4. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Szczegółowe zasady oraz metody weryfikacji i oceny efektów uczenia się pozwalające na sprawdzenie i ocenę wszystkich efektów uczenia się są opisane w kartach zajęć. W ramach programu studiów weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się jest realizowana w szczególności przy pomocy następujących metod: egzamin cz. pisemna, egzamin cz. praktyczna, egzamin cz. ustna, zaliczenie cz. pisemna, zaliczenie cz. praktyczna, zaliczenie cz. ustna, esej, kolokwium, sprawdzian pisemny, obserwacja wykonawstwa, prezentacja dokonań (portfolio), prezentacja projektu, raport pisemny, referat pisemny, referat ustny, sprawozdanie z projektu, test pisemny.

Parametry wybranych metod weryfikacji efektów uczenia się

Liczba zajęć, w których wymagany jest egzamin	22
Liczba zajęć, w których wymagany jest egzamin w formie pisemnej	22
Liczba zajęć, w których wymagany jest egzamin w formie ustnej	1
Liczba godzin przeznaczona na egzamin w formie pisemnej	40 godz.
Liczba godzin przeznaczona na egzamin w formie ustnej	1 godz.
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do egzaminów i zaliczeń	663 godz.
Liczba zajęć, które kończą się zaliczeniem bez egzaminu	43
Liczba godzin przeznaczona na zaliczenie w formie pisemnej	50 godz.

Liczba godzin przeznaczona na zaliczenie w formie ustnej	9 godz.
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do zaliczeń w trakcie semestrów na zajęciach ćwiczeniowych (bez zaliczeń końcowych)	134 godz.
Liczba zajęć, w których weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się realizowana jest na podstawie obserwacji wykonawstwa (laboratoria)	41
Liczba laboratoriów, w których osiągnięte efekty uczenia się sprawdzane są na podstawie sprawdzianów w trakcie semestru	29
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do sprawdzianów realizowanych na zajęciach laboratoryjnych	188 godz.
Liczba zajęć projektowych, w których osiągnięte efekty uczenia się sprawdzane są na podstawie prezentacji projektu, raportu pisemnego, referatu pisemnego, referatu ustnego lub sprawozdania z projektu	5
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na wykonanie projektu/dokumentacji/raportu oraz przygotowanie do prezentacji	207 godz.
Liczba zajęć wykładowych, które wymagają odrębnego zaliczenia w formie pisemnej lub ustnej niezależnie od wymagań innych form zajęć tego modułu.	21
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do sprawdzianów realizowanych na zajęciach wykładowych.	131 godz.

Szczegółowe informacje na temat weryfikacji osiągniętych przez studentów efektów uczenia się znajdują się w kartach zajęć pod adresem URL: <http://krk.prz.edu.pl/plany.pl?lng=PL&W=C&K=H&TK=html&S=1491&C=2020>

### 3.1.5. Treści programowe

Treści programowe (kształcenia) są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają w szczególności aktualny stan wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których jest przyporządkowany kierunek, jak również wyniki działalności naukowej uczelni w tej dyscyplinie lub dyscyplinach. Szczegółowy opis realizowanych treści programowych znajduje się w kartach zajęć, dostępnych pod adresem URL: <http://krk.prz.edu.pl/plany.pl?lng=PL&W=C&K=H&TK=html&S=1491&C=2020>, które stanowią integralną część programu studiów.

Analiza instrumentalna	K_W04, K_W10, K_U16, K_U17, K_K01
<p>• Proces analityczny, jego elementy i statystyczna ocena poszczególnych etapów. Analiza pierwiastków i związków metodami spektroskopowymi. Atomowa Spektroskopia emisyjna – podstawy metody, sposoby atomizacji wzbudzenia próbek, zastosowania. Spektroskopia absorpcji atomowej. Spektroskopia cząsteczkowa w nadfiolecie i świetle widzialnym. Spektroskopia w podczerwieni. Techniki rejestracji widm, metody analizy ilościowej i jakościowej. Podstawy spektroskopii magnetycznego rezonansu jądrowego. Analiza ilościowa i strukturalna na podstawie widm NMR. Podstawy spektroskopii mas. Interpretacja i analityczne zastosowania widm mas związków organicznych. Chromatograficzne metody rozdzielania – podstawy i klasyfikacja metod chromatograficznych. Mechanizmy retencji. Parametry retencji. Teoretyczne podstawy rozdzielania. Efektywność rozdzielcza. Definicja i wyznaczanie rozdzielczości, sprawności, selektywności. Rodzaje technik chromatografii cieczowej - chromatografia adsorpcyjna, podziałowa, jonowa, żelowa. Dobór warunków procesu chromatograficznego – zasady wyboru fazy stacjonarnej i ruchomej. Wysokosprawna Chromatografia Cieczowa i wysokosprawna chromatografia cienkowarstwowa HPTLC, techniki elucji izokratyczna i gradientowa. Chromatografia gazowa. Teoria pól kinetyczna - poszerzenie pasma i sprawność kolumny. Chromatograficzne metody analizy jakościowej i ilościowej. Potencjometria. Budowa, zasada działania i zastosowania wybranych elektrod jonoselektywnych. Konduktometria i jej analityczne zastosowania. Metody woltamperometryczne – woltamperometria z liniowo zmieniającym się potencjałem LSV, cykliczna CV oraz strippingowa CSV, ASV. Analiza ilościowa i jakościowa. Wybrane zastosowania w analityce laboratoryjnej i przemysłowej, kryteria doboru metod instrumentalnych. • Identyfikacja składników mieszaniny węglowodorów i ich ilościowe oznaczenie metodą chromatografii gazowej. Oznaczenie węglowodorów i ich pochodnych z wykorzystaniem metody HPLC. Analiza składu mieszanin związków organicznych z wykorzystaniem techniki GC-MS. Analiza identyfikacyjna i ilościowa metodą spektroskopii w IR. Oznaczenie stężenia substancji metodą spektroskopii UV-VIS. Analiza strukturalna metodą spektroskopii <sup>1</sup>H-NMR. Oznaczenie zawartości pierwiastków w roztworach metodą spektroskopii absorpcji atomowej (AAS). Polarymetryczne oznaczenie sacharozę w roztworze wodnym. Ilościowe oznaczenie pierwiastków metodą woltamperometrii cyklicznej CV. Oznaczenie jodków i chlorków metodą potencjometrycznego miareczkowania strąceniowego. Oznaczenie stężenia fenolu metodą miareczkowania konduktometrycznego.</p>	
Aparatura chemiczna i biotechnologiczna	K_W11, K_W13, K_U17, K_K01
<p>• Klasyfikacja aparatury chemicznej. Podstawy zjawisk transportu pędu ciepła i masy. Charakter przepływu płynu. Opory przepływu płynu. Wypływ cieczy ze zbiornika • Aparatura do mieszania, napowietrzania i dezintegracji biomasy. Zapotrzebowanie na moc mieszania. • Bioreaktory i fermentatory - rozwiązania konstrukcyjne i zasada działania. Bioprocesy w warstwie fluidalnej. • Charakterystyka materiałów rozdzielniczych. • Rozdział zawiesin przez osadzanie, aparatura do sedymentacji, flotacji, klasyfikacji. • Filtracja i wirowanie zawiesin biologicznych, zasady procesu i aparatura. • Wymienniki ciepła, wyparki i sterylizatory. • Aparatura do absorpcji i adsorpcji. • Aparatura do destylacji i rektyfikacji. • Aparatura do ekstrakcji i krystalizacji</p>	
Bezpieczeństwo techniczne i ergonomia pracy	K_W13, K_W14, K_U12, K_K01, K_K02, K_K04
<p>• Regulacje prawne z zakresu ochrony pracy, w tym dotyczące: praw i obowiązków studentów i pracowników z zakresu bhp oraz odpowiedzialności za naruszenie przepisów i zasad bhp, wypadków oraz świadczeń z nimi związanych. • Obowiązki uczelni w zakresie zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków nauki: wymagania bhp dotyczące budynków uczelni, wymagania dotyczące instalacji i urządzeń znajdujących w budynku uczelni. • Przedmiot i zakres badań bezpieczeństwa pracy i ergonomii. • Bezpieczeństwo w ujęciu systemowym (bezpieczeństwo jako cel zarządzania, jako obowiązek prawny, jako norma moralna). • Modele wypadków przy pracy (klasyfikacja modeli wypadków, modele sytuacji wypadkowych, modelowanie zachowań człowieka w sytuacjach zagrożenia). • Statystyczne i behawioralne teorie bezpieczeństwa. • Ergonomiczne aspekty funkcjonowania układu człowiek-maszyna-otoczenie. • Ocena niezawodności układu: człowiek - komputer, kierowca - samochód, pilot - samolot jako rzeczywiste przypadki układu człowiek - maszyna. • Metody pomiaru uciążliwości pracy fizycznej dynamicznej i pracy fizycznej statycznej. • Badanie uciążliwości pracy umysłowej. • Niebezpieczne i szkodliwe czynniki związane z procesem i warunkami pracy. • Ocena ryzyka zawodowego na wybranym stanowisku pracy. • Ergonomia w kształtowaniu warunków pracy (wybrane zasady i zalecenia ergonomiczne w projektowaniu struktury przestrzennej stanowiska pracy, urządzeń wskaźnikowych i sterowniczych, procesów technologicznych, obiektów. • Czynniki ergonomiczne w organizacji pracy. • Ergonomiczna ocena maszyn i urządzeń oraz usprawnianie warunków pracy. • Zasady postępowania w razie wypadków i w sytuacjach zagrożeń (pożaru, awarii, itp.): zasady udzielania pomocy przedlekarskiej w razie wypadku, ochrona przeciwpożarowa (w tym ewakuacja) w uczelni.</p>	
Biochemia	K_W05, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03
<p>• Biochemia - molekularna logika żywych organizmów. • Struktura i właściwości aminokwasów jako prekursorów peptydów i białek. Białka — hierarchiczna organizacja strukturalna. Podstawowe aspekty struktury i funkcji białek: mioglobina i hemoglobina. • Wprowadzenie do enzymów. Czynniki wpływające na aktywność enzymów. Kinetyka i inhibicja enzymów. Kontrola aktywności enzymatycznej. • Węglowodany — struktura monosacharydów, oligosacharydów i polisacharydów. Glikoproteiny. • Lipidy. Budowa błon biologicznych. Mechanizmy transportu przez błony komórkowe. • Receptory błonowe i przetwarzanie sygnału wewnątrz komórki. • Przenoszenie informacji genetycznej w komórce. Struktura i replikacja DNA. Synteza i dojrzewanie RNA. Synteza białka. • Identyfikacja aminokwasów i białek specyficznymi reakcjami barwnymi oraz metodą chromatografii cienkowarstwowej • Oznaczenie stężenia białek. • Identyfikacja cukrów prostych i złożonych reakcjami barwnymi. Hydroliza sacharozę. • Uzyskiwanie amylozy i amylopektyny ze skrobi ziemniaczanej. Hydroliza skrobi. • Izolacja cholesterolu z błotki jaja kurzego. Wykrywanie cholesterolu metodą Salkowskiego • Oznaczenie zawartości azotynów w produktach mięsnych z odczynnikami Griessa • Metabolizm: pojęcia podstawowe i organizacja • Metabolizm węglowodanów: glikoliza, glukoneogeneza. • Oddychanie i energia: cykl kwasu cytrynowego,</p>	

fosforylacja oksydacyjna, fotosynteza. • Izolacja i oznaczanie aktywności dysmutazy ponadtlenkowej (SOD) z drożdży piekarskich <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . • Identyfikacja dysmutazy ponadtlenkowej metodą elektroforezy natywnej i barwienia negatywowego • Natywna elektroforeza i identyfikacja izoenzymów dehydrogenazy mleczanowej (LDH) • Rozdzielanie makromolekuł metodą filtracji żelowej • Uzyskiwanie lizozymu z jaja kurzego metodą chromatografii jonowymiennej • Identyfikacja lizozymu metodą elektroforezy SDS-PAGE	
Biochemia kryminalistyczna	K_W12, K_W14, K_U02, K_U16, K_K03
• Metabolity - podział, struktury, zastosowanie, znaczenie biologiczne • Elementy toksykologii, substancje szkodliwe - klasyfikacja, efekty działania, • Wprowadzenie do najważniejszych metod analitycznych w kryminalistyce, ich zastosowanie; metody analizy instrumentalnej w kryminalistyce. • Wprowadzenie do analizy wyników analitycznych, wprowadzenie do analizy wyników MS, NMR, FTIR. • Badania serologiczne, profilowanie DNA, analiza materiału nieorganicznego, organicznego, analizy barwników, badania mikroskopowe • analiza budowy wybranych związków szkodliwych metodami spektroskopowymi • Wykrywanie śladów krwawych • Metody analizy odcisków palca • Analiza ilościowa metali ciężkich w moczu • Analiza płynów fizjologicznych na zawartość narkotyków i in. metodą LCMS	
Biochemia roślin	K_W05, K_W06, K_W14, K_U09, K_U18, K_K03
• Zapoznanie ze specyfiką biochemiczną komórki roślinnej • Planowanie i realizacja prostych doświadczeń ukierunkowanych na identyfikację i pozyskanie genu o pożądanej funkcji.	
Biofizyka	K_W02, K_U06, K_K01
• Podstawy biofizyki, Klasyfikacja biomolekuł. Podział biomakromolekuł (biopolimerów). Struktury chemiczne. Struktury nadcząsteczkowe. Oddziaływania cząsteczek i makrocząsteczek • Metody oznaczeń mas cząsteczkowych i ich rozkładów dla biopolimerów: - metody rozpraszania światła: statyczne (rayleighowskie), dynamiczne (quasi-elastyczne) -wiskozymetria, osmometria, bulio- i krioskopia, metody sedymentacyjne, MALDI-TOF, - chromatografia żelowa (GPC) lub SEC. • Układy i procesy biotermodynamiczne. Przejścia fazowe. Entropia ,entalpia, energia swobodna, ciepło właściwe biomateriałów. Zjawiska przewodnictwa ciepła, transport masy, lepkość biopolimerów. Metody analizy termicznej stosowane do badań właściwości biopolimerów: TGA, DSC, temperaturowo- modulowane DSC, TMA, przewodnictwo termiczne. • Wybrane metody fizyczne badań struktury biopolimerów: spektroskopowe (IR, spektroskopia Ramana, NMR), rentgenograficzne (SAXS, WAXS), stopień amorficzności i krystaliczności; mikroskopowe (mikroskopia optyczna, elektronowa, mikroskopia sił atomowych (AFM)); Właściwości mechaniczne, statyczne i dynamiczne metody badań właściwości mechanicznych biopolimerów (DMA). • Elementy biofizyki narządów: zmysłu słuchu; wzroku, układu oddechowego, układu krążenia. Oddziaływanie czynników fizycznych na żywe organizmy (mechaniczny, temperatury i wilgotności, pola elektrycznego i magnetycznego; promieniowania jonizującego i niejonizującego). Spektroskopia i tomografia NMR.	
Bioinformatyka	K_W01, K_W03, K_W14, K_U01, K_U02, K_U06, K_U08, K_U09, K_U10, K_K01
• Wprowadzenie do bioinformatyki. Podstawowe pojęcia. Zdalne nauczanie w biotechnologii. • Metody data mining w bioinformatyce • Dopasowywanie sekwencji. • Bioinformatyka strukturalna. Komputerowa reprezentacja i wizualizacja 3D struktur biomakrocząsteczek. • Bazy bioinformatyczne (pierwotne, wtórne, specjalistyczne). Komputerowa reprezentacja informacji strukturalnej i sekwencyjnej • Zastosowanie metod PCA i analizy skupień w bioinformatyce • Zintegrowany system wyszukiwania sekwencji • Wizualizacja i analiza 3D modeli białek z bazy PDB	
Biokataliza	K_W08, K_W10, K_W14, K_U03, K_U19, K_K01, K_K03
• Budowa enzymów • Mechanizmy enzymatyczne • Kinetyka enzymatyczna; • Immobilizacja enzymów • Enzymatyczne procesy przemysłowe; przykładowe procesy enzymatyczne	
Biologia komórki	K_W05, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03
• Podobieństwa i różnice w budowie komórki prokariotycznej i eukariotycznej • Podstawowe metody badania komórki i jej składników. • Ewolucja i funkcje struktur subkomórkowych. • Mechanizmy transportu przez błony biologiczne. • Przenoszenie sygnałów w komórce. • Cykle komórkowy - jego fazy i regulacja oraz przebieg mitozy i mejozy. • Podstawowe techniki pracy w laboratorium z zachowaniem przepisów BHP. • Przygotowanie preparatów z komórek i tkanek i ich obserwacja w mikroskopie świetlnym. • Izolacja chloroplastów i mitochondriów z komórek roślinnych. • Rozdzielanie pigmentów fotosyntetycznych z liści metodą chromatografii cienkowarstwowej.	
Biologia molekularna	K_W05, K_W06, K_W14, K_U06, K_U09, K_K01, K_K03
• Podstawowa terminologia z zakresu biologii molekularnej. Różnice pomiędzy organizmami prokariotycznymi i eukariotycznymi w strukturze informacji genetycznej. Wprowadzenie do laboratoriów: wybrane metody izolacji kwasów nukleinowych. • Plazmidy: struktura, replikacja, funkcje biologiczne (przekazywanie informacji genetycznej pomiędzy komórkami, zapewnianie odporności niekorzystne czynniki środowiskowe takie jak antybiotyki, jony metali ciężkich, sulfonamidy, fenol i jego pochodne, wirulencja względem organizmu gospodarza, eliminacja konkurencji za środowiska ). Systematyka plazmidów. Zastosowanie plazmidów w inżynierii genetycznej : plazmidy Ti i Ri, plazmidy bakterii <i>E. coli</i> . Wprowadzenie do laboratoriów: enzymy restrykcyjne (zastosowanie w inżynierii genetycznej), mapa restrykcyjna. • Budowa chromosomu bakteryjnego. Replikacja chromosomu bakteryjnego. Metylacja chromosomu bakteryjnego. Wprowadzenie do laboratoriów: reakcja PCR (skład mieszaniny reakcyjnej, substraty, produkty, warunki fizyczne, startery). • Transkrypcja u prokariotów. • Budowa u funkcja rybosomów prokariotycznych. Translacja w komórkach prokariotycznych. Potranslacyjne modyfikacje białek u prokariotów. • Źródła zmienności u organizmów prokariotycznych. • Kompartymencja komórek eukariotycznych i jej wpływ na strukturę genomów eukariotycznych. • Budowa chromosomu eukariotycznego: centromer, telomer, euchromatyna, heterochromatyna, nukleosom, history. Replikacja chromosomu eukariotycznego. • Izolacja plazmidów z bakterii <i>E. coli</i> . • Elektroforeza DNA w żelu agarozowym. • Cięcie DNA enzymami restrykcyjnymi. • Reakcja PCR • Sporządzenie mapy restrykcyjnej, analiza produktów reakcji PCR. • Ligacja DNA. • Rekombinacja genetyczna u eukariotów (rekombinacja homologiczna i niehomologiczna). • Sekwencje powtórzone w genomach eukariotycznych. • Struktura genomów eukariotycznych: egzony i introny, promotory. • Transkrypcja w komórkach eukariotycznych. • Dojrzewanie mRNA: synteza czapeczki, składanie, poliadenylacja. • Regulacja ekspresji genomów eukariotycznych. Interferencja RNA. • Translacja w komórkach eukariotycznych: różnice w stosunku do procesu eukariotycznego, budowa rybosomów eukariotycznych, różnice w odczytywaniu kodu mitochondrialnego. • Budowa genomu mitochondrialnego i plastydowego. Wprowadzenie do laboratoriów: aligacja cząsteczek DNA, hybrydyzacja Southern Blot. • Aktualne problemy i nowe odkrycia w biologii molekularnej. • Analiza produktów ligacji DNA. • Hybrydyzacja Southern Blot	
Biopolimery i polimery biodegradowalne	K_W04, K_W12, K_U16, K_K03
• Mechanizmy reakcji polimeryzacji i ich odniesienie do rzeczywistych procesów syntezy polimerów. • Podział polimerów pod względem budowy chemicznej i struktury nadcząsteczkowej oraz właściwości fizyko-mechanicznych • Czynniki decydujące o odporności chemicznej i biologicznej polimerów. Procesy depolimeryzacji, degradacji, biodegradacji i destrukcji polimerów. Wykorzystanie tych procesów w technice i gospodarce. • Polimery syntetyczne podatne na procesy biodegradacji. Biomateriały polimerowe. • Polimery naturalne i ich znaczenie w technice, medycynie i farmacji. Biodegradacja polimerów naturalnych • Otrzymywanie poli(kaprolaktanu) i ocena jego właściwości. Otrzymywanie wielkocząsteczkowych środków krwiozastępczych na bazie żelatyny. Ocena właściwości wybranych biopolimerów w aspekcie zastosowania ich jako materiałów opakowaniowych.	
Bioreaktory	K_W07, K_W11, K_U15, K_U19, K_K01
• Stechiometria reakcji biochemicznych. Kinetyka reakcji biochemicznych. Modele kinetyki populacji drobnoustrojów: kinetyka zużycia substratu, produktu, kinetyka wzrostu komórek, kinetyka reakcji enzymatycznych, kinetyki uwzględniające niejednorodność wiekową i fizjologiczną populacji. Modelowanie pracy reaktorów biochemicznych. Reaktor okresowy, reaktor zbiornikowy pojedynczy, pojedynczy z recyklem, kaskada reaktorów zbiornikowych, reaktor rurowy z przepływem tłokowym oraz z przemieszaniem wzdłużnym, reaktory barbotażowe, fluidyzacyjne i membranowe. Zagadnienia związane z modelowaniem procesów wymiany masy w reaktorach i przenoszeniem skali procesu	
Biosensory	K_W10, K_U06, K_K01
• Klasyfikacja sensorów chemicznych. Teoretyczne podstawy rozpoznania chemicznego. • Sensory elektrochemiczne - sensory potencjometryczne, sensory amperometryczne, sensory konduktometryczne • Sensory optyczne - fizyka optyczna włókien światłowodowych, światłowodowe sensory chemiczne – budowa, działanie i przykłady. • Sensory masowe - podstawy piezo- i piroelektryczności, chemiczne warstwy sensorów masowych. • Sensory termiczne - sensory piroelektryczne, gazowe sensory katalityczne. • Zastosowania sensorów chemicznych w	



przemysłowej kontroli analitycznej, chemii klinicznej, ochronie środowiska. Perspektywy rozwoju sensorów chemicznych.	
Biotechnologia ochrony środowiska	K_W14, K_U03, K_U19, K_K02, K_K05
<ul style="list-style-type: none"> <li>Definicja podstawowych pojęć z zakresu biotechnologii w ochronie środowiska. Wpływ działalności człowieka na środowisko naturalne. Normy Polskie i UE dotyczące środowiska.</li> <li>Charakterystyka najważniejszych grup mikroorganizmów czynnych w biotechnologii środowiskowej. Biopreparaty dostępne na rynku stosowane w ochronie środowiska.</li> <li>Podstawy kinetyki wzrostu mikroorganizmów i inżynierii bioreaktorów stosowanych w biotechnologii środowiskowej.</li> <li>Przegląd wybranych metod biotechnologicznych stosowanych w ochronie środowiska i odnowie jego zdegradowanych elementów.</li> <li>Biotechnologiczne problemy ochrony roślin i ich znaczenie dla ochrony środowiska.</li> <li>Usuwanie barwników ze ścieków z wykorzystaniem biodegradowalnych adsorbentów.</li> <li>Mikrobiologiczny rozkład celulozy.</li> <li>Biodegradacja związków organicznych.</li> <li>Biotechnologiczne metody przetwarzania odpadów z przemysłu spożywczego.</li> </ul>	
Chemia analityczna	K_W04, K_U06, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Podział chemii analitycznej, skala, dokładność i precyzja metod. Błąd w analizie, statystyczne kryteria oceny wyników. Ogólny schemat przebiegu analizy ilościowej. Podział i charakterystyka chemicznych metod analizy. Podstawy teoretyczne analizy objętościowej. Alkacymetria. Redoksometria. Kompleksometria. Analiza strąceniowa, zjawiska towarzyszące wydzieleniu fazy stałej. Wykonywanie obliczeń i analiz z zakresu analizy objętościowej i metod wagowych.</li> <li>Alkacymetria: oznaczanie stężenia roztworu kwasu siarkowego(VI).</li> <li>Redoksometria: oznaczanie stężenia Fe(II) w soli Mohra, oznaczanie stężenia jonów Cu(II).</li> <li>Kompleksometria: oznaczanie stężenia jonów Ca(II) lub Mg(II).</li> <li>Analiza strąceniowa: oznaczanie stężenia jonów Cl.</li> <li>Obliczenia związane z metodami objętościowymi analizy chemicznej.</li> </ul>	
Chemia fizyczna	K_W04, K_U06, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Teoria gazów doskonałych. Równania stanu. Prawo Daltona i Amagata. Teorie gazów rzeczywistych. Teoria kinetyczna gazów doskonałych. Termodynamika chemiczna. Układ. Otoczenie. Praca. Ciepło. Procesy cykliczne. Procesy odwracalne. Odwracalne izotermiczne rozprężanie gazów. Pierwsza zasada termodynamiki. Energia wewnętrzna. Entalpia. Pojemność cieplna gazów, cieczy i ciał stałych. Termochemia. Entalpia tworzenia związków chemicznych. Ciepło rozpuszczania. Energia wiązań. Zależność entalpii reakcji od temperatury. Druga i trzecia zasada termodynamiki. Przemiany samorzutne. Cykl Carnota. Entropia. Zmiana entropii w procesach odwracalnych i nieodwracalnych. Entropia mieszania. Energia swobodna Gibbsa. Energia swobodna Helmholtza. Różniczki i pochodne funkcji termodynamicznych. Wpływ ciśnienia i temperatury na energię swobodną. Termodynamiczne kryteria samorzutności procesów. Częstkowe wielkości molowe. Potencjał chemiczny. Oddziaływania międzycząsteczkowe i międzycząsteczkowe. Lepkość i napięcie powierzchniowe cieczy. Równowagi i wykresy fazowe. Układy trójskładnikowe. Reguła faz. Równanie Clapeyrona. Równanie Clausiusa-Clapeyrona. Prężność par nad roztworami doskonałymi. Prężność par nad roztworami rzeczywistymi. Rozpuszczalność gazów i cieczy. Termodynamika roztworów doskonałych. Aktywność. Współczynnik aktywności. Wykresy temperatur wrzenia roztworów dwuskładnikowych. Azeotropy. Właściwości koligatywne. Roztwory koloidalne, micelle. Równowaga chemiczna. Termodynamiczna stała równowagi. Równowaga chemiczna w fazie gazowej. Funkcja energii swobodnej. Wpływ ciśnienia i temperatury na równowagę chemiczną.</li> <li>Obliczenia fizykochemiczne z zakresu teorii gazów doskonałych i rzeczywistych, termodynamiki chemicznej, równowag fazowych, właściwości koligatywnych.</li> <li>Kinetyka chemiczna. Szybkość i rząd reakcji. Reakcje rzędu zerowego, pierwszego, drugiego i trzeciego oraz rzędów ułamkowych. Metody wyznaczania rzędu i stałej szybkości reakcji. Zależność szybkości i stałej szybkości reakcji od temperatury. Teoria Arrheniusa. Teoria stanu przejściowego. Reakcje złożone. Kinetyka reakcji enzymatycznych. Podstawy katalizy. Adsorpcja. Teorie adsorpcji. Roztwory elektrolitów. Teoria Debye'a-Hückela. Przewodnictwo właściwe i molowe elektrolitów mocnych i słabych. Liczby przenoszenia. Ruchliwość jonów. Termodynamika roztworów elektrolitów. Półogniwa i ogniwa elektrochemiczne. Reakcje chemiczne w ogniwie elektrochemicznym. Siła elektromotoryczna ogniw chemicznych. Termodynamika ogniwa elektrochemicznego. Fizykochemiczne zastosowania półogniwa oraz ogniw elektrochemicznych.</li> <li>Obliczenia fizykochemiczne z zakresu równowagi chemicznej, kinetyki chemicznej reakcji prostych, złożonych i enzymatycznych, teorii roztworów elektrolitów, przewodnictwa jonowego i elektrodyki.</li> <li>Wyznaczanie refrakcji molowej cieczy organicznej. Pomiar napięcia powierzchniowego cieczy. Wyznaczanie krytycznego stężenia micelizacji. Określanie rzędu i stałej szybkości reakcji. Badanie aktywacji termicznej reakcji chemicznej. Badanie równowagi fazowej w wybranym układzie trójskładnikowym. Izoterm adsorpcji. Wyznaczanie granicznego przewodnictwa równoważnikowego mocnego elektrolitu. Wyznaczanie <math>\Delta G</math>, <math>\Delta H</math> oraz <math>\Delta S</math> reakcji chemicznej. Wyznaczanie iloczynu rozpuszczalności metodą elektrochemiczną.</li> </ul>	
Chemia i technologia biopaliw	K_W05, K_U15, K_U19, K_K05
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wstęp do tematyki biopaliw; omówienie wymagań, Omówienie roli i zakresu stosowania paliw kopalnych i biopaliw.</li> <li>Biomasa jako substrat do produkcji biopaliw. Generacje biopaliw, Fermentacje w produkcji biopaliw. Metody analizy składu biopaliw</li> <li>Tematyka celulozy i lignocelulozy w produkcji biopaliw. Biomasa alg a biopaliwa.</li> <li>Biopaliwa gazowe, właściwości, zastosowanie, wytwarzanie</li> <li>Trendy przyszłościowe w tematyce biopaliw, kierunki badań i rozwoju tematyki</li> <li>Metody analizy biopaliw</li> <li>Synteza biodiesla</li> <li>Produkcja bioetanolu.</li> </ul>	
Chemia kosmetyków	K_W05, K_W10, K_U02, K_U16, K_K02
<ul style="list-style-type: none"> <li>Związki nieorganiczne o działaniu terapeutycznym. Przegląd najważniejszych związków organicznych i ich zastosowanie w kosmetyce. Chemia fizyczna kosmetyków: Zależności między właściwościami substancji a ich strukturą. Budowa i fizjologia skóry. Budowa i fizjologia włosów. Składniki kosmetyków i ich funkcje: substancje przeciwdrobnoustrojowe, substancje barwiące, substancje promienochronne, przeciwutleniające, substancje powierzchniowo czynne, substancje zapachowe, witaminy, liposomy, białka, peptydy, lipidy, ceramidy, substancje pochodzenia roślinnego, surowce naturalne, eliksiry młodości, immunostymulatory kosmetyczne. Chemia poszczególnych kategorii produktów kosmetycznych do włosów, skóry, higieny jamy ustnej, perfum i aerozoli. Produkcja i kontrola kosmetyków: pakowanie, produkcja, kontrola jakości, trwałość kosmetyków, ocena bezpieczeństwa, legalizacja, ochrona mikrobiologiczna, ocena wydajności oraz badania rynku. Zasady układania receptur kosmetycznych. Międzynarodowa nomenklatura składników kosmetyków. Zagrożenia dla środowiska i zdrowia człowieka stwarzane przez niektóre składniki preparatów kosmetycznych.</li> <li>Wytwarzanie oraz ocena produktów do skóry i włosów. Wykonywanie emulsji kosmetycznej w tym kremów i balsamów. Wytwarzanie układów środków powierzchniowo czynnych (szampony i żele).</li> </ul>	
Chemia ogólna i nieorganiczna	K_W04, K_U06, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Budowa atomu. Układ okresowy pierwiastków. Prawo okresowości. Energia jonizacji, powinowactwo elektronowe i elektroujemność. Metale i niemetale. Wiązania chemiczne. Formalny stopień utlenienia. Teoria orbitali molekularnych. Teoria wiązań walencyjnych. Stany skupienia materii. Przemiany fazowe. Stan gazowy. Równania stanu gazu. Liczność materii i jej jednostki. Stan stały. Kryształy jonowe i molekularne. Ciecze. Roztwory. Sposoby wyrażania stężeń. Równowaga chemiczna. Prawo działania mas.</li> <li>Podstawy obliczeń chemicznych: pojęcia i prawa chemiczne. Stężenia roztworów: sposoby wyrażania stężeń, przeliczanie stężeń, rozcieńczanie roztworów, mieszanie roztworów. Obliczenia stechiometryczne oparte na równaniach reakcji chemicznych, wyprowadzanie uproszczonych i rzeczywistych wzorów chemicznych. Wydajność reakcji. Reakcje utleniania i redukcji. Prawa gazowe. Statyka chemiczna: prawo działania mas, równowaga chemiczna.</li> <li>1. Ciecze i roztwory. Właściwości koligatywne. 2. Elektrolity. Dysocjacja elektrolityczna. Elektrolity mocne i słabe. 3. Kwasy i zasady. Amfolyty. Hydroлиза. Roztwory buforowe. 4. Systematyka pierwiastków. Związki nieorganiczne, metody otrzymywania i właściwości. 5. Metale grup głównych 1, 2 i 13. 5. Pierwiastki grupy 14. 6. Pierwiastki grupy 15. 7. Pierwiastki grup 16-18. 8. Pierwiastki przejściowe bloku d. Teoria pola krystalicznego. Własności spektroskopowe i magnetyczne. 9. Pierwiastki bloku f. 10. Związki kompleksowe. Związki addycyjne.</li> <li>1. Dysocjacja elektrolityczna mocnych i słabych elektrolitów: Aktywność, współczynnik aktywności, siła jonowa roztworu. 1. Czynności laboratoryjne i obsługa typowych urządzeń. 3. Roztwory buforowe. 4. Hydroлиза, stała i stopień hydrolyzy. 5. Iloczyn rozpuszczalności.</li> <li>1. Czynności laboratoryjne i obsługa typowych urządzeń. Synteza związków nieorganicznych. 2. Klasyfikacja związków nieorganicznych. 3. Typy reakcji chemicznych. 4. Roztwory, sporządzanie i obliczanie stężeń. 5. Elektrolity – stopień i stała dysocjacji, pH roztworów, wskaźniki kwasowo – zasadowe. 6. Roztwory buforowe. 7. Związki kompleksowe. 8. Hydroлиза soli – stopień i stała hydrolyzy. 9. Wytrącanie, rozpuszczanie i roztwarzanie osadów. 10. Reakcje utleniania i redukcji.</li> </ul>	
Chemia organiczna	K_W04, K_W10, K_U16, K_U17, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Budowa i izomeria związków organicznych. Efekty przesunięć elektronowych i ich zastosowanie do tłumaczenia właściwości związków organicznych. Klasyfikacja związków organicznych. Typy reakcji organicznych i rodzaje mechanizmów. Indywidualna chemia. Węglowodory nasycone. Węglowodory nienasycone (alkeny, alkadieny, alkiiny, izoprenoidy, steroidy). Węglowodory aromatyczne. Nazewnictwo węglowodorów nasyconych, nienasyconych i aromatycznych. Reakcje węglowodorów nasyconych, nienasyconych i aromatycznych.</li> <li>Halogenopochodne węglowodorów, związki metaloorganiczne. Alkohole i fenole. Etery. Aldehydy i ketony (w tym kondensacja aldolowa). Kwasy jedno- i wielokarboksylowe, halogeno-, hydrokso- i oksokwasy. Pochodne kwasów karboksylowych (halogenki, bezwodniki, amidy). Estry (w tym laktydy, laktony, tłuszcze, mydła i kondensacja estrowa). Organiczne związki azotu: nitrozwiazki, aminy, aminokwasy, peptydy, białka. Węglowodany.</li> </ul>	

Wybrane związki heterocykliczne. • Techniki i metody rozdzielania i oczyszczania związków organicznych oraz oznaczanie podstawowych stałych fizycznych. Otrzymywanie oraz badanie właściwości wybranych preparatów z różnych klas związków organicznych.	
Enzymologia	K_W08, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03
• Budowa i działanie enzymów. • Czynniki wpływające na aktywność enzymatyczną. • Metody badania aktywności enzymatycznej. • Kinetyka reakcji enzymatycznych. • Wykorzystanie enzymów w biotechnologii. • Metody pomiaru aktywności enzymatycznej. • Analiza aktywności enzymatycznej w produktach biotechnologicznych.	
Etykieta akademicka	K_W15, K_U06, K_K03
• Zasady i normy zachowania w relacjach międzyludzkich. Geneza pojęcia etykiety. Normy prawne i moralne oraz zwyczajowe. Uniwersalne zasady etykiety. Kultura osobista. Znaczenie dobrych obyczajów w życiu prywatnym i zawodowym. Stereotypy. Dobre maniere a wizerunek. • Klasyczne zasady savoir-vivre'a. Podstawy pierwszeństwa i zasady jego stosowania. Formy okazania szacunku. Powitania - zasady i wyjątki. Tytułowanie w środowisku akademickim. Precedencja towarzyska i służbowa. Pożegnania - zasady i wyjątki. Życzenia i gratulacje. Nietakt. • Etykieta komunikacji. Normy dobrego zachowania w komunikacji interpersonalnej. Komunikacja niewerbalna. Etykieta rozmów telefonicznych. Kultura korespondencji. Netykieta. Elegancja wystąpień publicznych. • Znaczenie ubioru w kreowaniu pozytywnego wizerunku. Savoir vivre a wybór ubioru. Ogólne zasady ubierania się. Dodatki do ubioru. Moda a ekstrawagancja. Najczęstsze uchybienia doboru poszczególnych elementów stroju. Właściwy wygląd zewnętrzny jako element pozytywnego wizerunku.	
Fizyka	K_W01, K_W02, K_K03
• Pomiary i jednostki fizyczne. Wielkości skalarne i wektorowe. Pochodne w fizyce. Układy współrzędnych. • Kinematyka: ruch po prostej, ruch w dwu i trzech wymiarach, kinematyka ruchu obrotowego Zasady dynamiki Newtona, całkowanie równań ruchu. Praca, energia i moc. Energia potencjalna, siły zachowawcze. Pęd, zderzenia, prawa zachowania. Dynamika ciała sztywnego • Ruch drgający. równania różniczkowe i liczby zespolone w fizyce, zjawisko rezonansu. Fale mechaniczne. Zjawiska falowe. Elementy akustyki. • Elementy mechaniki płynów Wstęp do termodynamiki: ciepło i temperatura, zasady termodynamiki, entropia • Wprowadzenie do I pracowni fizycznej. Niepewność pomiarów. • Wprowadzenie do elektromagnetyzmu Prawo Coulomba: Ładunki elektryczne, pole elektryczne. Twierdzenie Gaussa. Całki powierzchniowe. Powierzchnie zorientowane. Praca i potencjał pola elektrycznego. gradient pola skalarnego. Kondensatory. Dielektryki, Przewodniki, prąd elektryczny, oporność, obwody elektryczne i siła elektromotoryczna Pole magnetyczne, źródła pola magnetycznego, magnetyzm materii, siła Lorentza, przewodniki i ładunki elektryczne w polu magnetycznym: efekt Halla, cyklotron, spektrometr masowy. Indukcja magnetyczna • Fale elektromagnetyczne: dyspersja, interferencja dyfrakcja, polaryzacja. Optyka w zastosowaniach. • Wprowadzenie do fizyki współczesnej - elementy mechaniki kwantowej dualizm korpuskularno-falowy światła i materii, prawdopodobieństwo, zasada nieoznaczoności. Równanie Schrodingera, cząstka swobodna, cząstka w jamie potencjału, stany stacjonarne, struktura atomowa, struktura ciał stałych, przewodniki, półprzewodniki i izolatory. Elementy fizyki jądrowej	
Genetyka	K_W06, K_W14, K_U03, K_U06, K_U09, K_K01, K_K03
• Prawa dziedziczenia: odkrycia Mendla, Morgana oraz odstępstwa od nich, podstawy genetyki ilościowej i populacyjnej • Budowa DNA i organizacja materiału genetycznego • Mutacje genetyczne, aberracje chromosomowe, aneuploidalność, poliploidalność • Rozwiązywanie krzyżówek genetycznych, określanie fenotypu potomstwa i rodziców w tym przewidywanie występowania grup krwi i chorób dziedzicznych u ludzi oraz skutków zabiegów hodowlanych stosowanych u roślin i zwierząt	
Informacja naukowo-techniczna	K_W03, K_U01
• Zapoznanie studenta z wyszukiwaniem informacji w najważniejszych wydawnictwach abstraktowych i bibliograficznych (Chemical Abstracts) z wykorzystaniem indeksów. Wyszukiwanie informacji chemicznej w czasopiśmie naukowych dostępnych on-line ze strony biblioteki PRZ.	
Inżynieria białek	K_W03, K_W05, K_W12, K_W14, K_U03, K_U08, K_U09, K_U19, K_K02
• Molekularne aspekty aktywności enzymatycznej • Wybrane aspekty projektowania i modyfikacji strukturalnej białek • Wybrane przykłady inżynierii białek • Inżynieria białka in-silico w celu poprawy jego parametrów biotechnologicznych	
Inżynieria bioprosesowa	K_W10, K_W19, K_U12, K_K01
• Wymiana ciepła; przewodzenie ciepła, izolatory oraz przewodniki cieplne; konwekcja ciepła, wnikanie ciepła, przypadki wnikania ciepła, promieniowanie ciepła, , znaczenie ekranów, obliczenie strat ciepła aparatu do otoczenia; przenikanie ciepła, współczynnik przenikania ciepła, siła napędowa przenikania ciepła; niektóre przypadki niestabilnej wymiany ciepła; omówienie zasad projektowania wymiennika ciepła Podstawy dyfuzyjnego ruchu masy; dyfuzja masy ustalona - I-sze prawo Ficka, rodzaje dyfuzji, siła napędowa dyfuzji, konwekcja masy, wnikanie masy, przypadki wnikania masy, przenikanie masy, współczynnik przenikania masy, zanik oporu wnikania w jednej z faz, siła napędowa przenikania masy. Absorpcja; definicja procesu; statyka procesu, równowaga absorpcyjna, sposoby opisu oraz zobrazowania linii równowagi, kinetyka procesu, wnikanie i przenikanie masy w absorpcji, model matematyczny dynamiki pracy absorbera, bilans materiałowy absorpcji, wyprowadzenie równania linii ruchowej dla absorpcji współprądowej i przeciwprądowej, minimum cieczy zraszającej, określenie siły napędowej procesu absorpcji, chemisorpcja. • Destylacja i rektyfikacja; definicja procesu destylacji i rektyfikacji, statyka procesu, równowaga destylacyjna dla układów dwuskładnikowych, sposoby opisu oraz zobrazowania linii równowagi - dla układów idealnych - prawo Raoult'a, nieidealnych – odchylenia od prawa Raoult'a, azotropia; destylacja różniczkowa oraz równowagowa; kinetyka procesu rektyfikacji, wnikanie i przenikanie masy w destylacji, rektyfikacja okresowa i ciągła; bilans materiałowy i energetyczny kolumny rektyfikacyjnej, bilans materiałowy i energetyczny półki zasilanej, wyprowadzenie równań linii ruchowych, minimum oraz maksimum stopnia oroszenia, określenie siły napędowej procesu rektyfikacji, sposoby wyznaczania powierzchni jednoczesnej wymiany ciepła i masy w tym za pomocą ilości stopni teoretycznych, Ekstrakcja w układzie ciecz – ciecz; definicja procesu, statyka procesu, równowaga ekstrakcyjna, sposoby opisu oraz zobrazowania linii równowagi, ekstrakcja stopniowana współprądowa i przeciwprądowa, bilans materiałowy, minimum i maksimum masy ekstrahenta, sposoby rozwiązywania poszczególnych przypadków matematycznie i graficznie; ekstrakcja kolumnowa, kinetyka procesu, równania kinetyczne wnikania i przenikania masy w ekstrakcji, bilans materiałowy ekstrakcji, wyprowadzenie równania linii ruchowej dla ekstrakcji współprądowej i przeciwprądowej, wyznaczenie przebiegu linii ruchowej na wykresie – określenie siły napędowej procesu ekstrakcji,	
Inżynieria genetyczna	K_W06, K_W09, K_W12, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_U19, K_K01, K_K03, K_K07
• Metody uzyskiwania fragmentów DNA: cięcie genomowego DNA enzymami restrykcyjnymi, synteza chemiczna, odwrotna transkrypcja, łańcuchowa reakcja polimerazy DNA (PCR). Zastosowanie tych fragmentów do różnych celów w technikach biologii molekularnej. Molekularne klonowanie genów w komórkach prokariotycznych i eukariotycznych. Wektory plazmidowe, kosmidy, wektory fagowe, wektory wahadłowe, YAC (sztuczny chromosom drożdży). Konstrukcja wektorów: enzymy restrykcyjne, ligacja. Mechanizmy uzyskiwania organizmów transgenicznych: transformacja, transdukcja, transfekcja. Techniki analizy i identyfikacji transformantów. Systemy ekspresji w bakteriach i komórkach eukariotycznych. Manipulowanie ekspresją genów. Kontrolowana mutageneza in vitro. Techniki uzyskiwania transgenicznych roślin i zwierząt. Oczyszczanie i identyfikacja uzyskanych rekombinowanych białek różnymi metodami analitycznymi: chromatografia powinowactwa, elektroforeza i immunobloting, spektrometria masowa. • Ewolucja modelu danych NCBI. Zrozumienie różnorodności sekwencji DNA deponowanych w bazach danych. Wyszukiwanie informacji i selektywne ich wykorzystywanie w planowaniu eksperymentów. Projektowanie starterów do PCR dla wybranych sekwencji i w dowolnej orientacji, z dołączanymi miejscami restrykcyjnymi zachodzące na kodony start i stop, dla domen białkowych. Konstrukcja mapy restrykcyjnej, charakterystyka enzymów restrykcyjnych. Klonowanie bez użycia enzymów restrykcyjnych. Optymalizacja kodonów. Projektowanie metod wykrywania SNP (PCR-RFLP, minisekwencjonowanie) • Praktyczne opanowanie technik transformacji genetycznej w celu klonowania przed sekwencjonowaniem i w celu nadekspresji. Przeprowadzenie transformacji transgenicznej szczepu E. coli wektorem ekspresyjnym pET lub pGLO z białkiem GFP. Hodowla bakterii na pożywce różniującej. Transformacja chemiczna i elektrotransformacja. Izolacja kolonii zawierających klonowany gen. Przeprowadzenie hodowli. Przygotowanie plazmidu do transformacji i kompetentnych bakterii.	
Kompetencje społeczne	K_W15, K_U06, K_K04

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetencje społeczne i interpersonalne jako umiejętność osiągnięcia celów społecznych i jednostkowych z jednoczesnym zachowaniem dobrych stosunków z partnerami interakcji</li> <li>• Składniki kompetencji społecznych</li> <li>• Kompetencje warunkujące efektywność zachowań w sytuacji ekspozycji społecznej</li> <li>• Strategie kształtowania wizerunku i autoprezentacji</li> <li>• Uwarunkowania umiejętności interpersonalnych i znaczenie kompetencji społecznych</li> <li>• Doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych (asertywnych, kooperacyjnych, towarzyskich, zaradności społecznej, społecznikowskich)</li> <li>• Rozwijanie i doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych (wzajemne zrozumienie i poznawanie się, tworzenie klimatu wzajemnego zaufania, pomaganie oraz wywieranie wpływu, rozwiązywanie problemów i konfliktów)</li> <li>• Rozwijanie i doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych (umiejętności komunikacyjnych, asertywnych, umiejętności wzmacniania, podtrzymywania innych, umiejętności wyrażania siebie)</li> <li>• Rozwijanie i doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych - komunikacji werbalnej i niewerbalnej</li> <li>• Doskonalenie umiejętności korzystnej autoprezentacji (szczególnie w warunkach zawodowych)</li> <li>• Znaczenie kompetencji społecznych</li> </ul>	
Komputerowa grafika inżynierska (CAD)	K_W03, K_W14, K_U02, K_U06, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pismo techniczne</li> <li>• Rzuty prostokątne, rzuty aksonometryczne, widoki i przekroje</li> <li>• Wykresy techniczne</li> <li>• Zasady wymiarowania</li> <li>• Rysunki złożeniowe i wykonawcze</li> <li>• Procesy, aparaty i urządzenia stosowane w technologii chemicznej i biotechnologii oraz ich znormalizowane symbole graficzne</li> <li>• Wstępne informacje, uruchamianie programu AutoCAD oraz podstawowe ustawienia</li> <li>• Ćwiczenia dotyczące funkcji i poleceń programu AutoCAD</li> <li>• Zastosowania wybranych funkcji programu AutoCAD</li> <li>• Kreślenie prostego rysunku technicznego – rzutowanie i wymiarowanie złożonej bryły geometrycznej</li> <li>• Samodzielne wykonanie rysunków wykonawczych i złożeniowych części maszyn i aparatury chemicznej</li> </ul>	
Komputerowe wspomaganie badań	K_W03, K_U01, K_U06, K_U08
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategie wyszukiwania informacji w bazach struktur oraz przemian metabolicznych</li> <li>• Formaty struktur chemicznych</li> <li>• 3D wizualizacja struktur chemicznych</li> <li>• Komputerowe wspomaganie projektowania reakcji chemicznych i biochemicznych - drogi biodegradacji związków chemicznych oraz biblioteki kombinatoryczne</li> <li>• Komputerowe projektowanie nowych leków</li> <li>• Podobieństwo chemiczne</li> </ul>	
Kultury in vitro	K_W14, K_U06, K_U09, K_U19, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definicja roślinnych kultur in vitro. Zastosowania roślinnych kultur in vitro</li> <li>• Organizacja pracowni in vitro: wyposażenie techniczne, zasady organizacji pracy sterylnej</li> <li>• Metody sterylizacji powietrza, szkła, pożywek, narzędzi</li> <li>• Pożywki stosowane w roślinnych kulturach in vitro: typy pożywek, składniki pożywek (makro i mikroelementy, witaminy, hormony roślinne, aminokwasy, cukry, składniki żelujące)</li> <li>• Szczegółowe omówienie pożywki wg Murashige i Skoog (1962)</li> <li>• Eksplantaty, podział na pierwotne i wtórne, źródła eksplantatów pierwotnych, sposoby pobierania i sterylizacji eksplantatów pierwotnych</li> <li>• Organogeneza w kulturze in vitro i mikrorozmnażanie jako przemysłowe zastosowanie kultur in vitro</li> <li>• Kultura kalusa: indukcja, utrzymanie, zastosowania</li> <li>• Kultury zawieszinowe: metody indukcji, utrzymania i zastosowanie</li> <li>• Kultura izolowanych korzeni</li> <li>• Odwirusowywanie roślin z zastosowaniem kultur in vitro</li> <li>• Kultura pylników. Kultura mikrospor i uzyskiwanie dihaploidów</li> <li>• Izolacja, kultura i fuzja protoplastów roślinnych</li> <li>• Szkolenie BHP</li> <li>• Zasady pracy sterylnej w laboratorium roślinnych kultur in vitro, obsługa sprzętu laboratoryjnego</li> <li>• Przygotowanie pożywki do indukcji kalusa marchwi</li> <li>• Indukcja kalusa marchwi (<i>Daucus carota</i> L.) z korzeniowych eksplantatów pierwotnych</li> <li>• Przygotowanie pożywki do mikrorozmnażania poziomki</li> <li>• Pasaż mikroroślin poziomki (<i>Fragaria vesca</i> L.)</li> <li>• Sterylna izolacja zarodków z ziarniaków żyta (<i>Secale cereale</i> L.)</li> </ul>	
Matematyka	K_W01, K_U06, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementy logiki matematycznej i teorii zbiorów. Podstawowe własności funkcji jednej zmiennej rzeczywistej, wielomiany, schemat Hornera, funkcje wymierne i inne funkcje elementarne, funkcje cyklotomiczne</li> <li>• Ciągi liczbowe: monotoniczność i ograniczoność ciągów, granica ciągu, twierdzenia o istnieniu granicy, liczba e i jej zastosowania. Szeregi liczbowe: własności szeregów liczbowych, kryteria zbieżności szeregów, kryteria rozbieżności szeregów. Granica i ciągłość funkcji zmiennej rzeczywistej: definicje granicy, własności rachunkowe granic funkcji, pojęcie ciągłości funkcji. Asymptoty funkcji</li> <li>• Rachunek różniczkowy funkcji jednej zmiennej rzeczywistej: pojęcie pochodnej funkcji, pochodne wyższych rzędów, pochodne podstawowych funkcji elementarnych, pochodna funkcji złożonej, twierdzenie de l'Hospitala, twierdzenia o wartości średniej, badanie monotoniczności i wyznaczanie ekstremów funkcji, wypukłość, wklęsłość i punkty przegięcia wykresu funkcji, badanie przebiegu zmienności funkcji</li> <li>• Rachunek całkowy funkcji jednej zmiennej rzeczywistej: pojęcia funkcji pierwotnej i całki nieoznaczonej, całkowanie przez części i przez podstawienie, całkowanie funkcji wymiernych, całkowanie funkcji niewymiernych, całkowanie funkcji trygonometrycznych. Pojęcie całki oznaczonej, zastosowania całek oznaczonych, całki niewłaściwe</li> <li>• Zbiór liczb zespolonych: postać kanoniczna i trygonometryczna liczby zespolonej, wzór de Moivre'a, potęgowanie i pierwiastkowanie liczb zespolonych</li> <li>• Macierze: definicja, działania na macierzach i ich własności, macierze kwadratowe, wyznacznik i jego własności, macierz odwrotna, rząd macierzy. Układy równań liniowych: twierdzenia Kroneckera-Capelliego</li> <li>• Równania różniczkowe zwyczajne: pojęcia rozwiązania ogólnego i szczególnego, zagadnienie Cauchy'ego, równania różniczkowe zwyczajne rzędu pierwszego, równania zwyczajne różniczkowe rzędu drugiego</li> <li>• Elementy rachunku wektorowego i geometrii analitycznej: wektory, działania na wektorach i ich własności, iloczyn skalarny wektorów i jego własności, iloczyn wektorowy i mieszany wektorów, równania płaszczyzny i prostej w przestrzeni</li> <li>• Podstawowe własności funkcji wielu zmiennych: granica i ciągłość funkcji wielu zmiennych, pochodne cząstkowe, ekstrema funkcji wielu zmiennych. Elementy teorii pola. Całki podwójne i potrójne</li> </ul>	
Metody analizy w biochemii	K_W04, K_W05, K_W10, K_U03, K_U09, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• podstawy spektrometrii mas, metoda NMR oraz FTIR</li> <li>• metody fluorescencyjne, elektroforeza, rentgenografia strukturalna</li> <li>• metody rozdzielania biocząsteczek - chromatografia, elektroforeza itd. zaawansowane techniki mikroskopowe</li> </ul>	
Mikrobiologia ogólna	K_W07, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Budowa komórek prokariotycznych i funkcje poszczególnych struktur</li> <li>• Różnorodność metaboliczna mikroorganizmów</li> <li>• Bakteryjne metabolity wtórne i ich znaczenie w środowisku</li> <li>• Rola mikroorganizmów w cyklach biogeochemicznych</li> <li>• Interakcje mikroorganizmów</li> <li>• Podstawowe techniki mikrobiologiczne</li> <li>• Izolacja i wstępna identyfikacja mikroorganizmów środowiskowych</li> </ul>	
Mikrobiologia przemysłowa	K_W07, K_W10, K_U12, K_U18, K_U19, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kryteria biologiczne i technologiczne klasyfikacji mikroorganizmów stosowanych w przemyśle</li> <li>• Metody izolacji mikroorganizmów o znaczeniu przemysłowym z próbek środowiskowych oraz optymalizacja warunków w hodowli laboratoryjnej</li> <li>• Poprawne posługiwanie się terminologią z zakresu nazewnictwa mikrobiologicznego</li> <li>• Metabolity wtórne jako prekursorzy i produkty specyficznych biosyntez</li> <li>• Procesy fermentacji i ich wdrażanie na skalę przemysłową</li> <li>• Mechanizmy biodegradacji ksenobiotyków</li> <li>• Mikrobiologia żywności</li> <li>• Techniki izolacji mikroorganizmów o znaczeniu przemysłowym z próbek środowiskowych</li> <li>• Badania przesiewowe mikroorganizmów proteolitycznych w laboratorium</li> <li>• Metody doskonalenia cech produkcyjnych mikroorganizmów przemysłowych</li> </ul>	
Modelowanie biomolekularne	K_W03, K_W14, K_U01, K_U08, K_U19, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podstawy metod modelowania molekularnego: mechaniki molekularnej, dynamiki molekularnej, Monte Carlo. Siły molekularne. Podstawy molekularnej mechaniki kwantowej: metody ab initio, metody półempiryczne, metody wykorzystujące funkcjonały gęstości DFT. Optymalizacja geometrii biocząsteczek. Bazy danych biomolekularnych (baza danych Protein Data Bank PDB, PDBe, PDBj), bazy ligandów (PubChem, ZINC, BindingDB), bazy enzymów, inne). Pobieranie informacji z biologicznych baz danych np. w projektowaniu leków. Elementy analizy homologicznej. Podstawy modelowania struktury przestrzennej białek. Modelowanie wielkości charakteryzujących fizykochemiczne właściwości układów biologiczno-chemicznych. Analiza konformacyjna. Zastosowanie metod modelowania molekularnego w badaniu reaktywności układów biochemicznych: badanie termodynamiki i stanów przejściowych reakcji. Dokowanie molekularne: metody dokowania, funkcje oceny oddziaływania liganda (leku) z receptorem (białkiem). Badanie zależności QSAR struktura-aktywność biologiczna (2D-QSAR, 3D-QSAR, 4D-QSAR, 5D-QSAR, 6D-QSAR). Rodzaje indeksów strukturalnych i techniki ich obliczania. Metody CoMFA i CoMSIA.</li> <li>• 1. Bazy danych struktur biomolekularnych (baza danych Protein Data Bank PDB, PDBe, PDBj), bazy ligandów (PubChem, ZINC, BindingDB), bazy enzymów, serwisy Entrez i ExPASy, inne). Pobieranie informacji z biologicznych baz danych.</li> <li>• 2. Wizualizacja struktur i właściwości fizykochemicznych biocząsteczek. Manipulowanie strukturą białka i liganda.</li> <li>• 3. Modelowanie wielkości charakteryzujących fizykochemiczne właściwości układów biologiczno-chemicznych. Analiza konformacyjna ligandów.</li> <li>• 4. Projektowanie struktury białka/enzymu.</li> <li>• 5. Modelowanie reakcji chemicznej (termodynamiki, stanów przejściowych) na przykładzie reakcji leku z wybranym receptorem.</li> <li>• 6. Obliczanie deskryptorów QSAR.</li> <li>• 7. Badanie zależności QSAR struktura-aktywność biologiczna.</li> <li>• 8. Procesy dokowania molekularnego. Badanie oddziaływania liganda z receptorem (białkiem).</li> </ul>	
Oczyszczanie produktów biotechnologicznych	K_W10, K_U17, K_K03

<ul style="list-style-type: none"> <li>Strategie wyodrębniania i oczyszczania produktów. Permeacyjne techniki rozdzielania mieszanin: ultrafiltracja, mikrofiltracja, osmoza, osmoza odwrócona, dializa, elektrodializa. Podstawy fizykochemiczne i modele matematyczne procesów. Przykłady zastosowań do rozdzielania mieszanin w biotechnologii. Chromatograficzne i adsorpcyjne techniki rozdzielania mieszanin. Chromatografia cienkowarstwowa, chromatografia kolumnowa okresowa i ciągła (SMB). Technika złoża ekspandowanego. Adsorpcyjne oczyszczanie mieszanin. Chromatografia układzie faz normalnych i odwróconych, chromatografia jonowymienna, chromatografia żelowa. Teoretyczne podstawy procesu, podstawowe modele matematyczne procesów adsorpcyjnych i transportu masy. Wpływ parametrów procesu: temperatura, skład fazy ruchomej, fazy powierzchniowej, pH, siły jonowej fazy ruchomej na przebieg rozdzielania mieszanin. Optymalizacja procesu okresowego i ciągłego. Zasady doborów układów chromatograficznych. Techniki elektroforezy kapilarnej i elektrochromatografii w rozdziale analitów. Suszenie: sposoby usuwania wilgoci, nawilżanie i suszenie gazów, suszenie materiałów wilgotnych, krzywa suszenia, suszarka idealna i rzeczywista, suszenie rozpyłowe, suszenie w złożu fluidalnym, suszenie sublimacyjne. Metody krystalizacyjne.</li> </ul>	
Pakiety oprogramowania użytkowego	K_W03, K_U02, K_U08
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zastosowanie programu Excel do tablicowania funkcji, tworzenia prostych i zaawansowanych wykresów, operacji tablicowych, analizy statystycznej danych, pracy z makrami oraz rozwiązywania problemów chemicznych i modelowania prostych procesów chemicznych za pomocą solvera.</li> <li>Zastosowanie programu Origin Lab do przygotowania profesjonalnych wykresów 2D i 3D, obróbki statystycznej danych, estymacji parametrów równań aproksymujących dane doświadczalne, całkowania i różniczkowania funkcji podanej w formie tabelaryzowanej.</li> <li>Zastosowanie programów Matlab i/lub Maple do obliczeń arytmetycznych, przekształceń algebraicznych, rozwiązywania równań, nierówności i układów równań liniowych i nieliniowych, całkowania i różniczkowania funkcji, rozwijania funkcji w szereg, algebry macierzowej, rozwiązywania równań różniczkowych, tworzenia wykresów funkcji jednej i dwóch zmiennych. Wprowadzenie do języka programowania w programie Matlab lub Maple. Tworzenie prostych programów do rozwiązywania wybranych problemów matematycznych.</li> </ul>	
Praktyka zawodowa	K_U02, K_K01, K_K02, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Instruktaż z przepisów bhp i ppoż. obowiązujących na terenie przedsiębiorstwa. Poszerzenie w sposób praktyczny zdobytej w toku kształcenia wiedzy. Zapoznanie się ze sposobem funkcjonowania zakładu/firmy/placówki oraz ich wewnętrznymi procedurami. Przygotowanie do przyszłej pracy zawodowej.</li> </ul>	
Projekt inżynierski	K_U01, K_U03, K_U04, K_U06, K_U08, K_U09, K_U10, K_K01, K_K04
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zapoznanie się z fachową literaturą przedmiotu</li> <li>Wykonanie pomiarów eksperymentalnych, stworzenie programu komputerowego lub wykonanie innych prac związanych z wykorzystaniem narzędzi badawczych odpowiednich dla studiowanego obszaru i profilu kształcenia.</li> <li>Opracowanie wyników badań w formie pisemnego raportu.</li> <li>Omówienie sposobu przygotowania prezentacji multimedialnej, zasady wygłaszania referatów.</li> <li>Prezentacja projektu dyplomowego. Dyskusje po prezentacji multimedialnej wyników badań własnych przedstawianych przez studentów.</li> </ul>	
Projekt technologiczny	K_W03, K_W13, K_W14, K_W19, K_U02, K_U08, K_U14, K_U15, K_U19, K_K01, K_K02, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wprowadzenie do programów symulacyjnych. Podstawowe zasady doboru modeli termodynamicznych.</li> <li>Wprowadzenie do obliczeń symulacyjnych procesów technologicznych (przepływ informacji, analiza stopni swobody, klasyfikacja metod symulacji). Obliczanie procesów z reakcją chemiczną i reaktorów.</li> <li>Kryteria oceny projektu – „czysta” technologia chemiczna, przykład zastosowania. Obliczanie wymienników ciepła.</li> <li>Podstawy metody równoczesnej. Obliczanie rozdzielaczy z dwoma fazami ciekłymi.</li> <li>Heurystyki projektowe. Obliczanie podstawowych operacji jednostkowych i analiza wyników (destylacja równowagowa, rektyfikacja, destylacja ekstrakcyjna, absorpcja).</li> <li>Obliczanie sieci rurociągów i ich elementów. Obliczanie podstawowych operacji transportu płynów (pompy, sprężarki, rozprężarki, zawory).</li> <li>Zastosowanie analizy wrażliwości jako narzędzia doboru parametrów pracy aparatów.</li> </ul>	
Projektowanie i synteza leków	K_W10, K_W12, K_U16, K_U17, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lek od pomysłu do wdrożenia: Struktura Wiodąca - poszukiwanie; zależność pomiędzy budową a działaniem leku; Farmakokinetyka; QSAR; Synteza Kombinatoryczna. Laboratorium: Wybrane metody syntezy środków leczniczych.</li> <li>Definicja leku, etapy poszukiwania leku, wybór miejsca działania leku, wybór testu biologicznego, poszukiwanie struktury wiodącej.</li> <li>Synteza na nośniku stałym - podstawy i założenia.</li> <li>Synteza kombinatoryczna - idea, metody.</li> <li>Izolowanie i oczyszczanie składnika aktywnego, ustalanie budowy związku aktywnego.</li> <li>Farmakofor, izostery - definicja, przykłady.</li> <li>Synteza najpopularniejszych leków w tym prazoli, antybiotyków, beta-blokerów i statyn.</li> <li>Elementy strategii planowania syntezy nowych potencjalnych leków. Najpopularniejsze typy reakcji wykorzystywane w syntezie leków w ujęciu analizy syntezy stosowanej w przemyśle farmaceutycznym.</li> <li>Pisemne zaliczenie przedmiotu.</li> <li>Wykonanie pięciu ćwiczeń laboratoryjnych z obszaru izolacji, syntezy i analizy produktów leczniczych w wymiarze 5 godz. Lekcyjnych zgodnie z instrukcją zamieszczaną na stronie domowej koordynatora, przed rozpoczęciem cyklu zajęć.</li> </ul>	
Statystyka i opracowanie wyników	K_W01, K_W03, K_W14, K_U10, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>LIMS (Laboratory Information Management System) - wybrane problemy zarządzania wynikami badań w laboratorium.</li> <li>Baza danych doświadczalnych. Odrzucanie obserwacji odstających i selektywne wykorzystanie danych.</li> <li>Metody analizy eksploracyjnej danych analitycznych, statystyki opisowe i przekroje danych, testy normalności, wykresy statystyczne. Szeregi szczegółowe i rozdzielcze.</li> <li>Testowanie hipotez statystycznych. Testy nieparametryczne i parametryczne.</li> <li>Metody regresji wielokrotnej. Badanie korelacji między zmiennymi.</li> <li>Jedno- i wielokrotna analiza wariancji. Analiza dyskryminacyjna, analiza czynnikowa i analiza składowych głównych.</li> <li>Dopasowanie rozkładu danej zmiennej do rozkładu teoretycznego.</li> <li>Zarządzanie danymi w programie STATISTICA. Charakterystyki liczbowe rozkładu zmiennej.</li> <li>Badanie empirycznego rozkładu zmiennej. Szeregi rozdzielcze. Wnioskowanie statystyczne - testy nieparametryczne</li> <li>Wnioskowanie statystyczne - testy nieparametryczne.</li> <li>Analiza zależności zjawisk: regresja liniowa i nieliniowa.</li> <li>Analiza wariancji.</li> </ul>	
Techniki immunologiczne w biotechnologii	K_W05, K_W09, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_U17, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Budowa układu immunologicznego zwierząt i ludzi, narządy limfatyczne pierwotne i wtórne, cytokiny, ich receptory i właściwości. Układ dopełniacza</li> <li>Antygeny i mechanizmy ich rozpoznawania. Charakterystyka mechanizmów wrodzonych i nabytych odpowiedzi immunologicznej. Mechanizm aktywacji receptorów komórek B i T przez antygen: przetwarzanie i prezentacja antygeny.</li> <li>Przekazywanie sygnałów pomiędzy komponentami układu immunologicznego, budowa receptorów komórek układu odpornościowego T.</li> <li>Wytwarzanie przeciwciał monoklonalnych i poliklonalnych in vivo. Uzyskiwanie przeciwciał monoklonalnych metodą immunizacji in vivo i in vitro oraz metodami inżynierii genetycznej</li> <li>Metody jakościowej i ilościowej oceny wykrywanych makromolekuł metoda ELISA, immunoprecypitacja, immunobloting, cytometria przepływową.</li> <li>Zastosowanie rekombinowanych przeciwciał w diagnostyce i terapii. Szczepionki klasyczne i rekombinowane</li> </ul>	
Technologia biomateriałów	K_W04, K_W10, K_U16, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>Klasyfikacja polimerów. Podstawowe pojęcia z zakresu chemii polimerów: masa cząsteczkowa, stopień polimeryzacji, budowa przestrzenna. Typy polireakcji. Mechanizmy reakcji polimeryzacji</li> <li>Technologiczne metody prowadzenia polimeryzacji: proces w masie, rozpuszczalniku, suspensji, emulsji.</li> <li>Otrzymywanie, właściwości i zastosowanie wybranych polimerów jako biomateriałów: poliolefiny, poliamidy, poliuretany, polichlorek winylu, polistyren, polioctan winylu, hydrożele - otrzymywanie i właściwości.</li> <li>Biomateriały ceramiczne - wprowadzenie. Podział biomateriałów ceramicznych. Zarys technologii biomateriałów ceramicznych</li> <li>Korund w chirurgii kostnej i stomatologii. Technologia otrzymywania biomateriałów korundowych. Technologia i właściwości hydroksyapatytu.</li> <li>Metody otrzymywania i właściwości porowatych biomateriałów ceramicznych</li> <li>Technologia i właściwości biomateriałów węglowych. Technologia i właściwości biomateriałów metalicznych. Technologia i właściwości biomateriałów kompozytowych.</li> <li>Wytwarzanie i badanie właściwości wybranych materiałów polimerowych</li> <li>Wytwarzanie i badanie właściwości wybranych biomateriałów ceramicznych</li> </ul>	
Technologie informacyjne	K_W03, K_W14, K_U02, K_U08, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>Definicje podstawowych pojęć: algorytm, program komputerowy, system komputerowy, system informatyczny, system operacyjny. Główne elementy składowe komputera i ich funkcje. Komputer wieloprocesorowy.</li> <li>Systemy operacyjne i ich rodzaje. Programy narzędziowe i użytkowe. MS-Office: Word, PowerPoint.</li> <li>Wirusy komputerowe, zabezpieczanie i profilaktyka. Sieci komputerowe (Internet, Intranet). Systemy telekomunikacyjne. Budowa stron internetowych. Zagadnienia prawne, etyczne i społeczne wynikające z rozwoju informatyki.</li> <li>Formalizmy</li> </ul>	

reprezentacji algorytmów: sieć przepływu informacji, sieć działania programu. Cykl tworzenia programu komputerowego: specyfikacja, projektowanie, kodowanie, testowanie, dokumentowanie. • Podstawowe elementy konfiguracji środowiska programowego i kompilatora C++. Budowa programu i modułu w języku C++. Typy danych zdefiniowane w języku C++. • Główne instrukcje sterujące w języku C++. Zmienne statyczne, dynamiczne oraz zarządzanie pamięcią komputera. Programowanie rozgałęzień i cykli. Deklarowanie własnych funkcji. Testowanie programu zgodnie z zasadami inżynierii oprogramowania. • System operacyjny Windows. Sieci komputerowe. Kształcenie z wykorzystaniem Internetu • Edytor tekstu. Redagowanie publikacji naukowych. Prezentacje komputerowe. • Edytory struktur chemicznych • Opracowanie witryny internetowej • Podstawy programowania w języku C++. Przygotowanie projektu programu, opracowanie algorytmu, zaprogramowanie procedur, uruchomienie i testowanie oraz zaliczenie. • Tworzenie diagramów procesowych i technologicznych. • Sprawdzian praktyczny obejmujący umiejętności nabyte na L01-L05.

Toksykologia	K_W14, K_U03, K_U19, K_K02, K_K05
--------------	-----------------------------------

• Wprowadzenie do toksykologii, definicja trucizny, zatrucia, rodzaje zatruc, toksyczność związków chemicznych, akumulacja, utrzymywanie, sposoby wprowadzania trucizn do organizmu. • Czynniki wpływające na toksyczność trucizn, synergizm i antagonizm. • Biotransformacja trucizn w organizmie i proces degradacyjny trucizn w środowisku, eliminacja trucizn z organizmu (ścieżki i biochemiczne mechanizmy eliminacji) etiologia odtruwania, definicje skrótów stosowanych w toksykologii. • Zapobieganie zatruciom i podstawy terapii odtruwania w procesie REACH – legislacja w Unii Europejskiej. • Oznaczenie ryzyka, definicje, identyfikacja substancji szkodliwych, dawka - odpowiedź, narażenie, charakterystyka ryzyka, obliczenia ADI (lub RfD) i LD50, definicje skrótów NOEL, NOAEL, NOEC, NOAEC, SF, UF, MF, ADI, TI • Praktyczna prezentacja oznaczania ryzyka stosowania herbicydu w środowisku wodnym • Toksykologia w czasie rozwoju, spermatogenezy, oogenezy i zapłodnienia. Ocena związków toksycznych w zarodkach i w trakcie rozwoju organizmu do dojrzałości. • Toksykologia wybranych związków nieorganicznych (CO, CN-, NO2-, NH3, H2S, Cl2, PH3 ...). Toksykologia kwasów i wodorotlenków. • Toksykologia wybranych związków organicznych. • Toksykologia wybranych metali ciężkich (Pb, Cd, Hg, Cu, As, Ba, Mg ....) • Toksykologia pestycydów - podział pestycydów zgodnie z praktyką rolniczą, toksykologia wybranych pestycydów z grup chemicznych • Odtruwanie wybranych leków • Mykotoksyny - charakterystyka, toksyczność, ryzyko, podział w zależności od wpływu na żywe organizmy • Rośliny trujące - związki chemiczne w roślinach trujących, podział roślin trujących wg wpływu na organizm (na organy ciała) • Trujące zwierzęta - związki chemiczne toksyn zwierzęcych, wybrane gatunki zwierząt trujących. • Ogólne informacje o toksykologii, diagnostyka zatruc, pakowanie i przesyłanie do analiz toksykologicznych • Oznaczenie trucizn w materiale biologicznym bez przygotowywania próbek • Oznaczenie ważnych toksykologicznie związków w mieszaninach rozdzielanych na drodze destylacji z parą wodną • Oznaczenie warfaryny (kumaryny) w materiale biologicznym • Oznaczenie alkaloidów w materiale biologicznym metodą TLC • Oznaczenie leków w materiale biologicznym metodą TLC (salinomycina, monenzyna, paracetamol) • Wykrywanie herbicydów MCPA i DNOK w materiale biologicznym

Wychowanie fizyczne	K_K01, K_K03, K_K04
---------------------	---------------------

• Zapoznanie z zasadami udziału w zajęciach i warunkami uzyskania zaliczenia. Omówienie zasad bezpiecznego korzystania z obiektów i urządzeń sportowych oraz zasad bezpieczeństwa obowiązujących w czasie zajęć. • Realizacja różnych zestawów ćwiczeń rozgrzewkowych i ćwiczeń ukierunkowanych na rozwijanie podstawowych zdolności motorycznych studenta. • Kształtowanie ogólnej sprawności fizycznej, koordynacji ruchowej, wytrzymałości, gibkości, szybkości poprzez indywidualny wybór aktywności sportowej (np.: piłka nożna, piłka siatkowa, koszykówka, tenis stołowy) lub rekreacyjnej aktywności fizycznej (np.: badminton, ćwiczenia na siłowni). • Test sprawności fizycznej: Bieg wahadłowy (Beep test - 20 m). • Zapoznanie z zasadami udziału w zajęciach i warunkami zaliczenia. Omówienie warunków korzystania z pływalni oraz zasad bezpieczeństwa obowiązujących w czasie ćwiczeń w środowisku wodnym. • Wstępna adaptacja do środowiska wodnego: - zanurzenie twarzy, otwieranie oczu i orientacja pod powierzchnią wody, - opanowanie oddychania w środowisku wodnym, zapoznanie z wyporem wody, - opanowanie leżenia na piersiach i grzbiecie, - zabawy i gry ruchowe w wodzie. Ćwiczenia rozgrzewkowe, przygotowujące do ćwiczeń w wodzie. Nauka zachowania się w wodzie w sytuacjach trudnych i nietypowych: zachłyśnięcie, skurcz, przypalenie, itp. • Nauka stylu grzbietowego: leżenie na grzbiecie, poślizg, prawidłowa praca NN z deską na biodrach i bez deski, prawidłowa praca RR. Doskonalenie prawidłowej koordynacji NN i RR. Nauka stylu dowolnego: poślizg na piersiach, prawidłowa praca NN połączona z oddechem, ćwiczenia z deską i bez deski. Nauka prawidłowej pracy RR (pływanie dołkandką z prawidłowym wdechem i wydechem). Nauka koordynacji pracy RR i NN z ustaleniem prawidłowego oddechu. Nauka stylu klasycznego: prawidłowa praca NN z deską i bez deski na piersiach i na grzbiecie, prawidłowa praca RR w stylu klasycznym. Koordynacja pracy RR i NN i oddechu w stylu klasycznym. Nauka skoku do wody na NN i na głowę. • Test sprawności: próba przepłynięcia 25 m wybranym przez studenta stylem.

Treści programowe w zajęciach wybieranych przez studentów.

Język angielski (A)	K_U02, K_U06, K_U07
---------------------	---------------------

• Opowiadanie o sobie, rodzinie, domu, upodobaniach. Zadawanie różnego rodzaju pytań. • Rozmowa na temat ważnych miejsc i dat. Pisanie e-maila formalnego i nieformalnego. • Wypowiadanie się na temat różnic między kobietami i mężczyznami oraz stereotypów. Wyrażanie opinii. • Opisywanie ludzi. Powtórzenie czasów gramatycznych (Present Simple i Continuous, Past Simple i Continuous) • Rozmowy i wywiady. Opisywanie zdjęć. • Udzielanie rad dotyczących udziału w rozmowie o pracę. Mówienie o sobie samym • Wypowiadanie się na temat filmu. Wyrażanie opinii na temat filmów. • Pytanie o doświadczenia i opisywanie doświadczeń. Czasy gramatyczne Present Perfect i Past Simple. • Mówienie o mediach. Wyrażanie opinii na temat teorii spiskowych. Dobieranie nagłówków prasowych do wyjaśnień. • Relacjonowanie wydarzeń z przeszłości. Pisanie artykułu z opisem wydarzenia. • Wypowiadanie się na temat kłamstw i kłamania. Używanie czasowników 'say' and 'tell'. • Słuchanie anegdot. Opowiadanie anegdot i historii z przeszłości. • Wyrażenia używane do opisywania dobrych i złych doświadczeń. Mówienie o pamiętnych momentach. Pisanie o najszcześniejszych momentach. • Mówienie o problemach nastolatków i ich rodziców. Wyrażanie opinii na podstawie przeczytanego tekstu. • Wyrażanie przyszłości: czasy Present Continuous, going to, might. Pisanie wiadomości i robienie notatek. • Wyrażanie przyszłości (przypuszczenia): will, might, may, going to, likely to. Określenia czasu przyszłego, wyrażenia idiomatyczne. • Słuchanie o przewidywaniach na temat przyszłości komunikacji. Mówienie o tym, jak rzeczy zmienią się w przyszłości. • Czytanie opowiadania o nieporozumieniach. Radzenie sobie z nieporozumieniami. Rodzaje nieporozumień. Wyrażenia służące poproszeniu o parafrazowanie wypowiedzi. • Słuchanie rozmowy telefonicznej zawierającej nieporozumienie. Parafraza i relacjonowanie opowieści o nieporozumieniach. Odgrywanie sytuacji rozwiązywania nieporozumień. • Czytanie tekstu o milionerach. Czasowniki modalne: must, have to, should. • Dyskusja na temat cech potrzebnych do wykonywania danych zawodów. Odpowiadanie na pytania w ankiecie i omawianie wyników. • Czytanie o marzeniach z dzieciństwa. Czytanie ogłoszeń o pracę. Used to i would. • Słuchanie wypowiedzi na temat niepowodzeń w wykonywanych zawodach. Mówienie o zwyczajach w przeszłości. Pisanie listu motywacyjnego. • Dochođenje do porozumienia. Kolokacje z zakresu języka biznesowego. Wyrażanie opinii. • Słuchanie nagrania spotkania na którym podejmowane są decyzje. Kierowanie dyskusją. Uczestnictwo w spotkaniu i tworzenie biznesplanu. • Rozmowy w miejscu pracy; wyrażenia używane do opisywania czynności rutynowych. Opisywanie typowego dnia. • Czytanie artykułu na temat wpływu technologii na zmiany w świecie. Stopień wyższy i najwyższy przymiotnika. Słownictwo z zakresu technologii. • Mówienie o tym jak technologia zmieniła świat. Mówienie o różnych środkach transportu. Pisanie rozprawki. • Pytania rozłączne. Słowa używane w pytaniach. Słowotwórstwo: przymiotniki. • Słuchanie ludzi odpowiadających z zakresu wiedzy ogólnej. Test wiedzy ogólnej. Odpowiadanie na pytanie z zakresu specjalizacji studenta. • Uprzejme prośby. Problemy i ich rozwiązywanie. • Słuchanie rozmów na temat problemów technicznych. Odpowiadanie na prośby. Odgrywanie próśb i reakcji na nie. • Czytanie tekstu o podstawowych emocjach. Tryby warunkowe. Przymiotniki zakończone na -ing oraz -ed. Czasowniki złożone. • Słuchanie programu radiowego o terapiach. Mówienie o emocjach. Dyskusja na temat porad dla ludzi w różnych sytuacjach. • Drugi tryb warunkowy. Kolokacje czasowników z rzeczownikami. • Dyskusja na temat zachowania w różnych hipotetycznych sytuacjach. Pisanie listu z poradami. • Przekazywanie dobrych i złych wiadomości. Relacjonowanie wydarzeń na żywo. • Słuchanie rozmów podczas których ludzie otrzymują wiadomości. Przekazywanie i otrzymywanie wiadomości. Odgrywanie sytuacji przekazywania wiadomości. • Wyrażenia do opisywania dobrych i złych doświadczeń. Mówienie o pamiętnych momentach. Pisanie - najszcześniejsze momenty w życiu. • Czytanie krótkiego wstępu do The Secret of Success. Porównanie czasów Present perfect simple i continuous. • Czasowniki modalne do wyrażania umiejętności. Czytanie tekstu biograficznego o człowieku z bardzo dobrą pamięcią. • Słuchanie rozmowy na temat pamięci. Mówienie o umiejętnościach. Pisanie streszczenia. • Doprecyzowanie opinii. Czytanie tekstu o kwalifikacjach. • Słuchanie dyskusji na temat inteligencji. Odniesienie się do wcześniejszych wypowiedzi. Wybieranie odpowiedniego kandydata na stanowisko. Wyrażanie opinii i podawanie przykładów. • Czytanie bloga o sąsiadach. Przedimki. Określenia ilościowe. • Opisywanie sąsiedztwa i dyskusowanie w jaki sposób można by je ulepszyć. • Zdania zależne. Słownictwo związane z internetem. Czytanie recenzji strony internetowej. • Słuchanie opisów społeczności internetowych. Porównywanie czynności rzeczywistych i wirtualnych. Pisanie recenzji strony internetowej. • Witanie gości. Czytanie tekstu o tym jak być dobrym gościem. • Słuchanie ludzi opisujących doświadczenia z gośćmi/gospodarzami. Przyjmowanie przeprosin. Dyskusowanie trudnych sytuacji towarzyskich. • Powtórzenie materiału do egzaminu pisemnego. • Ćwiczenie mówienia - przygotowanie do egzaminu ustnego.

Język angielski (B)	K_U02, K_U06, K_U07
<p>• Mieszkanie, rodzina, współlokatorzy. Wyrażenia opisujące osobowość. Zadawanie pytań. Mówienie, słuchanie. • Wyrażenia używane w nieformalnych e-mailach. Poprawianie błędów. Pisanie: e-mail do przyjaciela. • Uczucia i wydarzenia, które je powodują. Przymiotniki, których nie można stopniować. Słownictwo: rzeczowniki. Test osobowości. Czytanie, mówienie, słuchanie. Gramatyka: Present Perfect • Ogłoszenia i reklamy. Grzeczne pytania i odpowiadanie na nie. Czytanie, słuchanie, mówienie. • Opis wydarzeń pierwszego dnia (np. w pracy). Ćwiczenie mówienia. Pisanie: streszczenie • Problemy społeczne. Rzeczowniki i czasowniki o tej samej formie. Gramatyka: Present Perfect. • Zapobieganie przestępczości, proponowanie i omawianie rozwiązań. Gramatyka: strona bierna. • Wyrażenia stylu formalnego. Pisanie listu formalnego (reklamacja) • Wycinki prasowe. Wyrażanie opinii. Przymiotniki wyrażające opinię. Czytanie i mówienie. • Szczęście a pieniądze. Ankieta dotycząca szczęścia. Czytanie i mówienie. Pisanie: wypowiedź na stronie internetowej • Gry. Wyrażenia opisujące zachowanie Zwyczaję z przeszłości. Zachowanie, które nas denerwuje. Gramatyka: would/used to. Mówienie. • Czynności czasu wolnego. Nauka słownictwa. Mówienie Pisanie: Rozprawka. • Miejsca, do których wyjeżdża się na wakacje. Wyrażanie przyszłości. Wakacje (transport, zakwaterowanie, rozrywki). Rzeczowniki niepoliczalne i policzalne. • Quizy i konkursy Opisywanie reguł, zasad działania Uzyskiwanie informacji Czasowniki • Niezwykłe doświadczenia Udzielanie rekomendacji Pisanie: wypowiedź na forum internetowym • Opowiadania. Powiedzenie. Relacjonowanie wydarzeń z przeszłości, anegdota. Gramatyka: czasy przeszłe. • Opowiadanie. Opisywanie doświadczeń i wydarzeń z przeszłości. • Życzenia i skargi. Czasowniki złożone. Gramatyka: wish/if only. • Czytelnictwo. Książki, których nie czytaliśmy. To, co lubimy i czego nie lubimy. Streszczenie książek. Ulubione książki • Ulubiona scena z filmu. Pisanie: opis ulubionej sceny • Najgorsze wynalazki ludzkości. Rowery. Zmiana (change). Rzeczowniki złożone. Gramatyka: articles. • Wpływ reklam na nasze zachowanie. Zasady tworzenia reklam. Gramatyka: zdania warunkowe. • Reklamy i marketing. Pisanie: Raport, porównywanie. • Burza mózgów. Przymiotniki. Sugerowanie, proponowanie. Podchodzenie do pomysłów z rezerwą. • Geniusze. Prezentacja nowego produktu. Pisanie: ulotka z opisem produktu. • Wyrażenia ze słowem age. Ludzie w różnym wieku i ich zachowanie. Słownictwo – tworzenie rzeczowników. Gramatyka: czasowniki modalne. • Plany na przyszłość. Optymizm i pesymizm. Gramatyka: czasy przyszłe (Future Perfect, Future Continuous) • List do samego siebie. Zdania wyrażające cel. • Kolokacje. Przekonywanie. Prośba o wyjaśnienie. • Kolokacje. Długość życia. Dyskusja klasowa. Pisanie: wypowiedź na forum internetowym. • Telewizja. Rodzaje programów telewizyjnych. Interesujące fakty dotyczące telewizji. Czasowniki złożone. • Wydarzenia prawdziwe i zmyślone. Kwestionariusz. Gramatyka: mowa zależna • Rozprawka wyrażająca opinię • Prasa. Gazety typu tabloid i broadsheet. Emfaza. Zgadywanie, wyrażanie przypuszczeń. • Błędy w prasie i telewizji. Opis wydarzenia lub informacji. Pisanie: artykuł z opisem wydarzenia. • Trudne sytuacje – artykuły prasowe. Kolokacje. Decyzje, które było trudno podjąć. Gramatyka: zdania warunkowe. • Uczucia. Zegar biologiczny. Kwestionariusz: Are you a lark or owl? Podeszła do czasu. Gramatyka: forma -ing i bezokoliczniki. • Idiomy dotyczące czasu. Styl nieformalny. Pisanie: artykuł w stylu nieformalnym. • Zachowanie – przymiotniki. Porady dt. zachowania w delikatnych sytuacjach. Rozwiązywanie niezręcznych sytuacji. • Rytuály i zachowania typowe dla różnych kultur. Pisanie: opis „rodzinnego rytuału”. • Program telewizyjny o mowie ciała. • Pamięć – co i jak pamiętamy. Przystępstwa i przestępstwa. Nasze zachowanie wobec przestępstw. Gramatyka: ing form i bezokoliczniki z czasownikami typu remember i stop. • Synonimy. Czasowniki, które występują z przymkami. Przystępstwa. Gramatyka: czasowniki modalne. • Jak być bezpiecznym na wakacjach?. Unikanie powtórzeń. Pisanie: ulotkami z poradami. • Przystępstwa. Zgłaszanie przestępstw. Problemy. Parafrazowanie swoich wypowiedzi. • Zwykli ludzie w niezwykłych sytuacjach. Przedmioty niezbędne na trawie ratunkowej. Pisanie: opis niebezpiecznej przygody • Język specjalistyczny: Terminologia i symbole matematyczne. Podstawowe operacje matematyczne. • Język specjalistyczny: Ułamki, pierwiastki, potęgi, logarytmy • Powtórzenie materiału do egzaminu pisemnego. • Powtórzenie materiału do egzaminu pisemnego. • Ćwiczenie mówienia - przygotowanie do egzaminu ustnego. • Ćwiczenie mówienia - przygotowanie do egzaminu ustnego.</p>	
Język francuski (A)	K_U02, K_U06, K_U07
<p>• Zaimki pytające ( inwersja prosta i złożona). • Wycieczka po Paryżu- redagowanie krótkich tekstów reklamowych. • Relacjonowanie wydarzeń z użyciem czasu le passé composé. • Zwroty i wyrażenia dotyczące opisu przeszłości. • Porównanie systemów edukacji w Polsce i we Francji; komentowanie danych liczbowych. • Prezentacja uczelni i kierunku studiów. • Czasy l'imparfait i le passé composé w opowiadaniu o minionych wakacjach. • Zaimki dopełnienia bliższego w różnych czasach i trybach. • Zaimki dopełnienia dalszego w różnych czasach i trybach. • Porównanie zalet i wad życia na wsi i w mieście; stopniowanie przymiotników. • Analiza ogłoszeń nieruchomości; tryb le conditionnel présent. • Zaimki dzierżawcze przymiotne i rzeczowne. • Formułowanie hipotez i opinii; formy bezosobowe czasowników. • Opis przedmiotu i rzeczy; miejsce przymiotnika w zdaniu. • Zaimki względne proste. • Słownictwo związane z zakupami, negocjowanie ceny. • Prace domowe, podział obowiązków w rodzinie. • Ulubiona potrawa- przygotowanie sondażu, komentowanie pisemne wyników sondażu. • Sposoby ubierania się w różnych sytuacjach, uroczystości rodzinne. • Zaimek względny dont. • Wyrażanie opinii własnej. • Środki transportu- porównania. • Biografia znanej osoby; czas le plus-que -parfait. • Rola mody w życiu- prezentacja opinii. • Zaimki dopełnienia bliższego i dalszego COD/COI w czasie przeszłym. • Uzgadnianie form miesłowu czasu przeszłego z podmiotem i dopełnieniem bliższym. • Mowa zależna- zdania oznajmujące. • Wypadek samochodowy- wyrażanie przyczyny. • Relacje sąsiedzkie- opis osób. • Hipotezy na temat poszczególnych postaci z tekstu. • Wyrażanie własnej opinii na temat wspólnego mieszkania z innymi osobami. • Tryb „gérondif” jako wyrażenie równoczesności, sposobu, przyczyny. • Rozrywka i spędzanie czasu wolnego. • Pytania w mowie zależnej. • Zaimki względne złożone. • Prezentacja wybranego regionu Francji. • Strona czynna i bierna czasownika. • Recenzja z filmu. • Artykuł prasowy- użycie strony biernej. • Ogłoszenie o pracę, CV, list motywacyjny- analiza dokumentów. • Zwroty i wyrażenia w korespondencji administracyjnej- pisanie listu motywacyjnego. • Rozmowa kwalifikacyjna. • Praca studentów, nawiązywanie kontaktów zawodowych. • Tryb „subjonctif”- wprowadzenie. • Opowiadanie doświadczeń zawodowych. • Internet jako najpopularniejsze medium. • Czasy przyszłe: le futur proche/ le futur simple; zdanie warunkowe „si+présent+futur simple” • Plany na przyszłość. • Zdanie warunkowe „si+ imparfait+conditionnel présent » • Wyrażanie życzeń. • Przysłowki- tworzenie, miejsce w zdaniu. • List prywatny, odpowiedź na list prywatny.</p>	
Język francuski (B)	K_U02, K_U06, K_U07
<p>• Opowiadanie i relacjonowanie wydarzeń w czasie przeszłym. • Paryż jako stolica mody. • Miejsce zaimków COD/COI w różnych czasach. • Zawody zanikające i nowoczesne. • Prezentacja znanego projektanta mody. • Zaimki rzeczowne wskazujące i dzierżawcze. • Zaimki względne proste i złożone. • Stró nadczasowy- jeans. • Skargi i rozwiązania problemów, udzielanie rad. • Wyrażanie przyczyny i skutku. • Tryb „subjonctif” w wyrażaniu celu. • Zasady ruchu drogowego- nakazy i zakazy. • Pytania w mowie zależnej. • Wybór zawodu, uzasadnienie wyboru. • Wyrażanie przyczyny. • Mieszkanie w kraju i za granicą, argumentacja. • Symbole narodowe Polski i Francji. • „Le passé simple- czas literacki”. • Porównania- różne style mieszkań, stopień wyższy przymiotników nieregularnych. • Rynek nieruchomości we Francji i w Polsce. • Wyrażanie przyzwolenia. • Emigracja i mobilność, wyrażanie opinii. • „Le savoir-vivre” zasady dobrego wychowania. • Wypada/ nie wypada podobieństwa i różnice w obyczajach polskich i francuskich. • Przeczenie- podsumowanie. • Wyrażanie zakazu. • Wyrażanie hipotezy. • Strona bierna w artykule prasowym. • Zmiany klimatyczne- słownictwo związane z ekologią. • Nasze zachowania ekologiczne. • Plany na przyszłość, wyrażenia czasowe. • Emeryci kiedyś i dziś; zmiany w zachowaniu i postrzeganiu seniorów. • Tworzenie przedsiębiorstwa- wizja rozwoju. • Wynalazki, które zrewolucjonizowały nasze życie. • Wyrażanie hipotezy i warunku. • Rozwiązania ekologiczne w skali miasta, regionu, kraju. • Przyjaciel idealny; stopień najwyższy przymiotnika. • Współcześni idole. • Prezentacja ulubionej postaci. • Pasje w naszym życiu. • Zgodność czasów w opowiadaniu. • Globalizacja, skutki pozytywne i negatywne. • Konstrukcje czasownikowe z bezokolicznikiem. • Wyrażanie sprzeciwu wobec propozycji. • Sztuka argumentacji w wystąpieniu. • Telefon komórkowy piekło czy raj? • Gdzie kończy się Europa?- informacje o Unii Europejskiej. • Czasowniki przydatne w argumentacji. • Spójność argumentacji- łączniki logiczne. • Transformacje zdań- wyrażanie związków logicznych. • Szkolnictwo wyższe- fakty i oczekiwania. • Prezentacja wybranego przedsiębiorstwa.</p>	
Język niemiecki (A)	K_U02, K_U06, K_U07
<p>• Kraje niemieckojęzyczne, film DVD. Przyjaźń, spotkania, relacje międzyludzkie, pokrewieństwa. Deklinacja typu „n”. • Opis osób, przedstawianie, charakterystyka typów zachowań, cechy charakteru. • Prezentacja sylwetki wybranej osoby. Rzeczowniki odprzymiotnikowe. • Magazyn czytelnika – spotkania klasowe po latach i znajdowanie kolegów przez internet, praca z tekstem. • Zawód i praca, miejsce pracy, przedstawienie wad i zalet. • Etapy historii Niemiec po 1945. Opis wydarzeń z przeszłości. Czas przeszły Präteritum czasowników regularnych, nieregularnych i mieszanych. • Sprawozdanie z odbytej praktyki, opinia o pracowniku. • Warunki i formy pracy, wymagania, kompetencje. • Praca z filmem – zawody, wykonywane czynności, warunki pracy. • Prezentacja własnych planów i zamiarów zawodowych. • Sytuacja mieszkaniowa, wywiad z pośrednikiem handlu nieruchomościami. Zaimek względny i zdanie względne • Analiza ofert i ogłoszeń, objaśnienie skrótów. Okoliczniki czasu. • Mieszkanie w Niemczech: teksty informacyjne, statystyki, wykresy. • Obsługa klienta, rozmowy telefoniczne. Wzorce reakcji językowych w poszczególnych sytuacjach. • Reklamacja ustna i pisemna. Zdania z „obwohl” i „trotzdem”. • Schemat pisma formalnego, zestaw stosowanych zwrotów. • Zaproszenie na firmowe spotkanie promocyjne – praca z tekstem. • „Komputeryzacja życia codziennego, funkcje urządzeń pełnione obecnie i w przyszłości. • Wizje postępu technicznego w przyszłości. Czas przyszły Futur I. • Zastosowanie urządzeń elektronicznych w życiu prywatnym i zawodowym – prezentacja. • Praca z filmem – historia i rozwój przedsiębiorstwa, właściwości produktów i ich dystrybucja. • Zaproszenia prywatne i oficjalne. Spójnik warunkowy „falls”. • Spotkanie biznesowe, reguły zachowań przy posiłkach i w sytuacjach towarzysko-</p>	

służbowych. • Plany wakacyjne, wyrażanie życzeń, marzeń i zamiarów. Czasownik „sollen”. • Media, rynek prasowy w Niemczech. • Charakterystyka wybranego czasopisma – prezentacja. • Zakupy, wybór produktów, reakcja na sugestie i propozycje. Konstrukcje zdaniowe z „zu” przed bezokolicznikiem. • Prowadzenie rozmów klient-doradca, użycie typowych zwrotów. • Doradztwo w sprawach wyProwadzenie rozmów klient-doradca, użycie typowych zwrotów.boru zawodu, założenia firmy i pozyskiwania klientów. • Wybór zawodu, określanie własnych zdolności i umiejętności. Zdania przyczynowe. • Test wyboru zawodu i kompetencji socjalnych. Profile zatrudnienia. Zdania czasowe ze spójnikiem „bevor” i „während” • Opis osobowości i uzdolnień, wyrażanie opinii i przedstawianie wyników testu. • Miniprojekt - zawód a predyspozycje, słabe i mocne strony kandydata, rozmowa u doradcy. • Praca z filmem – historia i rozwój wydawnictwa Hueber, przedsiębiorstwo rodzinne i jego produkty. • Warunki pracy, koncepcja przedsiębiorstwa przyjaznego pracownikowi. Deklinacja i stopniowanie przymiotnika. • Unia Europejska, możliwości pracy w państwach unijnych, historia, rynek wewnętrzny i główne instytucje. • Zakaz palenia w miejscu pracy – formułowanie argumentów pro i kontra, wyrażanie opinii. Tryb rozkazujący. • IStruktura prezentacji, wzór, typowe zwroty. • Czynniki warunkujące dobre zatrudnienie, atrakcyjność przedsiębiorstwa. • Niewykorzystane szanse i możliwości. Zdania nierzeczywiste w przeszłości. • Relacje z doznanych niepowodzeń - audycja radiowa. Tryb przypuszczający KonjunktivII. • Telefon zaufania, rozmowy o zaistniałych sytuacjach. Struktury „wäre / hätte” + Partizip II. • Opis kontrowersyjnych wydarzeń, dyskusja i komentarz. • Wyrażanie rozczarowania i reakcja na nie – pisanie maila, praca z tekstem na blogu. • Sytuacje codzienne wywołujące uczucie szczęścia. Czas zaprzeczny Plusquamperfekt. • Wyrażanie emocji – środki językowe. • Podsumowanie minionego roku i pomysłnych wydarzeń. Zdania czasowe z „nachdem”. • Praca z filmem – „Nasz kawalek szczęścia” Historia rodziny, ważne dziedziny życia, przeżywanie powodzenia i satysfakcji. • Imprezy, uroczystości, wydarzenia w miejscu pracy. • Początki pracy zawodowej. Speed-Dating, oczekiwania pracodawców. • Zestawienie świąt i wydarzeń. Zaproszenia pisemne na różne okazje. • Schemat maila i listu okolicznościowego, części składowe. Pisanie zaproszeń.

Język niemiecki (B)

K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Nowoczesne media komunikacyjne. Nawiązywanie kontaktów - Speed-Dating. • Określanie własnych umiejętności językowych - praca z filmem. Deklinacja przymiotnika po rodzajniku określonym, nieokreślonym i bez rodzajnika. • Kompetencje medialne, umiejętność twórczego wykorzystania internetowych zasobów w uczeniu się języka obcego, nawigowanie w sieci. Przystawki czasu. • Biznesowe spotkania w nowym gronie, formy powitania, przedstawiania siebie i innych. • Strategie uczenia się języka obcego zawodowego. • Spotkania prywatne i służbowe. Partykuly modalne. • Planowanie i organizacja uroczystości. • Zaproszenia ustne i pisemne, uzgadnianie terminu spotkania. Reklama czasowników. Przystawki zaimkowe w pytaniach i odpowiedziach. • Praca z filmem - „Oktoberfest”. • Planowanie i przygotowanie prezentacji. • Posiłek biznesowy, quiz ze znajomości etykiety. • Prezentacja, cechy dobrej prezentacji. • Przygotowanie prezentacji produktu. • Planowanie urlopu, oferty biur podróży. Przepuszczenia - czasownik „werden + wohl” + bezokolicznik • Zakwaterowanie, noclegi - ocena hotelu, opinie na stronie internetowej. Zdania względne, zaimki względne. • Komunikacja miejska w krajach niemieckojęzycznych. • Podróże i pojazdy przyszłości. Czas przyszły „Futur I”. • Praca z filmem - podróże marzeń. • Organizacja konferencji, wybór hotelu, korespondencja służbowa. • Rynek mieszkaniowy, różne formy zamieszkiwania. Rzeczowniki złożone. • Wspólnota mieszkaniowa, akademik. Poszukiwanie mieszkania, ogłoszenia. Przyimki określenia czasu. • Pokój studencki, wyposażenie, opis funkcji poszczególnych mebli i przedmiotów. • Zamiana mieszkań na okres wakacji. Szyk wyrazów w zdaniu głównym. • Dom wielopokoleniowy. • Biuro, wyposażenie, przyjazny klimat. • Wspólnota mieszkaniowa ludzi biznesu, wady i zalety. • .Prezentowanie wykonywanego zawodu - praca z filmem. • Idealne miejsce pracy. Tryb przypuszczający. • Ogłoszenia o pracę, życiorys. • Różne metody poszukiwania pracy- Speed-Dating. Rady i wskazówki dla ubiegających się o pracę. Zdania z „damit” i „um...zu”. • Podanie o pracę, udzielanie informacji na temat swojego wykształcenia i doświadczenia zawodowego. • Small-talk , wyrażanie opinii na temat wykonywanego zawodu - wady, zalety. • Sławni kompozytorzy i muzycy, notatka biograficzna. Przepczenia. • Style w muzyce, instrumenty muzyczne, zespoły muzyczne. • Festiwale i koncerty muzyczne w krajach niemieckojęzycznych, kalendarz imprez muzycznych. • Planowanie wspólnego wieczoru, zaproszenie na koncert, pisanie prywatnego maila. • Zespół „Rammstein” - prezentacja zespołu. Uzasadnianie wyboru. Zdania z „denn”, „weil”, „nämlich”, „deshalb”. • Niemiecka muzyka rockowa - praca z filmem. • Przygotowanie prezentacji na temat niemieckiej muzyki rockowej. • Gry planszowe, teleturnieje. Reguły ulubionych gier. Strona bierna. • Handel elektroniczny, sklep internetowy • Psychologia sprzedaży, interpretowanie zachowań odbiorcy działań marketingowych. Strona bierna z czasownikami modalnymi. • Przyzwyczajania konsumentów podczas robienia zakupów, identyfikacja różnic w zachowaniu konsumentów. • Dyskusja na temat zakupów online - pozytywne, negatywne. • Zawartość portfela, konto bankowe, karty kredytowe. • Zdobywanie nowych umiejętności, podnoszenie kwalifikacji, oferty kursów, certyfikaty. Dopełniacz rzeczownika. • Zaawansowane techniki wyszukiwania informacji, systemy kształcenia na odległość, platformy edukacyjne. • Wyposażenie nowoczesnego laboratorium językowego. Przyimki określenia miejsca. • System kształcenia w Niemczech - forum dyskusyjne. • Zawody techniczne, obsługa i opis sprzętu technicznego, instrukcje obsługi. Przyimki z celownikiem i biernikiem. • Awarie i uszkodzenia urządzeń. Tryb rozkazujący. • Reklamacje - korespondencja mailowa.

Język rosyjski (A)

K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Sposoby zdrowego odżywiania się. • Zwyczaje ślubne w Polsce oraz w Rosji. • Święta rodzinne! Zdania współrzędnie złożone ze spójnikami a, и, no, или. • Czas wolny. Redagowanie krótkiej recenzji spektaklu/ filmu. • Środki masowego przekazu. Wyrażanie opinii n/t mass mediów i ich roli. • Internet czy gazety? • Zaimki wskazujące этот, эта, это, эти, тот, та, то, те. • Czasownik пользоваться (чем?). • Niepełnosprawni są wśród nas. • Leksyka oraz konstrukcje związane z problemami niepełnosprawnych. • Popularne zawody. Nazywanie popularnych zawodów w formie męskiej i żeńskiej. Zaimki przeczące никто, ничто, некто, нечто, никогда, некогда, никуда, некуда. • Obowiązki zawodowe. • Słownictwo służące do opisywania czynności związanych z wykonywaniem popularnych zawodów • Rozmowa o pracę. Udzielanie porad dotyczących wyboru zawodu oraz przygotowania się do rozmowy o pracę. • Rynek pracy w Moskwie. • Opisywanie zalet i wad niektórych zawodów. • Redagowanie ogłoszeń o pracę. • Praca za granicą. Plusy i minusy pracy za granicą. • Powtórzenie materiału. • Prowadzenie rozmowy n/t planów dotyczących przyszłości po ukończeniu studiów. • Studia w Polsce. • Nazwy uczelni i kierunków studiów; popularne skróty. • Słownictwo związane z formalnościami i warunkami przyjęcia na studia. • Studia w Rosji. • Rozwijanie skrótów nazw uczelni i kierunków studiów. • Uzasadnianie wyboru kierunku studiów. • Redagowanie e-maila i listu prywatnego • Życie studenckie. • Konstrukcja статьи/быть/ работат (кем?). • Konstrukcja быть по профессии/по образованию (кем?). •Konstrukcja несмотря на то,что. • Wycieczki. • Opisywanie/planowanie /relacjonowanie przebiegu wycieczki zorganizowanej. • Redagowanie pytań dotyczących ofert wycieczek. • Obozy letnie. • Nazwy wyposażenia turystycznego. • Słownictwo związane z podróżowaniem pociągami. • Rzeczownik путь. • Biuro turystyczne. • Redagowanie ulotek reklamowych wycieczek. • Redagowanie listu formalnego zawierającego określone informacje (reklamacja). • Turystyka w Polsce. • Nazywanie bazy noclegowej. • Opisywanie wycieczek i zwiedzania. • Turystyka w Rosji. • Pełne znaczenie skrótówcuз турбюро, турбаза, ж/д. • Czasowniki заказать, забронировать. • Wynajem mieszkania na lato. • Leksyka oraz konstrukcje stosowanie w ogłoszeniach o wynajmie mieszkań. • Czasowniki снимать, сдать в аренду. • Biuro nieruchomości. • Opisywanie wyglądu pomieszczeń oraz ich wyposażenia na podstawie ilustracji. • Dom czy mieszkanie? Gdzie lepiej żyć? • Zdania bezpodmiotowe. • Powtórzenie materiału. • Nazwy elementów wyposażenia turystycznego. • Leksyka oraz konstrukcje związane z opisem mieszkania. • Korespondencja e-mailowa. •Redagowanie listu prywatnego n/t pechowego wyjazdu. • Leksyka stosowana w liście prywatnym. • Nasi sąsiedzi. • Imiesłowy przysłówkowe współczesne i uprzednie: tworzenie i zastosowanie. • Ziemia - nasza planeta. • Opisywanie i proponowanie różnych działań proekologicznych. • Prezentacja danych dotyczących biodegradacji niektórych przedmiotów codziennego użytku. • Chronić przyrodę. • Przeprowadzanie ankiety n/t działań na rzecz ochrony środowiska. • Przygotowanie i prezentacja referatu n/t zagrożeń środowiska. • Klęski żywiołowe. • Opisywanie klimatu i pogody. • Nazywanie i opisywanie klęsk żywiołowych. • Ekologiczny kryzys. • Opisywanie klimatu i pogody. • Nazywanie i opisywanie klęsk żywiołowych. • Kataklizmy. • Opisywanie czynności związanych z postępowaniem w sytuacji zagrożenia kataklizmem. • Forma prosta (słotwórcza) stopnia najwyższego przymiotników. • Świat technologii. • Konstruowanie wypowiedzi dotyczących odkryć naukowych, nowinek technicznych, wyrażanie opinii na ich temat. • Słownictwo związane z korzystaniem z niektórych urządzeń technicznych. • Wynalazki XXI wieku. • Opisywanie technologii informacyjno-komunikacyjnych. • Opisywanie awarii. • Komputer i Internet. • Awarie. • Technika i my. • Nazywanie i opisywanie wynalazków. • Wyrażanie i uzasadnianie opinii i poglądów. • Wszyscy jesteśmy równi. • Konstruowanie wypowiedzi n/t społecznych ról kobiet i mężczyzn. • Wyrażanie opinii n/t partnerstwa. • Leksyka i konstrukcje dotyczące równouprawnienia oraz społecznych ról kobiet i mężczyzn • Konflikt pokoleń. • Wyrażanie opinii o konflikcie pokoleń oraz słuszności niektórych nakazów i zakazów. • Młodzieżowe subkultury. • Czasowniki запрещать, запретить. • Zaimki względne каждый, всякий, любой. • Ważne daty w naszym życiu. • Określanie dat wydarzeń. • Liczebniki złożone • Towary i usługi. • Rozumienie tekstu czytanego : dialogi n/t awarii i naprawy przedmiotów codziennego użytku. • Wpływ reklamy na człowieka. • Opisywanie czynności związanych z reklamą. • Nazywanie i opisywanie usług. • Zakupy w Internecie. • Wypowiadanie się n/t zakupów internetowych. • Biernik liczby mnogiej rzeczowników żywotnych i nieżywotnych. • Wojna. • Wyrażanie opinii n/t służby wojskowej (w tym zawodowej oraz służby kobiet): dyskusja. • Słowa i wyrażenia związane z państwem, służbą wojskową, konfliktami oraz problemami wewnętrznymi i międzynarodowymi. • Dług obywatelski. • Rozumienie tekstu czytanego: relacjonowanie treści. • Konstrukcje z trybem rozkazującym typu: Будь я президентом, не было бы такого!. • Problemy socjalne. • Nazywanie i opisywanie wybranych problemów społecznych oraz proponowanie sposobów ich rozwiązania. • Słownictwo związane z wybranymi problemami współczesnego społeczeństwa. • Człowiek i społeczeństwo. • Prowadzenie debaty n/t problemów bezrobocia i bezdomności oraz sposobów walki z nimi. • Konstrukcje czasowe z przyimkami за i через. • Mistrz i Małgorzata. • Relacjonowanie treści tekstu. • Elementy wiedzy o Rosji: życie i

twórczość Michała Bułhakowa. • Mitologia słowiańska. • Rozumienie tekstu czytane zawierającego informacje n/t Domowoją : ducha domu. • Malarstwo rosyjskie. • Rozumienie tekstu czytane zawierającego informacje n/t malarzy rosyjskich : Iwana Szyszkiina i Wasilija Kandinskiego. • Federacja Rosyjska. • Słownictwo związane ze strukturą i ustrojem politycznym Federacji Rosyjskiej. • Rosja dzisiaj. • Rozumienie tekstu czytane dotyczące struktury i ustroju politycznego Federacji Rosyjskiej. • Polska w Europie. • Rozumienie tekstu czytane dotyczącego struktury i ustroju politycznego w Polsce.	
Język rosyjski (B)	K_U02, K_U06, K_U07
<p>• Wygląd zewnętrzny. • Nazywanie cech charakteru. • Pytanie o dane personalne. • Przetwarzanie i przekazywanie informacji. • Problemy etyczne. • Zaimki osobowe z przymiotnikiem lub bez niego. • Wyposażenie domu. • Czas terażniejszy czasowników. • Rynek nieruchomości. • Rzecznicy • Remont mieszkania. • Przymiotniki • Wymagania szkolne. • Czasowniki: учить, учиться, изучать • System oświaty w Polsce i w Rosji. • Wymagania szkolne. • Przymiotniki: в, на • Zawody i stanowiska. • Czynności związane z wykonywaniem różnych zawodów. • Praca zawodowa. • Opisywanie pracy dorywczej. • Opisywanie rynku pracy. • Czas terażniejszy czasowników. • Nasze portfolio. • Redagowanie listu motywacyjnego. • Redagowanie CV. • Rzecznicy. • Święta rodzinne. • Nazywanie i opisywanie świąt i uroczystości. • Zaimki dzierżawcze. • Członkowie rodziny, koledzy i przyjaciele. • Czas wolny i styl życia • Czasowniki zwrotne. • Stosunki między ludźmi. Przysłówki miejsca i kierunku. • Artykuły spożywcze. Nazywanie artykułów spożywczych. • Nazywanie opakowań produktów. • Lokale gastronomiczne. • Liczbniki 1,2,3,4 w połączeniu z rzeczownikiem i przymiotnikiem. • Opisywanie diet. • Wyrażanie i uzasadnianie opinii i poglądów. • Zaimki wskazujące. • Tryb rozkazujący. • Usługi dla ludności. • Kupno i sprzedaż. Czasowniki купить/покупать. • Bank (środki płatnicze). Liczbniki główne. Rzecznik рыба. • Towary. • Reklama. Przysłówki stopnia i miary. • Środki transportu Ciekawe miejsca w Rosji. • Opisywanie czynności związanych z podróżowaniem. • Nazywanie i opisywanie bazy noclegowej. • Rzecznicy zakończone na -ий -ия, -ие. • Opisywanie wycieczek i zwiedzania. • Wyrażanie i uzasadnianie opinii i poglądów. • Redagowanie blogu. • Dziedziny sztuki (film). • Gatunki filmowe. • Mass media. • Czas terażniejszy czasowników. • Dyscypliny sportowe. • Obiekty sportowe. • Sportowcy. • Sprzęt sportowy. • Stopień wyższy przymiotników. • Zawody sportowe. • Rzecznicy z przymiotnikiem. • Opisywanie samopoczucia. • Nazywanie i opisywanie objawów chorób i sposobów ich leczenia. • Leczenie. • Przymiotniki w konstrukcjach określających czas i kierunek • Uzależnienia. • Tryb rozkazujący • Nazywanie podstawowych urządzeń technicznych. • Opisywanie czynności związanych z korzystaniem z podstawowych urządzeń technicznych. • Komputer i internet. Nazywanie elementów z dziedziny „Komputer i Internet”. • Flora i fauna. • Nazywanie i opisywanie roślin i zwierząt. • Opisywanie krajobrazu. • Katastrofy i klęski żywiołowe. • Przymiotniki twardo- i miękko-tematowe. • Katastrofy i klęski żywiołowe. • Przymiotniki twardo- i miękko-tematowe. • Ekologia. • Opisywanie czynności związanych z ochroną środowiska naturalnego. • Rosja. Opisywanie struktury państwa. • Nazywanie urzędów. • Organizacje społeczne i międzynarodowe. • Czas terażniejszy czasowników • Gospodarka narodowa. • Konflikty wewnętrzne i międzynarodowe • Życie społeczne. Zaimek себя. • Wyrażenie дуга дуга. • Konflikty międzynarodowe. • Konstrukcje z trybem rozkazującym typu: Будь я президентом, не было бы такого!. • Problemy społeczne. Słownictwo związane z wybranymi problemami współczesnego społeczeństwa. • Konstrukcje czasowe z przymiotkami за i через. • Mistrz i Małgorzata. Rozumienie tekstu czytane zawierającego informacje dotyczące życia i twórczości Michała Bułhakowa. • Mitologia. Informacje encyklopedyczne dotyczące wybranych zagadnień z mitologii słowiańskiej. • Wasilij Kandinskij. Rozumienie tekstu czytane zawierającego informacje n/t Wasilija Kandinskiego. • Relacjonowanie treści tekstu. • Iwan Szukszyn. Rozumienie tekstu czytane zawierającego informacje n/t Iwana Szyszkiina • Relacjonowanie treści tekstu. • Bajki rosyjskie. • Rzecznik z przymiotnikiem. • Święta w Rosji. Nazywanie i opisywanie świąt. • Święta w Polsce. Nazywanie i opisywanie świąt.</p>	
Podstawy ekonomii	K_W15, K_W16, K_W18, K_U11, K_U14, K_K06
<p>• Wprowadzenie do ekonomii (zarys myśli ekonomicznej, podstawowe pojęcia, zasady i założenia analizy mikroekonomicznej, miejsce ekonomii w systemie nauk społecznych i związki z innymi dyscyplinami nauki). Wprowadzenie do mikroekonomii. • Model gospodarki rynkowej (instytucje, produktywność, sprawność, podmioty, zasoby i strumienie w systemie gospodarczym; rynek - klasyfikacje i zasady funkcjonowania). • Popyt (prawo popytu, wyjątki, determinanty, elastyczność popytu), podaż (prawo podaży, wyjątki, determinanty, elastyczność podaży), równowaga rynkowa w krótkim, średnim i długim okresie, wpływ cen regulowanych na rynek, model pajęczyny. • Teoria wyboru konsumenta (funkcjonowanie gospodarstw domowych, użyteczność, I i II prawo Gossena, renta konsumenta Marshalla, równowaga konsumenta). • Zasady funkcjonowania przedsiębiorstwa (wprowadzenie do teorii przedsiębiorstwa, podstawowe definicje, klasyfikacje i procesy). • Funkcja produkcji w krótkim i długim okresie, efekty skali, wybór optymalnej technologii. • Instrumenty zarządzania kosztami w przedsiębiorstwie, funkcja kosztów w długim i krótkim okresie, zagadnienie kosztów a płynność finansowa. • Konkurencja doskonała a konkurencja monopolistyczna. • Konkurencja ograniczona - monopol i oligopol. • Wprowadzenie do makroekonomii, podstawowe zjawiska i problemy makroekonomiczne. • Rozwój systemów gospodarczych, wzrost gospodarczy - pomiar i uwarunkowania produktu i dochodu narodowego oraz jego determinanty, koniunktura gospodarcza (cykle) oraz rola inwestycji w gospodarce, analiza sytuacji w Europie i na świecie. • Znaczenie sektora finansów publicznych, organizacja SFP (podsektory), wpływ polityki fiskalnej na dochód narodowy, rola państwa w gospodarce, budżet jako narzędzie oddziaływania na gospodarkę, zagadnienie deficytu budżetowego i długu publicznego, wpływ pomocy publicznej (w tym ze środków UE) na rozwój podmiotów gospodarki narodowej, analiza sytuacji w Europie. • Rozwój systemu pieniężnego, rola pieniądza w gospodarce, pieniądz sensu stricte i sensu largo, popyt na pieniądź, podaż pieniądza i mechanizmy jego kreacji, ilościowa teoria pieniądza, agregaty pieniądza. • System bankowy państwa, rola banku centralnego i polityki monetarnej, narzędzia polityki monetarnej, rynek międzybankowy oraz działalność banków komercyjnych. • Zjawisko inflacji oraz jej skutki społeczne i ekonomiczne, popytowe i podażowe przyczyny inflacji, pomiar zjawisk inflacyjnych - wskaźniki inflacji, analiza sytuacji w Europie, polityka antyinflacyjna. • Rynek pracy, polityka zatrudnienia, znaczenie kompetencji oraz procesów demograficznych, elastyczność rynku pracy, bezrobocie jako problem ekonomiczno-społeczny. • Międzynarodowe relacje gospodarcze, rynek walutowy, bilans płatniczy, jednolity rynek Unii Europejskiej i jego znaczenie dla rozwoju państw członkowskich, w tym rozwijających się. Rola Unii Europejskiej w gospodarce globalnej.</p>	
Podstawy zarządzania	K_W15, K_W16, K_W18, K_U11, K_U14, K_K06
<p>• Zarządzanie jako dyscyplina naukowa. • Przedsiębiorstwo i jego otoczenie jako obiekt zarządzania. • Funkcje zarządzania. • Współczesne problemy zarządzania. • Zarządzanie bezpieczeństwem państwa, bezpieczeństwo wewnętrzne i zewnętrzne, bezpieczeństwo ekologiczne, bezpieczeństwo mikrobiologiczne, zarządzanie strukturami zapewnienia bezpieczeństwa państwa.</p>	

## 3.2. Oczyszczanie i analiza produktów biotechnologicznych, stacjonarne

### 3.2.1. Parametry planu studiów

Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia.	123 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów.	126 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne.	5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana przedmiotom do wyboru.	63 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym, stażom (jeżeli program studiów przewiduje praktyki lub staże).	4 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych, staży (jeżeli program studiów przewiduje praktyki lub staże).	160 godz.
Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z języka obcego.	9 ECTS
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	60 godz.

Szczegółowe informacje o:

1. związkach efektów uczenia się efektami uczenia się zawartymi w poszczególnych zajęciach ;
2. kluczowych kierunkowych efektach uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, z ukazaniem ich związku z



- dyscyplina/dyscyplinami, do której/których kierunek jest przyporządkowany;
- rozwiniecie kierunkowych efektów uczenia się na poziomie zajęć lub grup zajęć, w szczególności powiązanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową;
  - efektach uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, w przypadku kierunków studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera/magistra;

znajdują się w kartach zajęć, dostępnych pod adresem URL: <http://krk.prz.edu.pl/plany.pl?lng=PL&W=C&K=H&TK=html&S=1490&C=2020>, które stanowią integralną część programu studiów.

### 3.2.2. Plan studiów

Semestr	Jedn.	Nazwa zajęć	Wykład	Ćwiczenia/ Lektorat	Laboratorium	Projekt/ Seminarium	Suma godzin	Punkty ECTS	Egzamin	Oblig.
1	ZB	Bezpieczeństwo techniczne i ergonomia pracy	15	0	0	0	15	1	N	
1	CB	Biologia komórki	15	0	0	0	15	2	N	
1	CN	Chemia ogólna i nieorganiczna	30	30	0	0	60	6	T	
1	ZM	Etykieta akademicka	10	0	0	0	10	1	N	
1	FF	Fizyka	30	30	0	0	60	6	T	
1	CB	Genetyka	30	15	0	0	45	4	N	
1	ZM	Kompetencje społeczne	10	15	0	0	25	2	N	
1	FM	Matematyka	30	30	0	0	60	6	T	
1	ZE	Przedmiot ekonomiczny	30	0	0	0	30	2	N	
<b>Sumy za semestr: 1</b>			<b>200</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>320</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
2	CB	Biologia komórki	15	0	30	0	45	4	T	
2	CN	Chemia ogólna i nieorganiczna	30	15	45	0	90	7	T	
2	FF	Fizyka	15	15	15	0	45	4	T	
2	CI	Komputerowa grafika inżynierska (CAD)	15	0	30	0	45	4	N	
2	FM	Matematyka	30	30	0	0	60	6	T	
2	CI	Pakiety oprogramowania użytkowego	0	0	30	0	30	2	N	
2	CB	Technologie informacyjne	15	0	30	0	45	3	N	
<b>Sumy za semestr: 2</b>			<b>120</b>	<b>60</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
3	CI	Aparatura chemiczna i biotechnologiczna	30	15	15	0	60	4	N	
3	CN	Biochemia	15	0	30	0	45	3	T	
3	CD	Biofizyka	15	0	0	0	15	1	N	
3	CB	Bioinformatyka	15	0	15	0	30	2	N	
3	CN	Chemia analityczna	15	0	30	0	45	3	N	
3	CF	Chemia fizyczna	30	15	0	0	45	4	T	
3	CD	Chemia organiczna	30	15	0	0	45	4	T	
3	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	30	0	0	30	2	N	
3	CB	Mikrobiologia ogólna	30	0	30	0	60	5	T	
3	CB	Statystyka i opracowanie wyników	15	0	15	0	30	2	N	
3	DL	Wychowanie fizyczne	0	30	0	0	30	0	N	
<b>Sumy za semestr: 3</b>			<b>195</b>	<b>105</b>	<b>135</b>	<b>0</b>	<b>435</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
4	CN	Biochemia	30	0	30	0	60	5	T	
4	CF	Chemia fizyczna	30	15	30	0	75	6	T	
4	CD	Chemia organiczna	30	15	30	0	75	6	T	
4	CB	Informacja naukowo-techniczna	0	0	2	0	2	0	N	
4	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	30	0	0	30	2	N	
4	CB	Kultury in vitro	15	0	15	0	30	2	N	
4	CN	Mikrobiologia przemysłowa	30	0	30	0	60	5	T	
4	CM	Technologia biomateriałów	30	0	30	0	60	4	N	
4	DL	Wychowanie fizyczne	0	30	0	0	30	0	N	
<b>Sumy za semestr: 4</b>			<b>165</b>	<b>90</b>	<b>167</b>	<b>0</b>	<b>422</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
5	CF	Analiza instrumentalna	30	0	45	0	75	5	N	
5	CN	Biokataliza	15	0	15	0	30	2	N	
5	CB	Biologia molekularna	30	0	30	0	60	5	T	

5	CN	Biotechnologia ochrony środowiska	30	0	15	0	45	4	T	
5	CB	Biotechnologia roślin	30	0	15	0	45	4	T	
5	CI	Inżynieria bioprocusowa	30	15	0	0	45	3	N	
5	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	30	0	0	30	2	N	
5	CB	Komputerowe wspomaganie badań	0	0	15	0	15	1	N	
5	CB	Techniki immunologiczne w biotechnologii	30	0	30	0	60	4	N	
<b>Sumy za semestr: 5</b>			<b>195</b>	<b>45</b>	<b>165</b>	<b>0</b>	<b>405</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
6	CB	Biologia molekularna	15	0	15	0	30	2	N	
6	CI	Bioreaktory	15	0	15	0	30	2	N	
6	CX	Bioreaktory II	0	0	15	0	15	1	N	
6	CB	Enzymologia	15	0	30	0	45	2	T	
6	CI	Inżynieria bioprocusowa	15	15	15	0	45	3	T	
6	CB	Inżynieria genetyczna	30	0	30	0	60	3	T	
6	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	30	0	0	30	3	T	
6	CF	Modelowanie biomolekularne	30	0	15	30	75	6	N	
6	CM	Projektowanie i synteza leków	30	0	30	0	60	5	N	
6	CB	Toksykologia	30	0	15	0	45	3	N	
<b>Sumy za semestr: 6</b>			<b>180</b>	<b>45</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>435</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
7	CI	Bezpieczeństwo procesowe	15	0	0	15	30	2	N	
7	CF	Biosensory	15	0	15	0	30	2	N	
7	CX	Moduł wybieralny OA	15	0	0	0	15	1	N	
7	CI	Oczyszczanie produktów biotechnologicznych	30	0	15	0	45	2	N	
7	CX	Praktyka zawodowa	0	0	0	0	0	4	N	
7	CX	Projekt inżynierski	0	0	0	120	120	11	N	
7	CI	Projekt technologiczny	15	0	0	30	45	4	N	
7	CB	Proteomika i inżynieria białek	30	0	15	0	45	4	N	
<b>Sumy za semestr: 7</b>			<b>120</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>165</b>	<b>330</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>SUMY ZA WSZYSTKIE SEMESTRY:</b>			<b>1175</b>	<b>465</b>	<b>872</b>	<b>195</b>	<b>2707</b>	<b>210</b>	<b>22</b>	<b>22</b>

Uwaga, niezliczenie zajęć oznaczonych czerwoną flagą uniemożliwia dokonanie wpisu na kolejny semestr (nawet wówczas gdy sumaryczna liczba punktów ECTS jest mniejsza niż dług dopuszczalny), są to zajęcia kontynuowane w następnym semestrze lub zajęcia, w których nieosiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się nie pozwala na kontynuowanie studiów w innych zajęciach objętych programem studiów następnego semestru.

### 3.2.3. Zajęcia do wyboru

Poniżej przedstawione zajęcia są rozwinięciem tabeli z rozdziału 3.2.2. Mogą być wybierane przez studentów niezależnie od wyborów specjalności/ścieżki kształcenia.

Semestr	Jedn.	Nazwa zajęć	Wykład	Ćwiczenia/ Lektorat	Laboratorium	Projekt/ Seminarium	Suma godzin	Punkty ECTS	Egzamin	Oblig.
2	ZE	Podstawy ekonomii	30	0	0	0	30	2	N	
2	ZO	Podstawy zarządzania	30	0	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język angielski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język angielski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język francuski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język francuski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język niemiecki (A)	0	30	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język niemiecki (B)	0	30	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język rosyjski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
3	DJ	Język rosyjski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język angielski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język angielski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język francuski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język francuski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język niemiecki (A)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język niemiecki (B)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język rosyjski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
4	DJ	Język rosyjski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
5	DJ	Język angielski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
5	DJ	Język angielski (B)	0	30	0	0	30	2	N	
5	DJ	Język francuski (A)	0	30	0	0	30	2	N	
5	DJ	Język francuski (B)	0	30	0	0	30	2	N	

5	DJ	Język niemiecki (A)	0	30	0	0	30	2	N
5	DJ	Język niemiecki (B)	0	30	0	0	30	2	N
5	DJ	Język rosyjski (A)	0	30	0	0	30	2	N
5	DJ	Język rosyjski (B)	0	30	0	0	30	2	N
6	DJ	Język angielski (A)	0	30	0	0	30	3	T
6	DJ	Język angielski (B)	0	30	0	0	30	3	T
6	DJ	Język francuski (A)	0	30	0	0	30	3	T
6	DJ	Język francuski (B)	0	30	0	0	30	3	T
6	DJ	Język niemiecki (A)	0	30	0	0	30	3	T
6	DJ	Język niemiecki (B)	0	30	0	0	30	3	T
6	DJ	Język rosyjski (A)	0	30	0	0	30	3	T
6	DJ	Język rosyjski (B)	0	30	0	0	30	3	T
7	CF	Chemia bionieorganiczna	15	0	0	0	15	2	N
7	CB	Przetwarzanie sygnałów w komórce	15	0	0	0	15	2	N
7	CN	Remediacja substancji toksycznych w materiale środowiskowym	15	0	0	0	15	2	N
7	CB	Taksonomia molekularna	15	0	0	0	15	2	N
7	CN	Zastosowanie biotechnologii w nowoczesnej terapii	15	0	0	0	15	2	N

### 3.2.4. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Szczegółowe zasady oraz metody weryfikacji i oceny efektów uczenia się pozwalające na sprawdzenie i ocenę wszystkich efektów uczenia się są opisane w kartach zajęć. W ramach programu studiów weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się jest realizowana w szczególności przy pomocy następujących metod: egzamin cz. pisemna, egzamin cz. praktyczna, egzamin cz. ustna, zaliczenie cz. pisemna, zaliczenie cz. praktyczna, zaliczenie cz. ustna, esej, kolokwium, sprawdzian pisemny, obserwacja wykonawstwa, prezentacja dokonań (portfolio), prezentacja projektu, raport pisemny, referat pisemny, referat ustny, sprawozdanie z projektu, test pisemny.

Parametry wybranych metod weryfikacji efektów uczenia się

Liczba zajęć, w których wymagany jest egzamin	22
Liczba zajęć, w których wymagany jest egzamin w formie pisemnej	22
Liczba zajęć, w których wymagany jest egzamin w formie ustnej	1
Liczba godzin przeznaczona na egzamin w formie pisemnej	41 godz.
Liczba godzin przeznaczona na egzamin w formie ustnej	1 godz.
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do egzaminów i zaliczeń	630 godz.
Liczba zajęć, które kończą się zaliczeniem bez egzaminu	41
Liczba godzin przeznaczona na zaliczenie w formie pisemnej	47 godz.
Liczba godzin przeznaczona na zaliczenie w formie ustnej	9 godz.
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do zaliczeń w trakcie semestrów na zajęciach ćwiczeniowych (bez zaliczeń końcowych)	134 godz.
Liczba zajęć, w których weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się realizowana jest na podstawie obserwacji wykonawstwa (laboratoria)	38
Liczba laboratoriów, w których osiągnięte efekty uczenia się sprawdzane są na podstawie sprawdzianów w trakcie semestru	26
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do sprawdzianów realizowanych na zajęciach laboratoryjnych	193 godz.
Liczba zajęć projektowych, w których osiągnięte efekty uczenia się sprawdzane są na podstawie prezentacji projektu, raportu pisemnego, referatu ustnego, referatu ustnego lub sprawozdania z projektu	4
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na wykonanie projektu/dokumentacji/raportu oraz przygotowanie do prezentacji	145 godz.
Liczba zajęć wykładowych, które wymagają odrębnego zaliczenia w formie pisemnej lub ustnej niezależnie od wymagań innych form zajęć tego modułu.	20
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do sprawdzianów realizowanych na zajęciach wykładowych.	115 godz.

Szczegółowe informacje na temat weryfikacji osiągniętych przez studentów efektów uczenia się znajdują się w kartach zajęć pod adresem URL: <http://krk.prz.edu.pl/plany.pl?lng=PL&W=C&K=H&TK=html&S=1490&C=2020>

### 3.2.5. Treści programowe

Treści programowe (kształcenia) są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają w szczególności aktualny stan wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których jest przyporządkowany kierunek, jak również wyniki działalności naukowej uczelni w tej dyscyplinie lub dyscyplinach. Szczegółowy opis realizowanych treści programowych znajduje się w kartach zajęć, dostępnych pod adresem URL: <http://krk.prz.edu.pl/plany.pl?lng=PL&W=C&K=H&TK=html&S=1490&C=2020>, które stanowią integralną część programu studiów.

Analiza instrumentalna	K_W04, K_W10, K_U16, K_U17, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>Proces analityczny, jego elementy i statystyczna ocena poszczególnych etapów. Analiza pierwiastków i związków metodami spektroskopowymi. Atomowa Spektroskopia emisyjna – podstawy metody, sposoby atomizacji wzbudzenia próbek, zastosowania. Spektroskopia absorpcji atomowej. Spektroskopia cząsteczkowa w nadfiolecie i świetle widzialnym. Spektroskopia w podczerwieni. Techniki rejestracji widm, metody analizy ilościowej i jakościowej. Podstawy spektroskopii magnetycznego rezonansu jądowego. Analiza ilościowa i strukturalna na podstawie widm NMR. Podstawy spektroskopii mas. Interpretacja i analityczne zastosowania widm mas związków organicznych. Chromatograficzne metody rozdzielania – podstawy i klasyfikacja metod chromatograficznych. Mechanizmy retencji. Parametry retencji. Teoretyczne podstawy rozdzielania. Efektywność rozdzielcza. Definicja i wyznaczanie rozdzielczości, sprawności, selektywności. Rodzaje technik chromatografii cieczowej - chromatografia</li> </ul>	

adsorpcyjna, podziałowa, jonowa, żelowa. Dobór warunków procesu chromatograficznego – zasady wyboru fazy stacjonarnej i ruchomej. Wysokosprawna Chromatografia Cieczowa i wysokosprawna chromatografia cienkowarstwowa HPTLC, techniki elucji izokratyczna i gradientowa. Chromatografia gazowa. Teoria pól i kinetyczna - poszerzenie pasma i sprawność kolumny. Chromatograficzne metody analizy jakościowej i ilościowej. Potencjometrię. Budowa, zasada działania i zastosowania wybranych elektrod jonoselektywnych. Konduktometria i jej analityczne zastosowania. Metody woltamperometryczne – woltamperometria z liniowo zmieniającym się potencjałem LSV, cykliczna CV oraz strippingowa CSV, ASV. Analiza ilościowa i jakościowa. Wybrane zastosowania w analityce laboratoryjnej i przemysłowej, kryteria doboru metod instrumentalnych. • Identyfikacja składników mieszaniny węglowodorów i ich ilościowe oznaczenie metodą chromatografii gazowej. Oznaczenie węglowodorów i ich pochodnych z wykorzystaniem metody HPLC. Analiza składu mieszanin związków organicznych z wykorzystaniem techniki GC-MS. Analiza identyfikacyjna i ilościowa metodą spektroskopii w IR. Oznaczenie stężenia substancji metodą spektroskopii UV-VIS. Analiza strukturalna metodą spektroskopii <sup>1</sup> H-NMR. Oznaczenie zawartości pierwiastków w roztworach metodą spektroskopii absorpcji atomowej (AAS). Polarymetryczne oznaczenie sacharozę w roztworze wodnym. Ilościowe oznaczenie pierwiastków metodą woltamperometrii cyklicznej CV. Oznaczenie jodków i chlorków metodą potencjometrycznego miareczkowania strąceniowego. Oznaczenie stężenia fenolu metodą miareczkowania konduktometrycznego.	
Aparatura chemiczna i biotechnologiczna	K_W11, K_W13, K_U17, K_K01
• Klasyfikacja aparatury chemicznej. Podstawy zjawisk transportu pędu ciepła i masy. Charakter przepływu płynu. Opory przepływu płynu. Wypływ cieczy ze zbiornika • Aparatura do mieszania, napowietrzania i dezintegracji biomasy. Zapotrzebowanie na moc mieszania. • Bioreaktory i fermentatory - rozwiązania konstrukcyjne i zasada działania. Bioprocesy w warstwie fluidalnej. • Charakterystyka materiałów rozdrobnionych. • Rozdział zawieszin przez osadzanie, aparatura do sedymentacji, flotacji, klasyfikacji. • Filtracja i wirowanie zawieszin biologicznych, zasady procesu i aparatura. • Wymienniki ciepła, wyparki i sterylizatory. • Aparatura do absorpcji i adsorpcji. • Aparatura do destylacji i rektyfikacji. • Aparatura do ekstrakcji i krystalizacji	
Bezpieczeństwo procesowe	K_W12, K_W19, K_U12, K_U15, K_U19, K_K02
• Podstawowa terminologia i obowiązujące prawo z zakresu bezpieczeństwa procesowego • Wpływ szkodliwych substancji na organizm człowieka i środowisko. • Matematyczny opis wybranych typów awarii • Modele rozpraszania substancji • Metody analizy ryzyka awarii	
Bezpieczeństwo techniczne i ergonomia pracy	K_W13, K_W14, K_U12, K_K01, K_K02, K_K04
• Regulacje prawne z zakresu ochrony pracy, w tym dotyczące: praw i obowiązków studentów i pracowników z zakresu bhp oraz odpowiedzialności za naruszenie przepisów i zasad bhp, wypadków oraz świadczeń z nimi związanych. • Obowiązki uczelni w zakresie zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków nauki: wymagania bhp dotyczące budynków uczelni, wymagania dotyczące instalacji i urządzeń znajdujących w budynku uczelni. • Przedmiot i zakres badań bezpieczeństwa pracy i ergonomii. • Bezpieczeństwo w ujęciu systemowym (bezpieczeństwo jako cel zarządzania, jako obowiązek prawny, jako norma moralna). • Modele wypadków przy pracy (klasyczne modele wypadków, modele sytuacji wypadkowych, modelowanie zachowań człowieka w sytuacjach zagrożenia). • Statystyczne i behawioralne teorie bezpieczeństwa. • Ergonomiczne aspekty funkcjonowania układu człowiek-maszyna-otoczenie. • Ocena niezawodności układu: człowiek - komputer, kierowca - samochód, pilot - samolot jako rzeczywiste przypadki układu człowiek - maszyna. • Metody pomiaru uciążliwości pracy fizycznej dynamicznej i pracy fizycznej statycznej. • Badanie uciążliwości pracy umysłowej. • Niebezpieczne i szkodliwe czynniki związane z procesem i warunkami pracy. • Ocena ryzyka zawodowego na wybranym stanowisku pracy. • Ergonomia w kształtowaniu warunków pracy (wybrane zasady i zalecenia ergonomiczne w projektowaniu struktury przestrzennej stanowiska pracy, urządzeń wskaźnikowych i sterowniczych, procesów technologicznych, obiektów. • Czynniki ergonomiczne w organizacji pracy. • Ergonomiczna ocena maszyn i urządzeń oraz usprawnianie warunków pracy. • Zasady postępowania w razie wypadków i w sytuacjach zagrożeń (pożaru, awarii, itp.): zasady udzielania pomocy przedlekarskiej w razie wypadku, ochrona przeciwpożarowa (w tym ewakuacja) w uczelni.	
Biochemia	K_W05, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03
• Biochemia - molekularna logika żywych organizmów. • Struktura i właściwości aminokwasów jako prekursorów peptydów i białek. Białka — hierarchiczna organizacja strukturalna. Podstawowe aspekty struktury i funkcji białek: mioglobina i hemoglobina. • Wprowadzenie do enzymów. Czynniki wpływające na aktywność enzymów. Kinetyka i inhibicja enzymów. Kontrola aktywności enzymatycznej. • Węglowodany — struktura monosacharydów, oligosacharydów i polisacharydów. Glikoproteiny. • Lipidy. Budowa błon biologicznych. Mechanizmy transportu przez błony komórkowe. • Receptory błonowe i przetwarzanie sygnału wewnątrz komórki. • Przenoszenie informacji genetycznej w komórce. Struktura i replikacja DNA. Synteza i dojrzewanie RNA. Synteza białka. • Identyfikacja aminokwasów i białek specyficznymi reakcjami barwnymi oraz metodą chromatografii cienkowarstwowej • Oznaczenie stężenia białek. • Identyfikacja cukrów prostych i złożonych reakcjami barwnymi. Hydrolyza sacharozę. • Uzyskiwanie amylozy i amylopektyny ze skrobi ziemniaczanej. Hydrolyza skrobi. • Izolacja cholesterolu z żółtka jaja kurzego. Wykrywanie cholesterolu metodą Salkowskiego • Oznaczenie zawartości azotynów w produktach mięsnych z odczynnikami Griessa • Metabolizm: pojęcia podstawowe i organizacja • Metabolizm węglowodanów: glikoliza, glukoneogeneza. • Oddychanie i energia: cykl kwasu cytrynowego, fosforylacja oksydacyjna, fotosynteza. • Izolacja i oznaczenie aktywności dysmutazy ponadtlenkowej (SOD) z drożdży piekarskich Saccharomyces cerevisiae. • Identyfikacja dysmutazy ponadtlenkowej metodą elektroforezy natywnej i barwienia negatywnego • Natywna elektroforeza i identyfikacja izoenzymów dehydrogenazy mleczanowej (LDH) • Rozdzielanie makromolekuł metodą filtracji żelowej • Uzyskiwanie lizozymu z jaja kurzego metodą chromatografii jonowymiennej • Identyfikacja lizozymu metodą elektroforezy SDS-PAGE	
Biofizyka	K_W02, K_U06, K_K01
• Podstawy biofizyki, Klasyfikacja biomolekuł. Podział biomakromolekuł (biopolimerów). Struktury chemiczne. Struktury nadcząsteczkowe. Oddziaływania cząsteczek i makrocząsteczek • Metody oznaczeń mas cząsteczkowych i ich rozkładów dla biopolimerów: - metody rozpraszania światła: statyczne (rayleighowskie), dynamiczne (quasi-elastyczne) -wiskozymetria, osmometria, bulio- i krioskopia, metody sedymentacyjne, MALDI-TOF, - chromatografia żelowa (GPC) lub SEC. • Układy i procesy biotermodynamiczne. Przejścia fazowe. Entropia ,entalpia, energia swobodna, ciepło właściwe biomateriałów. Zjawiska przewodnictwa ciepła, transport masy, lepkość biopolimerów. Metody analizy termicznej stosowane do badań właściwości biopolimerów: TGA, DSC, temperaturowo- modulowane DSC, TMA, przewodnictwo termiczne. • Wybrane metody fizyczne badań struktury biopolimerów: spektroskopowe (IR, spektroskopia Ramana, NMR), rentgenograficzne (SAXS, WAXS), stopień amorficzności i krystaliczności; mikroskopowe (mikroskopia optyczna, elektronowa, mikroskopia sił atomowych (AFM)); Właściwości mechaniczne, statyczne i dynamiczne metody badań właściwości mechanicznych biopolimerów (DMA). • Elementy biofizyki narządów: zmysłu słuchu; wzroku, układu oddechowego, układu krążenia. Oddziaływanie czynników fizycznych na żywe organizmy (mechaniczny, temperatury i wilgotności, pola elektrycznego i magnetycznego; promieniowania jonizującego i niejonizującego). Spektroskopia i tomografia NMR.	
Bioinformatyka	K_W01, K_W03, K_W14, K_U01, K_U02, K_U06, K_U08, K_U09, K_U10, K_K01
• Wprowadzenie do bioinformatyki. Podstawowe pojęcia. Zdalne nauczanie w biotechnologii. • Metody data mining w bioinformatyce • Dopasowywanie sekwencji. • Bioinformatyka strukturalna. Komputerowa reprezentacja i wizualizacja 3D struktur biomakrocząsteczek. • Bazy bioinformatyczne (pierwotne, wtórne, specjalistyczne). Komputerowa reprezentacja informacji strukturalnej i sekwencyjnej • Zastosowanie metod PCA i analizy skupień w bioinformatyce • Zintegrowany system wyszukiwania sekwencji • Wizualizacja i analiza 3D modeli białek z bazy PDB	
Biokataliza	K_W08, K_W10, K_W14, K_U03, K_U19, K_K01, K_K03
• Budowa enzymów • Mechanizmy enzymatyczne • Kinetyka enzymatyczna; • Immobilizacja enzymów • Enzymatyczne procesy przemysłowe; przykładowe procesy enzymatyczne	
Biologia komórki	K_W05, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03
• Podobieństwa i różnice w budowie komórki prokariotycznej i eukariotycznej • Podstawowe metody badania komórki i jej składników. • Ewolucja i funkcje struktur subkomórkowych. • Mechanizmy transportu przez błony biologiczne. • Przenoszenie sygnałów w komórce. • Cykle komórkowy - jego fazy i regulacja oraz przebieg mitozy i mejozy. • Podstawowe techniki pracy w laboratorium z zachowaniem przepisów BHP. • Przygotowanie preparatów z komórek i tkanek i ich obserwacja w mikroskopie świetlnym. • Izolacja chloroplastów i mitochondriów z komórek roślinnych. • Rozdzielanie pigmentów fotosyntetycznych z liści metodą chromatografii cienkowarstwowej.	
Biologia molekularna	K_W05, K_W06, K_W14, K_U06, K_U09, K_K01, K_K03

<ul style="list-style-type: none"> <li>Podstawowa terminologia z zakresu biologii molekularnej. Różnice pomiędzy organizmami prokariotycznymi i eukariotycznymi w strukturze informacji genetycznej. Wprowadzenie do laboratoriów: wybrane metody izolacji kwasów nukleinowych. • Plazmidy: struktura, replikacja, funkcje biologiczne (przekazywanie informacji genetycznej pomiędzy komórkami, zapewnianie odporności niekorzystne czynniki środowiskowe takie jak antybiotyki, jony metali ciężkich, sulfonamidy, fenol i jego pochodne, wirulencja względem organizmu gospodarza, eliminacja konkurencji za środowiska). Systematyka plazmidów. Zastosowanie plazmidów w inżynierii genetycznej: plazmidy Ti i Ri, plazmidy bakterii E. coli. Wprowadzenie do laboratoriów: enzymy restrykcyjne (zastosowanie w inżynierii genetycznej), mapa restrykcyjna. • Budowa chromosomu bakteryjnego. Replikacja chromosomu bakteryjnego. Metylacja chromosomu bakteryjnego. Wprowadzenie do laboratoriów: reakcja PCR (skład mieszaniny reakcyjnej, substraty, produkty, warunki fizyczne, startery). • Transkrypcja u prokariotów. • Budowa u funkcja rybosomów prokariotycznych. Translacja w komórkach prokariotycznych. Potranslacyjne modyfikacje białek u prokariotów. • Źródła zmienności u organizmów prokariotycznych. • Kompartamentacja komórek eukariotycznych i jej wpływ na strukturę genomów eukariotycznych. • Budowa chromosomu eukariotycznego: centromer, telomery, euchromatyna, heterochromatyna, nukleosomu, histony. Replikacja chromosomu eukariotycznego. • Izolacja plazmidów z bakterii E. coli. • Elektroforeza DNA w żelu agarozowym. • Cięcie DNA enzymami restrykcyjnymi. • Reakcja PCR • Sporządzenie mapy restrykcyjnej, analiza produktów reakcji PCR. • Ligacja DNA. • Rekombinacja genetyczna u eukariotów (rekombinacja homologiczna i niehomologiczna). • Sekwencje powtórzone w genomach eukariotycznych. • Struktura genów eukariotycznych: egzony i introny, promotory. • Transkrypcja w komórkach eukariotycznych. • Dojrzwienie mRNA: synteza czapeczki, składanie, poliadenylacja. • Regulacja ekspresji genów eukariotycznych. Interferencja RNA. • Translacja w komórkach eukariotycznych: różnice w stosunku do procesu eukariotycznego, budowa rybosomów eukariotycznych, różnice w odczytywaniu kodu mitochondrialnego. • Budowa genomu mitochondrialnego i plastydowego. Wprowadzenie do laboratoriów: aligacja cząsteczek DNA, hybrydyzacja Southern Blot. • Aktualne problemy i nowe odkrycia w biologii molekularnej. • Analiza produktów ligacji DNA. • Hybrydyzacja Southern Blot</li> </ul>	
Bioreaktory	K_W07, K_W11, K_U15, K_U19, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stechiometria reakcji biochemicznych. Kinetyka reakcji biochemicznych. Modele kinetyki populacji drobnoustrojów: kinetyka zużycia substratu, produktu, kinetyka wzrostu komórek, kinetyka reakcji enzymatycznych, kinetyki uwzględniające niejednorodność wiekową i fizjologiczną populacji. Modelowanie pracy reaktorów biochemicznych. Reaktor okresowy, reaktor zbiornikowy pojedynczy, pojedynczy z recyklem, kaskada reaktorów zbiornikowych, reaktor rurowy z przepływem tłokowym oraz z przemieszaniem wzdłużnym, reaktory barbotażowe, fluidyzacyjne i membranowe. Zagadnienia związane z modelowaniem procesów wymiany masy w reaktorach i przenoszeniem skali procesu</li> </ul>	
Bioreaktory II	K_W07, K_W11, K_U09, K_K02
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modelowanie pracy rzeczywistych reaktorów biochemicznych różnego typu z uwzględnieniem kinetyki bioreakcji i kinetyki transportu masy i ciepła.</li> </ul>	
Biosensory	K_W10, K_U06, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>Klasyfikacja sensorów chemicznych. Teoretyczne podstawy rozpoznania chemicznego. • Sensory elektrochemiczne - sensory potencjometryczne, sensory amperometryczne, sensory konduktometryczne • Sensory optyczne - fizyka optyczna włókien światłowodowych, światłowodowe sensory chemiczne – budowa, działanie i przykłady. • Sensory masowe - podstawy piezo- i piroelektryczności, chemiczne warstwy sensorów masowych. • Sensory termiczne - sensory piroelektryczne, gazowe sensory katalityczne. • Zastosowania sensorów chemicznych w przemysłowej kontroli analitycznej, chemii klinicznej, ochronie środowiska. Perspektywy rozwoju sensorów chemicznych.</li> </ul>	
Biotechnologia ochrony środowiska	K_W14, K_U03, K_U19, K_K02, K_K05
<ul style="list-style-type: none"> <li>Definicje i pojęcia podstawowe. Środowisko, ochrona środowiska, ekologia, wpływ ekologiczny, system, ekosystem, cywilizacja, paradigmat. Metoda redukcjonistyczna i holistyczna opisu zjawisk. Elementy teorii systemów i systemowe widzenie zjawisk. Miękkie i twarde technologie. • Równowaga ekologiczna. Elementy równowagi ekologicznej Ziemi. Bilans energetyczny Ziemi. Obiegi substancji chemicznych (H<sub>2</sub>O, CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, metale) i energii w środowisku. Populacje i ich cechy. Aglomeracja, struktury dysypatywne. Rolnictwo a ekologia. Zanieczyszczenia wywołane przez produkcję rolną i hodowlaną. Składniki gleb i ich przemiany. Degradacja i ochrona gleb. Biologiczne oczyszczanie ścieków. Rola paliw i energii w rolnictwie. • Chemiczne nieorganiczne i organiczne zanieczyszczenia w środowisku i ich działanie biologiczne i medyczne. Klasyfikacja i systematyka zanieczyszczeń. Trwale nieorganiczne i organiczne toksyny, ich rozpraszanie, bioakumulacja i toksykologia (dysfunkcja enzymów, dysfunkcja biosyntezy hemu, inhibicja oksydacyjnej fosforylacji, działanie narkotyczne, modyfikacja DNA) oraz działanie jako pseudohormony. Dym tytoniowy jako zanieczyszczenie środowiska. Oczyszczanie ścieków za pomocą zdefiniowanych kultur bakterii. Analiza ekologiczna występujących na rynku środków piorących. • Poziom toksycznych metali i organicznych toksyn w powietrzu, wodzie, glebie i żywności jako wskaźnik jakości środowiska. Systemowe ujęcie sposobów wyrażania i przeliczania stężeń ze szczególnym uwzględnieniem stosowanych w ekologii i analizie medycznej. Oznaczanie toksycznych metali Hg, Cd i Pb w materiałach biologicznych i próbkach środowiskowych. Wyznaczanie parametrów określających jakość gleby. Testy oceny ekologicznej podstawowych tworzyw sztucznych. • Produkcja energii i ekologia w XXI wieku. Ocena ekologiczna i ekonomiczna stosowanych źródeł energii. Odnawialne źródła energii. Biomasa i biopaliwa. Miękkie technologie powstające na bazie energii słonecznej jak wiatrak, kolektory słoneczne, pompy ciepła etc. Ekonomia słoneczna i możliwości ery słonecznej. Zastosowanie termicznych i fotowoltaicznych technologii słonecznych. Przejście do Ery Słonecznej oraz jej polityczne, prawne i podatkowe ograniczenia. Geotermia jako poważne źródło energii o wzrastającej istotności. Analiza ekologiczna występujących na rynku źródeł światła. Analiza układu do termicznego wykorzystania energii słonecznej z kolektorem słonecznym. Analiza układu do fotowoltaicznego wykorzystania energii słonecznej z fotoogniwem. • Gospodarka odpadami. Odpady w technologiach człowieka i przyrody. Zanieczyszczenia wytwarzane przez energetykę i poszczególne rodzaje przemysłu. Odpady niebezpieczne. Cykl życia produktu i standardy ISO. Gospodarka odpadami komunalnymi w gminie. Przegląd metod utylizacji odpadów komunalnych. Spalanie i spopielenie odpadów. Ekologiczne i etyczne aspekty produkcji chemicznej. • Bieżące problemy ekologiczne. Najbardziej aktualne problemy ekologiczne Polski i UE. Przegląd przyjaznych środowisku technologii oraz biologicznych metod ochrony środowiska. Przegląd przepisów prawnych ochrony środowiska w Polsce i UE. Międzynarodowe konwencje dotyczące ochrony środowiska. Problem podatków ekologicznych.</li> </ul>	
Biotechnologia roślin	K_W06, K_W09, K_W12, K_W14, K_U03, K_U09, K_U18, K_U19, K_K02, K_K07
<ul style="list-style-type: none"> <li>Genetyka i biotechnologia. Elementy genetyki populacji, genetyki i hodowli roślin. Cytogenetyka w biotechnologii roślin. Diagnostyka molekularna roślin i patogenów. Genomika w badaniach roślin. Sprzężenia i mapowanie genów. Izolowanie i charakterystyka genów. Rośliny transgeniczne – metody transformacji, identyfikacji i hodowli. Ściana komórkowa – struktura i usprawnienia biotechnologiczne. • Pojęcie biotechnologii. Biomasa jako substrat biotechnologiczny. Biotransformacja wybranych substancji chemicznych. Biotechnologia roślin dla poprawy jakości żywności, produkcji modyfikowanej skrobi i innych węglowodanów. Rośliny transgeniczne jako źródło modyfikowanych olejów, białek zapasowych o poprawionych właściwościach funkcjonalnych. Wykorzystanie bioreaktorów w kulturach komórek i tkanek roślinnych. Produkcja czynników immunoterapeutycznych i biofarmaceutyków w roślinach. Produkcja paliwa biologicznego. • Regulacja procesów fizjologicznych, wzrostu i rozwoju roślin przez czynniki endogenne i egzogenne. Tworzenie konstrukcji genowych w transformacji roślin. Przemysłowe strategie wykrywania związków bioaktywnych w roślinach. Rośliny transgeniczne w poprawie odporności na stresy biotyczne, abiotyczne i herbicydy. Przemiany i funkcje tłuszczowców (woski, kutyna i suberyna).</li> </ul>	
Chemia analityczna	K_W04, K_U06, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Podział chemii analitycznej, skala, dokładność i precyzja metod. Błąd w analizie, statystyczne kryteria oceny wyników. Ogólny schemat przebiegu analizy ilościowej. Podział i charakterystyka chemicznych metod analizy. Podstawy teoretyczne analizy objętościowej. Alkacymetria. Redoksometria, Kompleksometria. Analiza strąceniowa, zjawiska towarzyszące wydzieleniu fazy stałej. Wykonywanie obliczeń i analiz z zakresu analizy objętościowej i metod wagowych. • Alkacymetria: oznaczanie stężenia roztworu kwasu siarkowego(VI). • Redoksometria: oznaczanie stężenia Fe(II) w soli Mohra, oznaczanie stężenia jonów Cu(II). • Kompleksometria: oznaczanie stężenia jonów Ca(II) lub Mg(II). • Analiza strąceniowa: oznaczanie stężenia jonów Cl. • Obliczenia związane z metodami objętościowymi analizy chemicznej.</li> </ul>	
Chemia fizyczna	K_W04, K_U06, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Teoria gazów doskonałych. Równania stanu. Prawo Daltona i Amagata. Teorie gazów rzeczywistych. Teoria kinetyczna gazów doskonałych. Termodynamika chemiczna. Układ. Otoczenie. Praca. Ciepło. Procesy cykliczne. Procesy odwracalne. Odwracalne izotermiczne rozprężanie gazów. Pierwsza zasada termodynamiki. Energia wewnętrzna. Entalpia. Pojemność cieplna gazów, cieczy i ciał stałych. Termochemia. Entalpia tworzenia związków chemicznych. Ciepło rozpuszczania. Energia wiązań. Zależność entalpii reakcji od temperatury. Druga i trzecia zasada</li> </ul>	

termodynamiki. Przemiany samorzutne. Cykl Carnota. Entropia. Zmiana entropii w procesach odwracalnych i nieodwracalnych. Entropia mieszania. Energia swobodna Gibbsa. Energia swobodna Helmholtza. Różniczki i pochodne funkcji termodynamicznych. Wpływ ciśnienia i temperatury na energię swobodną. Termodynamiczne kryteria samorzutności procesów. Częstkowe wielkości molowe. Potencjał chemiczny. Oddziaływania międzycząsteczkowe. Lepkość i napięcie powierzchniowe cieczy. Równowagi i wykresy fazowe. Układy trójskładnikowe. Reguła faz. Równanie Clapeyrona. Równanie Clausiusa-Clapeyrona. Prężność par nad roztworami doskonałymi. Prężność par nad roztworami rzeczywistymi. Rozpuszczalność gazów i cieczy. Termodynamika roztworów doskonałych. Aktywność. Współczynnik aktywności. Wykresy temperatur wrzenia roztworów dwuskładnikowych. Azeotropy. Właściwości koligatywne. Roztwory koloidalne, micelle. Równowaga chemiczna. Termodynamiczna stała równowagi. Równowaga chemiczna w fazie gazowej. Funkcja energii swobodnej. Wpływ ciśnienia i temperatury na równowagę chemiczną. • Obliczenia fizykochemiczne z zakresu teorii gazów doskonałych i rzeczywistych, termodynamiki chemicznej, równowag fazowych, właściwości koligatywnych. • Kinetyka chemiczna. Szybkość i rząd reakcji. Reakcje rzędu zerowego, pierwszego, drugiego i trzeciego oraz rzędów ułamkowych. Metody wyznaczania rzędu i stałej szybkości reakcji. Zależność szybkości i stałej szybkości reakcji od temperatury. Teoria Arrheniusa. Teoria stanu przejściowego. Reakcje złożone. Kinetyka reakcji enzymatycznych. Podstawy katalizy. Adsorpcja. Teorie adsorpcji. Roztwory elektrolitów. Teoria Debye'a-Hückela. Przewodnictwo właściwe i molowe elektrolitów mocnych i słabych. Liczby przenoszenia. Ruchliwość jonów. Termodynamika roztworów elektrolitów. Elektrochemia. Półogniwa i ogniwa elektrochemiczne. Reakcje chemiczne w ogniwie elektrochemicznym. Siła elektromotoryczna ogniw chemicznych. Termodynamika ogniw elektrochemicznego. Fizykochemiczne zastosowania półogniw oraz ogniw elektrochemicznych. • Obliczenia fizykochemiczne z zakresu równowagi chemicznej, kinetyki chemicznej reakcji prostych, złożonych i enzymatycznych, teorii roztworów elektrolitów, przewodnictwa jonowego i elektrodyki. • Wyznaczanie refrakcji molowej cieczy organicznej. Pomiar napięcia powierzchniowego cieczy. Wyznaczanie krytycznego stężenia micelizacji. Określanie rzędu i stałej szybkości reakcji. Badanie aktywacji termicznej reakcji chemicznej. Badanie równowagi fazowej w wybranym układzie trójskładnikowym. Izoterm adsorpcji. Wyznaczanie granicznego przewodnictwa równoważnikowego mocnego elektrolitu. Wyznaczanie  $\Delta G$ ,  $\Delta H$  oraz  $\Delta S$  reakcji chemicznej. Wyznaczanie iloczynu rozpuszczalności metodą elektrochemiczną.

Chemia ogólna i nieorganiczna K\_W04, K\_U06, K\_K01, K\_K03

• Budowa atomu. Układ okresowy pierwiastków. Prawo okresowości. Energia jonizacji, powinowactwo elektronowe i elektroujemność. Metale i niemetal. Wiązania chemiczne. Formalny stopień utlenienia. Teoria orbitali molekularnych. Teoria wiązań walencyjnych. Stany skupienia materii. Przemiany fazowe. Stan gazowy. Równania stanu gazu. Liczność materii i jej jednostki. Stan stały. Kryształy jonowe i molekularne. Ciecze. Roztwory. Sposoby wyrażania stężeń. Równowaga chemiczna. Prawo działania mas. • Podstawy obliczeń chemicznych: pojęcia i prawa chemiczne. Stężenia roztworów: sposoby wyrażania stężeń, przeliczanie stężeń, rozcieńczanie roztworów, mieszanie roztworów. Obliczenia stechiometryczne oparte na równaniach reakcji chemicznych, wyprowadzanie uproszczonych i rzeczywistych wzorów chemicznych. Wydajność reakcji. Reakcje utleniania i redukcji. Prawa gazowe. Statyka chemiczna: prawo działania mas, równowaga chemiczna. • 1. Ciecze i roztwory. Właściwości koligatywne. 2. Elektrolity. Dysocjacja elektrolityczna. Elektrolity mocne i słabe. 3. Kwasy i zasady. Amfolyty. Hydroliza. Roztwory buforowe. 4. Systematyka pierwiastków. Związki nieorganiczne, metody otrzymywania i właściwości. 5. Metale grup głównych 1, 2 i 13. 5. Pierwiastki grupy 14. 6. Pierwiastki grupy 15. 7. Pierwiastki grup 16-18. 8. Pierwiastki przejściowe bloku d. Teoria pola krystalicznego. Własności spektroskopowe i magnetyczne. 9. Pierwiastki bloku f. 10. Związki kompleksowe. Związki addycyjne. • 1. Dysocjacja elektrolityczna mocnych i słabych elektrolitów: Aktywność, współczynnik aktywności, siła jonowa roztworu. Iloczyn jonowy wody, pH. 2. Stała i stopień dysocjacji. 3. Roztwory buforowe. 4. Hydroliza, stała i stopień hydrolizy. 5. Iloczyn rozpuszczalności. • 1. Czynności laboratoryjne i obsługa typowych urządzeń. Synteza związków nieorganicznych. 2. Klasyfikacja związków nieorganicznych. 3. Typy reakcji chemicznych. 4. Roztwory, sporządzanie i obliczanie stężeń. 5. Elektrolity – stopień i stała dysocjacji, pH roztworów, wskaźniki kwasowo – zasadowe. 6. Roztwory buforowe. 7. Związki kompleksowe. 8. Hydroliza soli – stopień i stała hydrolizy. 9. Wytrącanie, rozpuszczanie i roztwarzanie osadów. 10. Reakcje utleniania i redukcji.

Chemia organiczna K\_W04, K\_W10, K\_U16, K\_U17, K\_K03

• Budowa i izomeria związków organicznych. Efekty przesunięć elektronowych i ich zastosowanie do tłumaczenia właściwości związków organicznych. Klasyfikacja związków organicznych. Typy reakcji organicznych i rodzaje mechanizmów. Indywidualna chemiczna. • Węglowodory nasycone. Węglowodory nienasycone (alkeny, alkadieny, alkiiny, izoprenoidy, steroidy). Węglowodory aromatyczne. • Nazewnictwo węglowodorów nasyconych, nienasyconych i aromatycznych. Reakcje węglowodorów nasyconych, nienasyconych i aromatycznych. • Halogenopochodne węglowodorów, związki metaloorganiczne. Alkohole i fenole. Etery. Aldehydy i ketony (w tym kondensacja aldolowa). Kwasy jedno- i wielokarboksylowe, halogeno-, hydrokso- i oksokwasy. Pochodne kwasów karboksylowych (halogenki, bezwodniki, amidy). Estry (w tym laktydy, laktony, tłuszcz, mydła i kondensacja estrowa). Organiczne związki azotu: nitrozwiązki, aminy, aminokwasy, peptydy, białka. Węglowodany. Wybrane związki heterocykliczne. • Techniki i metody rozdzielania i oczyszczania związków organicznych oraz oznaczanie podstawowych stałych fizycznych. Otrzymywanie oraz badanie właściwości wybranych preparatów z różnych klas związków organicznych.

Enzymologia K\_W08, K\_W14, K\_U06, K\_U09, K\_U15, K\_K01, K\_K03

• Budowa i działanie enzymów. • Czynniki wpływające na aktywność enzymatyczną. • Metody badania aktywności enzymatycznej. • Kinetyka reakcji enzymatycznych. • Wykorzystanie enzymów w biotechnologii. • Metody pomiaru aktywności enzymatycznej. • Analiza aktywności enzymatycznej w produktach biotechnologicznych.

Etykieta akademicka K\_W15, K\_U06, K\_K03

• Zasady i normy zachowania w relacjach międzyludzkich. Geneza pojęcia etykiety. Normy prawne i moralne oraz zwyczajowe. Uniwersalne zasady etykiety. Kultura osobista. Znaczenie dobrych obyczajów w życiu prywatnym i zawodowym. Stereotypy. Dobre maniere a wizerunek. • Klasyczne zasady savoir-vivre'a. Podstawy pierwszeństwa i zasady jego stosowania. Formy okazania szacunku. Powitania - zasady i wyjątki. Tytułowanie w środowisku akademickim. Precedencja towarzyska i służbowa. Pożegnania - zasady i wyjątki. Życzenia i gratulacje. Nietakt. • Etykieta komunikacji. Normy dobrego zachowania w komunikacji interpersonalnej. Komunikacja niewerbalna. Etykieta rozmów telefonicznych. Kultura korespondencji. Netykieta. Elegancja występów publicznych. • Znaczenie ubioru w kreowaniu pozytywnego wizerunku. Savoir vivre a wybór ubioru. Ogólne zasady ubierania się. Dodatki do ubioru. Moda a ekstrawagancja. Najczęstsze uchybienia doboru poszczególnych elementów stroju. Właściwy wygląd zewnętrzny jako element pozytywnego wizerunku.

Fizyka K\_W01, K\_W02, K\_K03

• Pomiar i jednostki fizyczne. Wielkości skalarne i wektorowe. Pochodne w fizyce. Układy współrzędnych. • Kinematyka: ruch po prostej, ruch w dwu i trzech wymiarach, kinematyka ruchu obrotowego Zasady dynamiki Newtona, całkowanie równań ruchu. Praca, energia i moc. Energia potencjalna, siły zachowawcze. Pęd, zderzenia, prawa zachowania. Dynamika ciała sztywnego • Ruch drgający. równania różniczkowe i liczby zespolone w fizyce, zjawisko rezonansu. Fale mechaniczne. Zjawiska falowe. Elementy akustyki. • Elementy mechaniki płynów Wstęp do termodynamiki: ciepło i temperatura, zasady termodynamiki, entropia • Wprowadzenie do I pracowni fizycznej. Niepewność pomiarów. • Wprowadzenie do elektromagnetyzmu Prawo Coulomba: Ładunki elektryczne, pole elektryczne. Twierdzenie Gaussa. Całki powierzchniowe. Powierzchnie zorientowane. Praca i potencjał pola elektrycznego. gradient pola skalarnego. Kondensatory. Dielektryki, Przewodniki, prąd elektryczny, oporność, obwody elektryczne i siła elektromotoryczna Pole magnetyczne, źródła pola magnetycznego, magnetyzm materii, siła Lorentza, przewodniki i ładunki elektryczne w polu magnetycznym: efekt Halla, cyklotron, spektrometr masowy. Indukcja magnetyczna • Fale elektromagnetyczne: dyspersja, interferencja dyfrakcja, polaryzacja. Optyka w zastosowaniach. • Wprowadzenie do fizyki współczesnej - elementy mechaniki kwantowej dualizm korpuskularno-falowy światła i materii, prawdopodobieństwo, zasada nieoznaczoności. Równanie Schrodingera, cząstka swobodna, cząstka w jamie potencjału, stany stacjonarne, struktura atomowa, struktura ciał stałych, przewodniki, półprzewodniki i izolatory. Elementy fizyki jądrowej

Genetyka K\_W06, K\_W14, K\_U03, K\_U06, K\_U09, K\_K01, K\_K03

• Prawa dziedziczenia: odkrycia Mendla, Morgana oraz odstępstwa od nich, podstawy genetyki ilościowej i populacyjnej • Budowa DNA i organizacja materiału genetycznego • Mutacje genetyczne, aberracje chromosomowe, aneuploidalność, poliploidalność • Rozwiązywanie krzyżówek genetycznych, określanie fenotypu potomstwa i rodziców w tym przewidywanie występowania grup krwi i chorób dziedzicznych u ludzi oraz skutków zabiegów hodowlanych stosowanych u roślin i zwierząt

Informacja naukowo-techniczna K\_W03, K\_U01

• Zapoznanie studenta z wyszukiwaniem informacji w najważniejszych wydawnictwach abstraktowych i bibliograficznych (Chemical Abstracts) z wykorzystaniem indeksów. Wyszukiwanie informacji chemicznej w czasopismach naukowych dostępnych on-line ze strony biblioteki PRZ.

Inżynieria bioprocessowa	K_W10, K_W19, K_U12, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymiana ciepła; przewodzenie ciepła, izolatory oraz przewodniki ciepłe; konwekcja ciepła, wnikanie ciepła, przypadki wnikania ciepła, promieniowanie ciepła, znaczenie ekranów, obliczanie strat ciepła aparatu do otoczenia; przenikanie ciepła, współczynnik przenikania ciepła, siła napędowa przenikania ciepła; niektóre przypadki nieustalonej wymiany ciepła; omówienie zasad projektowania wymiennika ciepła</li> <li>Podstawy dyfuzyjnego ruchu masy; dyfuzja masy ustalona - I-sze prawo Ficka, rodzaje dyfuzji, siła napędowa dyfuzji, konwekcja masy, wnikanie masy, przypadki wnikania masy, przenikanie masy, współczynnik przenikania masy, zanik oporu wnikania w jednej z faz, siła napędowa przenikania masy. Absorpcja; definicja procesu; statyka procesu, równowaga absorpcyjna, sposoby opisu oraz zobrazowania linii równowagi, kinetyka procesu, wnikanie i przenikanie masy w absorpcji, model matematyczny dynamiki pracy absorbera, bilans materiałowy absorpcji, wyprowadzenie równania linii ruchowej dla absorpcji współprądowej i przeciwprądowej, minimum cieczy zraszającej, określenie siły napędowej procesu absorpcji, chemisorpcja.</li> <li>Destylacja i rektyfikacja; definicja procesu destylacji i rektyfikacji, statyka procesu, równowaga destylacyjna dla układów dwuskładnikowych, sposoby opisu oraz zobrazowania linii równowagi - dla układów idealnych - prawo Raoult'a, nieidealnych - odchylenia od prawa Raoult'a, azeotropy; destylacja różniczkowa oraz równowagowa; kinetyka procesu rektyfikacji, wnikanie i przenikanie masy w destylacji, rektyfikacja okresowa i ciągła; bilans materiałowy i energetyczny kolumny rektyfikacyjnej, bilans materiałowy i energetyczny półki zasilanej, wyprowadzenie równań linii ruchowych, minimum oraz maksimum stopnia oroszenia, określenie siły napędowej procesu rektyfikacji, sposoby wyznaczania powierzchni jednoczesnej wymiany ciepła i masy w tym za pomocą ilości stopni teoretycznych, Ekstrakcja w układzie ciecz - ciecz; definicja procesu, statyka procesu, równowaga ekstrakcyjna, sposoby opisu oraz zobrazowania linii równowagi, ekstrakcja stopniowana współprądowa i przeciwprądowa, bilans materiałowy, minimum i maksimum masy ekstrahenta, sposoby rozwiązywania poszczególnych przypadków matematycznie i graficznie; ekstrakcja kolumnowa, kinetyka procesu, równania kinetyczne wnikania i przenikania masy w ekstrakcji, bilans materiałowy ekstrakcji, wyprowadzenie równania linii ruchowej dla ekstrakcji współprądowej i przeciwprądowej, wyznaczenie przebiegu linii ruchowej na wykresie - określenie siły napędowej procesu ekstrakcji,</li> </ul>	
Inżynieria genetyczna	K_W06, K_W09, K_W12, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_U19, K_K01, K_K03, K_K07
<ul style="list-style-type: none"> <li>Metody uzyskiwania fragmentów DNA: cięcie genomowego DNA enzymami restrykcyjnymi, synteza chemiczna, odwrotna transkrypcja, łańcuchowa reakcja polimerazy DNA (PCR). Zastosowanie tych fragmentów do różnych celów w technikach biologii molekularnej. Molekularne klonowanie genów w komórkach prokariotycznych i eukariotycznych. Wektory plazmidowe, kosmidy, wektory fagowe, wektory wahadłowe, YAC (sztuczny chromosom drożdży). Konstrukcja wektorów: enzymy restrykcyjne, ligacja. Mechanizmy uzyskiwania organizmów transgenicznnych: transformacja, transdukcja, transfekcja. Techniki analizy i identyfikacji transformantów. Systemy ekspresji w bakteriach i komórkach eukariotycznych. Manipulowanie ekspresją genów. Kontrolowana mutagenesa in vitro. Techniki uzyskiwania transgenicznnych roślin i zwierząt. Oczyszczanie i identyfikacja uzyskanych rekombinowanych białek różnymi metodami analitycznymi: chromatografia powinowactwa, elektroforeza i immunobloting, spektrometria masowa.</li> <li>Ewolucja modelu danych NCBI. Zrozumienie różnorodności sekwencji DNA deponowanych w bazach danych. Wyszukiwanie informacji i selektywne ich wykorzystywanie w planowaniu eksperymentów. Projektowanie starterów do PCR dla wybranych sekwencji i w dowolnej orientacji, z dołączanymi miejscami restrykcyjnymi zachodzące na kodony start i stop, dla domen białkowych. Konstrukcja mapy restrykcyjnej, charakterystyka enzymów restrykcyjnych. Klonowanie bez użycia enzymów restrykcyjnych. Optymalizacja kodonów. Projektowanie metod wykrywania SNP (PCR-RFLP, minisekwencjonowanie)</li> <li>Praktyczne opanowanie technik transformacji genetycznej w celu klonowania przed sekwencjonowaniem i w celu nadekspresji. Przeprowadzenie transformacji transgenicznnej szczepu E. coli wektorem ekspresyjnym pET lub pGLO z białkiem GFP. Hodowla bakterii na pożywce różniującej. Transformacja chemiczna i elektrotransformacja. Izolacja kolonii zawierających klonowany gen. Przeprowadzenie hodowli. Przygotowanie plazmidu do transformacji i kompetentnych bakterii.</li> </ul>	
Kompetencje społeczne	K_W15, K_U06, K_K04
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kompetencje społeczne i interpersonalne jako umiejętność osiągnięcia celów społecznych i jednostkowych z jednoczesnym zachowaniem dobrych stosunków z partnerami interakcji</li> <li>Składniki kompetencji społecznych</li> <li>Kompetencje warunkujące efektywność zachowań w sytuacji ekspozycji społecznej</li> <li>Strategie kształtowania wizerunku i autoprezentacji</li> <li>Uwarunkowania umiejętności interpersonalnych i znaczenie kompetencji społecznych</li> <li>Doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych (asertywnych, kooperacyjnych, towarzyskich, zaradności społecznej, społecznikowskich)</li> <li>Rozwijanie i doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych (wzajemne zrozumienie i poznawanie się, tworzenie klimatu wzajemnego zaufania, pomaganie oraz wywieranie wpływu, rozwiązywanie problemów i konfliktów)</li> <li>Rozwijanie i doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych (umiejętności komunikacyjnych, asertywnych, umiejętności wzmacniania, podtrzymywania innych, umiejętności wyrażania siebie)</li> <li>Rozwijanie i doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych - komunikacji werbalnej i niewerbalnej</li> <li>Doskonalenie umiejętności korzystnej autoprezentacji (szczególnie w warunkach zawodowych)</li> <li>Znaczenie kompetencji społecznych</li> </ul>	
Komputerowa grafika inżynierska (CAD)	K_W03, K_W14, K_U02, K_U06, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pismo techniczne</li> <li>Rzuty prostokątne, rzuty aksonometryczne, widoki i przekroje.</li> <li>Wykresy techniczne.</li> <li>Zasady wymiarowania.</li> <li>Rysunki złożeniowe i wykonawcze.</li> <li>Procesy, aparaty i urządzenia stosowane w technologii chemicznej i biotechnologii oraz ich znormalizowane symbole graficzne.</li> <li>Wstępne informacje, uruchamianie programu AutoCAD oraz podstawowe ustawienia.</li> <li>Ćwiczenia dotyczące funkcji i poleceń programu AutoCAD.</li> <li>Zastosowania wybranych funkcji programu AutoCAD.</li> <li>Kreślenie prostego rysunku technicznego - rzutowanie i wymiarowanie złożonej bryły geometrycznej.</li> <li>Samodzielne wykonanie rysunków wykonawczych i złożeniowych części maszyn i aparatury chemicznej.</li> </ul>	
Komputerowe wspomaganie badań	K_W03, K_U01, K_U06, K_U08
<ul style="list-style-type: none"> <li>Strategie wyszukiwania informacji w bazach struktur oraz przemian metabolicznych</li> <li>Formaty struktur chemicznych. 3D wizualizacja struktur chemicznych</li> <li>Komputerowe wspomaganie projektowania reakcji chemicznych i biochemicznych - drogi biodegradacji związków chemicznych oraz biblioteki kombinatoryczne</li> <li>Komputerowe projektowanie nowych leków</li> <li>Podobierstwo chemiczne</li> </ul>	
Kultury in vitro	K_W14, K_U06, K_U09, K_U19, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Definicja roślinnych kultur in vitro. Zastosowania roślinnych kultur in vitro.</li> <li>Organizacja pracowni in vitro: wyposażenie techniczne, zasady organizacji pracy sterylnej.</li> <li>Metody sterylizacji powietrza, szkła, pożywek, narzędzi.</li> <li>Pożywki stosowane w roślinnych kulturach in vitro: typy pożywek, składniki pożywek (makro i mikroelementy, witaminy, hormony roślinne, aminokwasy, cukry, składniki żelujące).</li> <li>Szczegółowe omówienie pożywki wg Murashige i Skoog (1962).</li> <li>Eksplantaty, podział na pierwotne i wtórne, źródła eksplantatów pierwotnych, sposoby pobierania i sterylizacji eksplantatów pierwotnych.</li> <li>Organogeneza w kulturze in vitro i mikrorozmnażanie jako przemysłowe zastosowanie kultur in vitro.</li> <li>Kultura kalusa: indukcja, utrzymanie, zastosowania.</li> <li>Kultury zawieszinowe: metody indukcji, utrzymania i zastosowanie.</li> <li>Kultura izolowanych korzeni.</li> <li>Odwirusowywanie roślin z zastosowaniem kultur in vitro.</li> <li>Kultura pylników. Kultura mikrospor i uzyskiwanie dihaploidów.</li> <li>Izolacja, kultura i fuzja protoplastów roślinnych.</li> <li>Szkolenie BHP.</li> <li>Zasady pracy sterylnej w laboratorium roślinnych kultur in vitro, obsługa sprzętu laboratoryjnego.</li> <li>Przygotowanie pożywki do indukcji kalusa marchwi.</li> <li>Indukcja kalusa marchwi (Daucus carota L.) z korzeniowych eksplantatów pierwotnych.</li> <li>Przygotowanie pożywki do mikrorozmnażania poziomki.</li> <li>Pasaż mikroroślin poziomki (Fragaria vesca L.).</li> <li>Sterylna izolacja zarodków z ziarniaków żyta (Secale cereale L.).</li> </ul>	
Matematyka	K_W01, K_U06, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>Elementy logiki matematycznej i teorii zbiorów. Podstawowe własności funkcji jednej zmiennej rzeczywistej, wielomiany, schemat Hornera, funkcje wymierne i inne funkcje elementarne, funkcje cyklotometryczne.</li> <li>Ciągi liczbowe: monotoniczność i ograniczoność ciągów, granica ciągu, twierdzenia o istnieniu granicy, liczba e i jej zastosowania. Szeregi liczbowe: własności szeregów liczbowych, kryteria zbieżności szeregów, kryteria rozbieżności szeregów. Granica i ciągłość funkcji zmiennej rzeczywistej: definicje granicy, własności rachunkowe granic funkcji, pojęcie ciągłości funkcji. Asymptoty funkcji.</li> <li>Rachunek różniczkowy funkcji jednej zmiennej rzeczywistej: pojęcie pochodnej funkcji, pochodne wyższych rzędów, pochodne podstawowych funkcji elementarnych, pochodna funkcji złożonej, twierdzenie de l'Hospitala, twierdzenia o wartości średniej, badanie monotoniczności i wyznaczanie ekstremów funkcji, wypukłość, wklęsłość i punkty przegięcia wykresu funkcji, badanie przebiegu zmienności funkcji.</li> <li>Rachunek całkowy funkcji jednej zmiennej rzeczywistej: pojęcia funkcji pierwotnej i całki nieoznaczonej, całkowanie przez części i przez podstawienie, całkowanie funkcji wymiernych, całkowanie funkcji niewymiernych, całkowanie funkcji trygonometrycznych. Pojęcie całki oznaczonej, zastosowania całek oznaczonych, całki niewłaściwe.</li> <li>Zbiór liczb zespolonych: postać kanoniczna i trygonometryczna liczby zespolonej, wzór de Moivre'a, potęgowanie i pierwiastkowanie liczb zespolonych.</li> <li>Macierze: definicja, działania na macierzach i ich własności,</li> </ul>	

macierze kwadratowe, wyznacznik i jego własności, macierz odwrotna, rząd macierzy. Układy równań liniowych: twierdzenie Kroneckera-Capelliego • Równania różniczkowe zwyczajne: pojęcia rozwiązania ogólnego i szczególnego, zagadnienie Cauchy'ego, równania różniczkowe zwyczajne rzędu pierwszego, równania zwyczajne różniczkowe rzędu drugiego • Elementy rachunku wektorowego i geometrii analitycznej: wektory, działania na wektorach i ich własności, iloczyn skalarny wektorów i jego własności, iloczyn wektorowy i mieszany wektorów, równania płaszczyzny i prostej w przestrzeni. • Podstawowe własności funkcji wielu zmiennych: granica i ciągłość funkcji wielu zmiennych, pochodne cząstkowe, ekstrema funkcji wielu zmiennych. Elementy teorii pola. Całki podwójne i potrójne.	
Mikrobiologia ogólna	K_W07, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03
• Budowa komórek prokariotycznych i funkcje poszczególnych struktur • Różnorodność metaboliczna mikroorganizmów • Bakteryjne metabolity wtórne i ich znaczenie w środowisku • Rola mikroorganizmów w cyklach biogeochemicznych • Interakcje mikroorganizmów • Podstawowe techniki mikrobiologiczne • Izolacja i wstępna identyfikacja mikroorganizmów środowiskowych	
Mikrobiologia przemysłowa	K_W07, K_W10, K_U12, K_U18, K_U19, K_K01
• Kryteria biologiczne i technologiczne klasyfikacji mikroorganizmów stosowanych w przemyśle • Metody izolacji mikroorganizmów o znaczeniu przemysłowym z próbek środowiskowych oraz optymalizacja warunków w hodowli laboratoryjnej • Poprawne posługiwanie się terminologią z zakresu nazewnictwa mikrobiologicznego • Metabolity wtórne jako prekursorzy i produkty specyficznych biosyntez • Procesy fermentacji i ich wdrażanie na skalę przemysłową • Mechanizmy biodegradacji ksenobiotyków • Mikrobiologia żywności • Techniki izolacji mikroorganizmów o znaczeniu przemysłowym z próbek środowiskowych • Badania przesiewowe mikroorganizmów proteolitycznych w laboratorium • Metody doskonalenia cech produkcyjnych mikroorganizmów przemysłowych	
Modelowanie biomolekularne	K_W03, K_W14, K_U01, K_U08, K_U19, K_K01, K_K03
• Główne koncepcje modelowania biomolekularnego. Podstawy metod symulacji komputerowych: mechaniki molekularnej, dynamiki molekularnej, Monte Carlo. Siły molekularne: oddziaływania kowalencyjne, oddziaływania elektrostatyczne, wodorowe, hydrofobowe. Podstawy molekularnej mechaniki kwantowej: metody ab initio, metody półempiryczne, metody wykorzystujące funkcjonały gęstości DFT. Metody optymalizacji geometrii cząsteczek. Wybrane bazy danych struktur biomolekularnych stosowane w modelowaniu biomolekularnym. Elementy analizy homologicznej. Zastosowanie metod analizy filogenetycznej w analizie białek. Modelowanie właściwości białek: aminokwasy, peptydy, białka; modelowanie struktury białek (struktura pierwszorzędowa, drugorzędowa, trzeciorzędowa i czwartorzędowa). Zastosowania metod modelowania molekularnego w analizie konformacyjnej układów biologicznych. Wielkości charakteryzujące fizykochemiczne właściwości układów biologiczno-chemicznych oraz metody ich określania. Badanie reaktywności chemicznej metodami chemii kwantowej. Komputerowe modelowanie i badanie termodynamiki i kinetyki reakcji. Zastosowanie metod modelowania molekularnego w badaniu miejsc aktywnych, reaktywności układów biochemicznych (enzymatycznych), w modelowaniu reakcji chemicznych i stanów przejściowych, widm spektroskopowych. Techniki dokowania molekularnego. Badanie zależności QSAR struktura-aktywność. Rodzaje indeksów strukturalnych i techniki ich obliczania. Metody CoMFA i CoMSIA i ich zastosowania w biotechnologii. • Bazy danych strukturalnych białek w modelowaniu biomolekularnym. Analiza homologiczna i filogenetyczna białek. Minimalizacja energii w peptydach i białkach. Analiza konformacyjna. Właściwości elektrostatyczne biocząsteczek. Badanie zależności QSAR struktura-aktywność. Kwantowochemiczne badanie antyutleniających właściwości flawonoidów. Komputerowe modelowanie filtrów przeciwsłonecznych. Procesy dokowania molekularnego. Badanie reaktywności układów enzymatycznych oraz modelowanie reakcji chemicznej i jej stanów przejściowych. PROJEKT: Wykonanie zadanego projektu obliczeniowego. • Wykonanie zadanego projektu obliczeniowego.	
Oczyszczanie produktów biotechnologicznych	K_W10, K_U17, K_K03
• Strategie wyodrębniania i oczyszczania produktów. Permeacyjne techniki rozdzielania mieszanin: ultrafiltracja, mikrofiltracja, osmoza, osmoza odwrócona, dializa, elektrodializa. Podstawy fizykochemiczne i modele matematyczne procesów. Przykłady zastosowań do rozdzielania mieszanin w biotechnologii. Chromatograficzne i adsorpcyjne techniki rozdzielania mieszanin. Chromatografia cienkowarstwowa, chromatografia kolumnowa okresowa i ciągła (SMB). Technika złoża ekspandowanego. Adsorpcyjne oczyszczanie mieszanin. Chromatografia układzie faz normalnych i odwróconych, chromatografia jonowymienna, chromatografia żelowa. Teoretyczne podstawy procesu, podstawowe modele matematyczne procesów adsorpcyjnych i transportu masy. Wpływ parametrów procesu: temperatura, skład fazy ruchomej, fazy powierzchniowej, pH, siły jonowej fazy ruchomej na przebieg rozdzielania mieszanin. Optymalizacja procesu okresowego i ciągłego. Zasady doborów układów chromatograficznych. Techniki elektroforezy kapilarnej i elektrochromatografii w rozdziale analitów Suszenie: sposoby usuwania wilgoci, nawilżanie i suszenie gazów, suszenie materiałów wilgotnych, krzywa suszenia, suszarka idealna i rzeczywista, suszenie rozpyłowe, suszenie w złożu fluidalnym, suszenie sublimacyjne. Metody krystalizacyjne.	
Pakiety oprogramowania użytkowego	K_W03, K_U02, K_U08
• Zastosowanie programu Excel do tablicowania funkcji, tworzenia prostych i zaawansowanych wykresów, operacji tablicowych, analizy statystycznej danych, pracy z makrami oraz rozwiązywania problemów chemicznych i modelowania prostych procesów chemicznych za pomocą solvera. • Zastosowanie programu Origin Lab do przygotowania profesjonalnych wykresów 2D i 3D, obróbki statystycznej danych, estymacji parametrów równań aproksymujących dane doświadczalne, całkowania i różniczkowania funkcji podanej w formie tabelaryzowanej. • Zastosowanie programów Matlab i/lub Maple do obliczeń arytmetycznych, przekształceń algebraicznych, rozwiązywania równań, nierówności i układów równań liniowych i nieliniowych, całkowania i różniczkowania funkcji, rozwijania funkcji w szereg, algebry macierzowej, rozwiązywania równań różniczkowych, tworzenia wykresów funkcji jednej i dwóch zmiennych. Wprowadzenie do języka programowania w programie Matlab lub Maple. Tworzenie prostych programów do rozwiązywania wybranych problemów matematycznych.	
Praktyka zawodowa	K_U02, K_K01, K_K02, K_K03
• Instruktaż z przepisów bhp i ppoż. obowiązujących na terenie przedsiębiorstwa. Poszerzenie w sposób praktyczny zdobytej w toku kształcenia wiedzy. Zapoznanie się ze sposobem funkcjonowania zakładu/firmy/placówki oraz ich wewnętrznymi procedurami. Przygotowanie do przyszłej pracy zawodowej.	
Projekt inżynierski	K_U01, K_U03, K_U04, K_U06, K_U08, K_U09, K_U10, K_K01, K_K04
• Zapoznanie się z fachową literaturą przedmiotu • Wykonanie pomiarów eksperymentalnych, stworzenie programu komputerowego lub wykonanie innych prac związanych z wykorzystaniem narzędzi badawczych odpowiednich dla studiowanego obszaru i profilu kształcenia. Opracowanie wyników badań w formie pisemnego raportu. • Omówienie sposobu przygotowania prezentacji multimedialnej, zasady wygłaszania referatów. Prezentacja projektu dyplomowego. Dyskusje po prezentacji multimedialnej wyników badań własnych przedstawianych przez studentów.	
Projekt technologiczny	K_W03, K_W13, K_W13, K_W14, K_W19, K_W19, K_U02, K_U08, K_U14, K_U14, K_U15, K_U19, K_U19, K_K01, K_K02, K_K03
• Wprowadzenie do metod projektowania zintegrowanych systemów technologicznych. Charakterystyka programów symulacyjnych. Podstawowe zasady doboru modeli termodynamicznych. • Wprowadzenie do obliczeń symulacyjnych procesów technologicznych (przepływ informacji, analiza stopni swobody, klasyfikacja metod symulacji). Obliczanie procesów z reakcją chemiczną i reaktorów. • Kryteria oceny projektu – „czysta” technologia chemiczna. Metoda hierarchiczna, przykład zastosowania. Obliczanie wymienników ciepła. • Podstawy metody równoczesnej. Obliczanie rozdzielaczy z dwoma fazami ciekłymi. • Heurystyki projektowe Obliczanie podstawowych operacji jednostkowych i analiza wyników (destylacja równowagowa, rektyfikacja, destylacja ekstrakcyjna, absorpcja). • Obliczanie sieci rurociągów i ich elementów. Obliczanie podstawowych operacji transportu płynów (pompy, sprężarki, rozprężarki, zawory). • Zastosowanie analizy wrażliwości jako narzędzia doboru parametrów pracy aparatów.	
Projektowanie i synteza leków	K_W10, K_W12, K_U16, K_U17, K_K03
• Lek od pomysłu do wdrożenia: Struktura Wiodąca - poszukiwanie; zależność pomiędzy budową a działaniem leku; Farmakokinetyka; QSAR; Synteza Kombinatoryczna. Laboratorium: Wybrane metody syntezy środków leczniczych. • Definicja leku, etapy poszukiwania leku, wybór miejsca działania leku, wybór testu biologicznego, poszukiwanie struktury wiodącej. • Synteza na nośniku stałym - podstawy i założenia. • Synteza kombinatoryczna - idea, metody. • Izolowanie i oczyszczanie składnika aktywnego, ustalanie budowy związku aktywnego. • Farmakofor, izostery - definicja, przykłady. • Synteza najpopularniejszych leków w tym prazoli, antybiotyków, beta-blokerów i statyn. • Elementy strategii planowania syntezy nowych potencjalnych leków. Najpopularniejsze typy reakcji wykorzystywane w syntezie leków w ujęciu analizy syntezy stosowanej w	



przemysle farmaceutycznym. • Pisemne zaliczenie przedmiotu. • Wykonanie pięciu ćwiczeń laboratoryjnych z obszaru izolacji, syntezy i analizy produktów leczniczych w wymiarze 5 godz. lekcyjnych zgodnie z instrukcją zamieszczaną na stronie domowej koordynatora, przed rozpoczęciem cyklu zajęć.

Proteomika i inżynieria białek

K\_W05, K\_W10, K\_W12, K\_W14, K\_U03, K\_U09, K\_U18, K\_U19, K\_K02

• Cele i znaczenie inżynierii białek • Metody bioinformatyczne użyteczne w procesie analizy i charakterystyki białek i ich rekombinowanych pochodnych • Wybrane zagadnienia z zakresu charakterystyki biochemicznej i biofizycznej białek (i) in-silico (ii) metodami eksperymentalnymi • Projektowanie i produkcja białek rekombinowanych • Wybrane zagadnienia z zakresu naturalnych i nienaturalnych modyfikacji białek oraz ich znaczenie

Statystyka i opracowanie wyników

K\_W01, K\_W03, K\_W14, K\_U10, K\_K01

• LIMS (Laboratory Information Management System) - wybrane problemy zarządzania wynikami badań w laboratorium. • Baza danych doświadczalnych. Odrzucanie obserwacji odstających i selektywne wykorzystanie danych. • Metody analizy eksploracyjnej danych analitycznych, statystyki opisowe i przekroje danych, testy normalności, wykresy statystyczne. Szeregi szczegółowe i rozdzielcze. • Testowanie hipotez statystycznych. Testy nieparametryczne i parametryczne. • Metody regresji wielokrotnej. Badanie korelacji między zmiennymi. • Jedno- i wielokrotna analiza wariancji. Analiza dyskryminacyjna, analiza czynnikowa i analiza składowych głównych. • Dopasowanie rozkładu danej zmiennej do rozkładu teoretycznego. • Zarządzanie danymi w programie STATISTICA. Charakterystyki liczbowe rozkładu zmiennej. • Badanie empirycznego rozkładu zmiennej. Szeregi rozdzielcze. Wnioskowanie statystyczne - testy nieparametryczne • Wnioskowanie statystyczne - testy nieparametryczne. • Analiza zależności zjawisk: regresja liniowa i nieliniowa. • Analiza wariancji.

Techniki immunologiczne w biotechnologii

K\_W05, K\_W09, K\_W14, K\_U06, K\_U09, K\_U15, K\_U17, K\_K01, K\_K03

• Budowa układu immunologicznego zwierząt i ludzi, narządy limfatyczne pierwotne i wtórne, cytokiny, ich receptory i właściwości. Układ dopełniacza • Antygeny i mechanizmy ich rozpoznawania. Charakterystyka mechanizmów wrodzonych i nabytych odpowiedzi immunologicznej. Mechanizm aktywacji receptorów komórek B i T przez antygen: przetwarzanie i prezentacja antygeny. • Przekazywanie sygnałów pomiędzy komponentami układu immunologicznego, budowa receptorów komórek układu odpornościowego T. • Wytwarzanie przeciwciał monoklonalnych i poliklonalnych in vivo. Uzyskiwanie przeciwciał monoklonalnych metodą immunizacji in vivo i in vitro oraz metodami inżynierii genetycznej • Metody jakościowej i ilościowej oceny wykrywanych makromolekuł metoda ELISA, immunoprecypitacja, immunoblotting, cytometria przepływową. • Zastosowanie rekombinowanych przeciwciał w diagnostyce i terapii. Szczepionki klasyczne i rekombinowane

Technologia biomateriałów

K\_W04, K\_W10, K\_U16, K\_K01

• Klasyfikacja polimerów. Podstawowe pojęcia z zakresu chemii polimerów: masa cząsteczkowa, stopień polimeryzacji, budowa przestrzenna. Typy polireakcji. Mechanizmy reakcji polimeryzacji • Technologiczne metody prowadzenia polimeryzacji: proces w masie, rozpuszczalniku, suspensji, emulsji. Otrzymywanie, właściwości i zastosowanie wybranych polimerów jako biomateriałów: poliolefiny, poliamidy, poliuretany, polichlorek winylu, polistyren, polioctan winylu, hydrożele - otrzymywanie i właściwości. • Biomateriały ceramiczne - wprowadzenie. Podział biomateriałów ceramicznych. Zarys technologii biomateriałów ceramicznych • Korund w chirurgii kostnej i stomatologii. Technologia otrzymywania biomateriałów korundowych. Technologia i właściwości hydroksyapatytu. • Metody otrzymywania i właściwości porowatych biomateriałów ceramicznych • Technologia i właściwości biomateriałów węglowych. Technologia i właściwości biomateriałów metalicznych. Technologia i właściwości biomateriałów kompozytowych. • Wytwarzanie i badanie właściwości wybranych materiałów polimerowych • Wytwarzanie i badanie właściwości wybranych biomateriałów ceramicznych

Technologie informacyjne

K\_W03, K\_W14, K\_U02, K\_U08, K\_K01

• Definicje podstawowych pojęć: algorytm, program komputerowy, system komputerowy, system informatyczny, system operacyjny. Główne elementy składowe komputera i ich funkcje. Komputer wieloprocesorowy. • Systemy operacyjne i ich rodzaje. Programy narzędziowe i użytkowe. MS-Office: Word, PowerPoint. • Wirusy komputerowe, zabezpieczanie i profilaktyka. Sieci komputerowe (Internet, Intranet). Systemy telekomunikacyjne. Budowa stron internetowych. Zagadnienia prawne, etyczne i społeczne wynikające z rozwoju informatyki. • Formalizmy reprezentacji algorytmów: sieć przepływu informacji, sieć działania programu. Cykl tworzenia programu komputerowego: specyfikacja, projektowanie, kodowanie, testowanie, dokumentowanie. • Podstawowe elementy konfiguracji środowiska programowego i kompilatora C++. Budowa programu i modułu w języku C++. Typy danych zdefiniowane w języku C++. • Główne instrukcje sterujące w języku C++. Zmienne statyczne, dynamiczne oraz zarządzanie pamięcią komputera. Programowanie rozgałęzień i cykli. Deklarowanie własnych funkcji. Testowanie programu zgodnie z zasadami inżynierii oprogramowania. • System operacyjny Windows. Sieci komputerowe. Kształcenie z wykorzystaniem Internetu • Edytor tekstu. Redagowanie publikacji naukowych. Prezentacje komputerowe. • Edytory struktur chemicznych • Opracowanie witryny internetowej • Podstawy programowania w języku C++. Przygotowanie projektu programu, opracowanie algorytmu, zaprogramowanie procedur, uruchomienie i testowanie oraz zaliczenie. • Tworzenie diagramów procesowych i technologicznych. • Sprawdzian praktyczny obejmujący umiejętności nabyte na L01-L05.

Toksykologia

K\_W14, K\_U03, K\_U19, K\_K02, K\_K05

• Wprowadzenie do toksykologii, definicja trucizny, zatrucia, rodzaje zatruc, toksyczność związków chemicznych, akumulacja, utrzymywanie, sposoby wprowadzania trucizn do organizmu. • Czynniki wpływające na toksyczność trucizn, synergizm i antagonizm. • Biotransformacja trucizn w organizmie i proces degradacyjny trucizn w środowisku, eliminacja trucizn z organizmu (ścieżki i biochemiczne mechanizmy eliminacji) etiologia odtruwania, definicje skrótów stosowanych w toksykologii. • Zapobieganie zatruciom i podstawy terapii odtruwania w procesie REACH – legislacja w Unii Europejskiej. • Oznaczanie ryzyka, definicje, identyfikacja substancji szkodliwych, dawka - odpowiedź, narażenie, charakterystyka ryzyka, obliczenia ADI (lub RfD) i LD50, definicje skrótów NOEL, NOAEL, NOEC, NOAEC, SF, UF, MF, ADI • Praktyczna prezentacja oznaczania ryzyka stosowania herbicydu w środowisku wodnym • Toksykologia w czasie rozwoju, spermatogenezy, oogenezy i zapłodnienia. Ocena związków toksycznych w zarodkach i w trakcie rozwoju organizmu do dojrzałości. • Toksykologia wybranych związków nieorganicznych (CO, CN-, NO2-, NH3, H2S, Cl2, PH3 ...). Toksykologia kwasów i wodorotlenków. • Toksykologia wybranych związków organicznych. • Toksykologia wybranych metali ciężkich (Pb, Cd, Hg, Cu, As, Ba, Mg ....) • Toksykologia pestycydów - podział pestycydów zgodnie z praktyką rolniczą, toksykologia wybranych pestycydów z grup chemicznych • Odtruwanie wybranych leków • Mykotoksyny - charakterystyka, toksyczność, ryzyko, podział w zależności od wpływu na żywe organizmy • Rośliny trujące - związki chemiczne w roślinach trujących, podział roślin trujących wg wpływu na organizm (na organy ciała) • Trujące zwierzęta - związki chemiczne toksyn zwierzęcych, wybrane gatunki zwierząt trujących. • Ogólne informacje o toksykologii, diagnostyka zatruc, pobieranie próby, pakowanie i przesyłanie do analiz toksykologicznych • Oznaczanie trucizn w materiale biologicznym bez przygotowywania próbek • Oznaczanie ważnych toksykologicznie związków w mieszaninach rozdzielanych na drodze destylacji z parą wodną • Oznaczanie warfaryny (kumaryny) w materiale biologicznym • Oznaczanie alkaloidów w materiale biologicznym metodą TLC • Oznaczanie leków w materiale biologicznym metodą TLC (salinomycyna, monenzyna, paracetamol) • Wykrywanie herbicydów MCPA i DNOK w materiale biologicznym

Wychowanie fizyczne

K\_K01, K\_K03, K\_K04

• Zapoznanie z zasadami udziału w zajęciach i warunkami uzyskania zaliczenia. Omówienie zasad bezpiecznego korzystania z obiektów i urządzeń sportowych oraz zasad bezpieczeństwa obowiązujących w czasie zajęć. • Realizacja różnych zestawów ćwiczeń rozgrzewkowych i ćwiczeń ukierunkowanych na rozwijanie podstawowych zdolności motorycznych studenta. • Kształtowanie ogólnej sprawności fizycznej, koordynacji ruchowej, wytrzymałości, gibkości, szybkości poprzez indywidualny wybór aktywności sportowej (np.: piłka nożna, piłka siatkowa, koszykówka, tenis stołowy) lub rekreacyjnej aktywności fizycznej (np.: badminton, ćwiczenia na siłowni). • Test sprawności fizycznej: Bieg wahadłowy (Beep test - 20 m). • Zapoznanie z zasadami udziału w zajęciach i warunkami zaliczenia. Omówienie warunków korzystania z pływalni oraz zasad bezpieczeństwa obowiązujących w czasie ćwiczeń w środowisku wodnym. • Wstępna adaptacja do środowiska wodnego: - zanurzenie twarzy, otwieranie oczu i orientacja pod powierzchnią wody, - opanowanie oddychania w środowisku wodnym, zapoznanie z wyporem wody, - opanowanie leżenia na piersiach i grzbiecie, - zabawy i gry ruchowe w wodzie. Ćwiczenia rozgrzewkowe, przygotowujące do ćwiczeń w wodzie. Nauka zachowania się w wodzie w sytuacjach trudnych i nietypowych: zachłyśnięcie, skurcz, przypięcie, itp. • Nauka stylu grzbietowego: leżenie na grzbiecie, poślizg, prawidłowa praca NN z deską na biodrach i bez deski, prawidłowa praca RR. Doskonalenie prawidłowej koordynacji NN i RR. Nauka stylu dowolnego: poślizg na piersiach, prawidłowa praca NN połączona z oddechem, ćwiczenia z deską i bez deski. Nauka

prawidłowej pracy RR (pływanie dokładanką z prawidłowym wdechem i wydechem). Nauka koordynacji pracy RR i NN z ustaleniem prawidłowego oddechu. Nauka stylu klasycznego: prawidłowa praca NN z deską i bez deski na piersiach i na grzbiecie, prawidłowa praca RR w stylu klasycznym. Koordynacja pracy RR i NN i oddechu w stylu klasycznym. Nauka skoku do wody na NN i na głowę. • Test sprawności: próba przepłynięcia 25 m wybranym przez studenta stylem.

Treści programowe w zajęciach wybieranych przez studentów.

Chemia bionieorganiczna	K_W04, K_W05, K_U06, K_K01
<p>• Rola w bioprocessach miejsc koordynacyjnych metali w układach biologicznych. Ligandy porfiryne i inne układy makrocycliczne. Transport oraz magazynowanie jonów metali przejściowych. Stale tworzenia biokompleksów metali przejściowych i metody ich wyznaczania. Czynniki wpływające na potencjały kompleksów metali. Biologiczne i syntetyczne przenośniki tlenu cząsteczkowego. Przeniesienie elektronów w reakcjach biochemicznych. Reakcje reaktywnych form tlenu w układach biologicznych. Hemoproteiny i miedzioproteiny w reakcjach redoks. Elementy medycznej chemii nieorganicznej, metale i ich związki w medycynie (profilaktyka, diagnostyka)</p>	
Język angielski (A)	K_U02, K_U06, K_U07
<p>• Opowiadanie o sobie, rodzinie, domu, upodobaniach. Zadawanie różnego rodzaju pytań. • Rozmowa na temat ważnych miejsc i dat. Pisanie e-maila formalnego i nieformalnego. • Wypowiadanie się na temat różnic między kobietami i mężczyznami oraz stereotypów. Wyrażanie opinii. • Opisywanie ludzi. Powtórzenie czasów gramatycznych (Present Simple i Continuous, Past Simple i Continuous) • Rozmowy i wywiady. Opisywanie zdjęć. • Udzielanie rad dotyczących udziału w rozmowie o pracę. Mówienie o sobie samym • Wypowiadanie się na temat filmu. Wyrażanie opinii na temat filmów. • Pytanie o doświadczenia i opisywanie doświadczeń. Czasy gramatyczne Present Perfect i Past Simple. • Mówienie o mediach. Wyrażanie opinii na temat teorii spiskowych. Dobieranie nagłówków prasowych do wyjaśnień. • Relacjonowanie wydarzeń z przeszłości. Pisanie artykułu z opisem wydarzenia. • Wypowiadanie się na temat kłamstw i kłamania. Używanie czasowników 'say' and 'tell'. • Słuchanie anegdot. Opowiadanie anegdot i historii z przeszłości. • Wyrażenia używane do opisywania dobrych i złych doświadczeń. Mówienie o pamiętnych momentach. Pisanie o najszcześniejszych momentach. • Mówienie o problemach nastolatków i ich rodziców. Wyrażanie opinii na podstawie przeczytanego tekstu. • Wyrażanie przyszłości: czasy Present Continuous, going to, might. Pisanie wiadomości i robienie notatek. • Wyrażanie przyszłości (przypuszczenia): will, might, may, going to, likely to. Określenia czasu przyszłego, wyrażenia idiomatyczne. • Słuchanie o przewidywaniach na temat przyszłości komunikacji. Mówienie o tym, jak rzeczy zmienią się w przyszłości. • Czytanie opowiadania o nieporozumieniach. Radzenie sobie z nieporozumieniami. Rodzaje nieporozumień. Wyrażenia służące poproszeniu o parafrazowanie wypowiedzi. • Słuchanie rozmowy telefonicznej zawierającej nieporozumienia. Parafraza i relacjonowanie opowieści o nieporozumieniach. Odgrywanie sytuacji rozwiązywania nieporozumień. • Czytanie tekstu o milionerach. Czasowniki modalne: must, have to, should. • Dyskusja na temat cech potrzebnych do wykonywania danych zawodów. Odpowiadanie na pytania w ankiecie i omawianie wyników. • Czytanie o marzeniach z dzieciństwa. Czytanie ogłoszeń o pracę. Used to i would. • Słuchanie wypowiedzi na temat niepowodzeń w wykonywanych zawodach. Mówienie o zyczących w przeszłości. Pisanie listu motywacyjnego. • Dochożenie do porozumienia. Kolokacje z zakresu języka biznesowego. Wyrażanie opinii. • Słuchanie nagrania spotkania na którym podejmowane są decyzje. Kierowanie dyskusją. Uczestnictwo w spotkaniu i tworzenie biznesplanu. • Rozmowy w miejscu pracy; wyrażenia używane do opisywania czynności rutynowych. Opisywanie typowego dnia. • Czytanie artykułu na temat wpływu technologii na zmiany w świecie. Stopień wyższy i najwyższy przymiotnika. Słownictwo z zakresu technologii. • Mówienie o tym jak technologia zmieniła świat. Mówienie o różnych środkach transportu. Pisanie rozprawki. • Pytania rozłączne. Słowa używane w pytaniach. Słowotwórstwo: przymiotniki. • Słuchanie ludzi odpowiadających z zakresu wiedzy ogólnej. Test wiedzy ogólnej. Odpowiadanie na pytanie z zakresu specjalizacji studenta. • Uprzejme prośby. Problemy i ich rozwiązywanie. • Słuchanie rozmów na temat problemów technicznych. Odpowiadanie na prośby. Odgrywanie prób i reakcji na nie. • Czytanie tekstu o podstawowych emocjach. Tryby warunkowe. Przymiotniki zakończone na -ing oraz -ed. Czasowniki złożone. • Słuchanie programu radiowego o terapiach. Mówienie o emocjach. Dyskusja na temat porad dla ludzi w różnych sytuacjach. • Drugi tryb warunkowy. Kolokacje czasowników z rzeczownikami. • Dyskusja na temat zachowania w różnych hipotetycznych sytuacjach. Pisanie listu z poradami. • Przekazywanie dobrych i złych wiadomości. Relacjonowanie wydarzeń na żywo. • Słuchanie rozmów podczas których ludzie otrzymują wiadomości. Przekazywanie i otrzymywanie wiadomości. Odgrywanie sytuacji przekazywania wiadomości. • Wyrażenia do opisywania dobrych i złych doświadczeń. Mówienie o pamiętnych momentach. Pisanie - najszcześniejsze momenty w życiu. • Czytanie krótkiego wstępu do The Secret of Success. Porównanie czasów Present perfect simple i continuous. • Czasowniki modalne do wyrażania umiejętności. Czytanie tekstu biograficznego o człowieku z bardzo dobrą pamięcią. • Słuchanie rozmowy na temat pamięci. Mówienie o umiejętnościach. Pisanie streszczenia. • Doprecyzowanie opinii. Czytanie tekstu o kwalifikacjach. • Słuchanie dyskusji na temat inteligencji. Odniesienie się do wcześniejszych wypowiedzi. Wybieranie odpowiedniego kandydata na stanowisko. Wyrażanie opinii i podawanie przykładów. • Czytanie bloga o sąsiadach. Przedmiki. Określenia ilościowe. • Opisywanie sąsiedztwa i dyskusowanie w jaki sposób można by je ulepszyć. • Zdania zależne. Słownictwo związane z internetem. Czytanie recenzji strony internetowej. • Słuchanie opisów społeczności internetowych. Porównywanie czynności rzeczywistych i wirtualnych. Pisanie recenzji strony internetowej. • Witanie gości. Czytanie tekstu o tym jak być dobrym gościem. • Słuchanie ludzi opisujących doświadczenia z gośćmi/gospodarzami. Przyjmowanie przeprosin. Dyskusowanie trudnych sytuacji towarzyskich. • Powtórzenie materiału do egzaminu pisemnego. • Ćwiczenie mówienia - przygotowanie do egzaminu ustnego.</p>	
Język angielski (B)	K_U02, K_U06, K_U07
<p>• Mieszkanie, rodzina, współlokatorzy. Wyrażenia opisujące osobowość. Zadawanie pytań. Mówienie, słuchanie. • Wyrażenia używane w nieformalnych e-mailach. Poprawianie błędów. Pisanie: e-mail do przyjaciela. • Uczucia i wydarzenia, które je powodują. Przymiotniki, których nie można stopniować. Słowotwórstwo: rzeczowniki. Test osobowości. Czytanie, mówienie, słuchanie. Gramatyka: Present Perfect • Ogłoszenia i reklamy. Grzeczne pytania i odpowiadanie na nie. Czytanie, słuchanie, mówienie. • Opis wydarzeń pierwszego dnia (np. w pracy). Ćwiczenie mówienia. Pisanie: streszczenie • Problemy społeczne. Rzeczowniki i czasowniki o tej samej formie. Gramatyka: Present Perfect. • Zapobieganie przestępkości, proponowanie i omawianie rozwiązań. Gramatyka: strona bierna. • Wyrażenia stylu formalnego. Pisanie listu formalnego (reklamacja) • Wycinki prasowe. Wyrażanie opinii. Przymiotniki wyrażające opinie. Czytanie i mówienie. • Szczęście a pieniądze. Ankieta dotycząca szczęścia. Czytanie i mówienie. Pisanie: wypowiedź na stronie internetowej • Gry. Wyrażenia opisujące zachowanie Zwyczaj z przeszłości. Zachowanie, które nas denerwuje. Gramatyka: would/used to. Mówienie. • Czynności czasu wolnego. Nauka słownictwa. Mówienie Pisanie: Rozprawka. • Miejsca, do których wyjeżdża się na wakacje. Wyrażanie przyszłości. Wakacje (transport, zakwaterowanie, rozrywki). Rzeczowniki niepoliczalne i policzalne. • Quizy i konkursy Opisywanie reguł, zasad działania Uzyskiwanie informacji Czasowniki • Niezwykłe doświadczenia Udzielanie rekomendacji Pisanie: wypowiedź na forum internetowym • Opowiadania. Powiedzenia. Relacjonowanie wydarzeń z przeszłości, anegdoty. Gramatyka: czasy przeszłe. • Opowiadanie. Opisywanie doświadczeń i wydarzeń z przeszłości. • Zyczenia i skargi. Czasowniki złożone. Gramatyka: wish/if only. • Czytelnictwo. Książki, których nie czytaliśmy. To, co lubimy i czego nie lubimy. Streszczenie książek. Ulubione książki • Ulubiona scena z filmu. Pisanie: opis ulubionej sceny • Najgorsze wynalazki ludzkości. Rowery. Zmiana (change). Rzeczowniki złożone. Gramatyka: articles. • Wpływ reklam na nasze zachowanie. Zasady tworzenia reklam. Gramatyka: zdania warunkowe. • Reklamy i marketing. Pisanie: Raport, porównywanie. • Burza mózgow. Przymiotniki. Sugerowanie, proponowanie. Podchodzenie do pomysłów z rezerwą. • Geniusze. Prezentacja nowego produktu. Pisanie: ulotka z opisem produktu. • Wyrażenia ze słowem age. Ludzie w różnym wieku i ich zachowanie. Słowotwórstwo – tworzenie rzeczowników. Gramatyka: czasowniki modalne. • Plany na przyszłość. Optymizm i pesymizm. Gramatyka: czasy przyszłe (Future Perfect, Future Continuous) • List do samego siebie. Zdania wyrażające cel. • Kolokacje. Przekonywanie. Prośba o wyjaśnienie. • Kolokacje. Długość życia. Dyskusja klasowa. Pisanie: wypowiedź na forum internetowym. • Telewizja. Rodzaje programów telewizyjnych. Interesujące fakty dotyczące telewizji. Czasowniki złożone. • Wydarzenia prawdziwe i wymyślone. Kwestionariusz. Gramatyka: mowa zależna • Rozprawka wyrażająca opinię • Prasa. Gazety typu tabloid i broadsheet. Emfaza. Zgadywanie, wyrażanie przypuszczeń. • Błędy w prasie i telewizji. Opis wydarzenia lub informacji. Pisanie: artykuł z opisem wydarzenia. • Trudne sytuacje – artykuły prasowe. Kolokacje. Decyzje, które było trudno podjąć. Gramatyka: zdania warunkowe. • Uczucia. Zegar biologiczny. Kwestionariusz: Are you a lark or owl? Podejścia do czasu. Gramatyka: forma -ing i bezokoliczniki. • Idiomy dotyczące czasu. Styl nieformalny. Pisanie: artykuł w stylu nieformalnym. • Zachowanie – przymiotniki. Porady dt. zachowania w delikatnych sytuacjach. Rozwiązywanie niezręcznych sytuacji. • Rytuały i zachowania typowe dla różnych kultur. Pisanie: opis „rodzinnego rytuału”. • Program telewizyjny o mowie ciała. • Pamięć – co i jak pamiętamy. Przeszłość i przestępcy. Nasze zachowanie wobec przestępców. Gramatyka: ing form i bezokoliczniki z czasownikami typu remember i stop. • Synonimy. Czasowniki, które występują z przyimkami. Przeszłość. Gramatyka: czasowniki modalne. • Jak być bezpiecznym na wakacjach?. Unikanie powtórzeń. Pisanie: ulotkami z poradami. • Przeszłość. Zgłaszanie przestępstw. Problemy. Parafrazowanie swoich wypowiedzi. • Zwykli ludzie w niezwykłych sytuacjach. Przedmioty niezbędne na tratwie ratunkowej. Pisanie: opis niebezpiecznej przygody • Język specjalistyczny: Terminologia i symbole matematyczne. Podstawowe operacje matematyczne. • Język specjalistyczny: Ułamki, pierwiastki, potęgi, logarytmy • Powtórzenie materiału do egzaminu pisemnego. • Powtórzenie materiału do egzaminu pisemnego. • Ćwiczenie mówienia - przygotowanie do egzaminu ustnego. •</p>	

Ćwiczenie mówienia - przygotowanie do egzaminu ustnego.

Język francuski (A)

K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Zaimki pytające ( inwersja prosta i złożona). • Wycieczka po Paryżu- redagowanie krótkich tekstów reklamowych. • Relacjonowanie wydarzeń z użyciem czasu le passé composé. • Zwroty i wyrażenia dotyczące opisu przeszłości. • Porównanie systemów edukacji w Polsce i we Francji; komentowanie danych liczbowych. • Prezentacja uczelni i kierunku studiów. • Czasy l'imparfait i le passé composé w opowiadaniu o minionych wakacjach. • Zaimki dopełnienia bliższego w różnych czasach i trybach. • Zaimki dopełnienia dalszego w różnych czasach i trybach. • Porównanie zalet i wad życia na wsi i w mieście; stopniowanie przymiotników. • Analiza ogłoszeń nieruchomości; tryb le conditionnel présent. • Zaimki dzierżawcze przymiotne i rzeczowne. • Formułowanie hipotez i opinii; forma bezosobowe czasowników. • Opis przedmiotu i rzeczy; miejsce przymiotnika w zdaniu. • Zaimki względne proste. • Słownictwo związane z zakupami, negocjowanie ceny. • Prace domowe, podział obowiązków w rodzinie. • Ulubiona potrawa- przygotowanie sondażu, komentowanie pisemne wyników sondażu. • Sposoby ubierania się w różnych sytuacjach, uroczystości rodzinne. • Zaimki względny dont. • Wyrażenia opinii własnej. • Środki transportu- porównania. • Biografia znanej osoby; czas le plus-que-parfait. • Rola mody w życiu- prezentacja opinii. • Zaimki dopełnienia bliższego i dalszego COD/COI w czasie przeszłym. • Uzgadnianie form imiesłowu czasu przeszłego z podmiotem i dopełnieniem bliższym. • Mowa zależna- zdania oznajmujące. • Wypadek samochodowy- wyrażanie przyczyny. • Relacje sąsiedzkie- opis osób. • Hipotezy na temat poszczególnych postaci z tekstu. • Wyrażanie własnej opinii na temat wspólnego mieszkania z innymi osobami. • Tryb „gérondif” jako wyrażenie równoczesności, sposobu, przyczyny. • Rozrywka i spędzanie czasu wolnego. • Pytania w mowie zależnej. • Zaimki względne złożone. • Prezentacja wybranego regionu Francji. • Strona czynna i bierna czasownika. • Recenzja z filmu. • Artykuł prasowy- użycie strony biernej. • Ogłoszenie o pracę, CV, list motywacyjny- analiza dokumentów. • Zwroty i wyrażenia w korespondencji administracyjnej- pisanie listu motywacyjnego. • Rozmowa kwalifikacyjna. • Praca studentów, nawiązywanie kontaktów zawodowych. • Tryb „subjonctif”- wprowadzenie. • Opowiadanie doświadczeń zawodowych. • Internet jako najpopularniejsze medium. • Czasy przyszłe: le futur proche/ le futur simple; zdanie warunkowe „si-présent+futur simple” • Plany na przyszłość. • Zdanie warunkowe « si+ imparfait+conditionnel présent » • Wyrażanie życzeń. • Przysłowki- tworzenie, miejsce w zdaniu. • List prywatny, odpowiedź na list prywatny.

Język francuski (B)

K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Opowiadanie i relacjonowanie wydarzeń w czasie przeszłym. • Paryż jako stolica mody. • Miejsce zaimków COD/COI w różnych czasach. • Zawody zanikające i nowoczesne. • Prezentacja znanego projektanta mody. • Zaimki rzeczowne wskazujące i dzierżawcze. • Zaimki względne proste i złożone. • Strój ponadczasowy- jeans. • Skargi i rozwiązania problemów, udzielanie rad. • Wyrażanie przyczyny i skutku. • Tryb „subjonctif” w wyrażaniu celu. • Zasady ruchu drogowego- nakazy i zakazy. • Pytania w mowie zależnej. • Wybór zawodu, uzasadnienie wyboru. • Wyrażanie przyczyny. • Mieszkanie w kraju i za granicą, argumentacja. • Symbole narodowe Polski i Francji. • „Le passé simple- czas literacki”. • Porównania- różne style mieszkań, stopień wyższy przymiotników nieregularnych. • Rynek nieruchomości we Francji i w Polsce. • Wyrażanie przyzwolenia. • Emigracja i mobilność, wyrażanie opinii. • „Le savoir-vivre” zasady dobrego wychowania. • Wypada/ nie wypada podobieństwa i różnice w obyczajach polskich i francuskich. • Przeczenie- podsumowanie. • Wyrażanie zakazu. • Wyrażanie hipotezy. • Strona bierna w artykule prasowym. • Zmiany klimatyczne- słownictwo związane z ekologią. • Nasze zachowania ekologiczne. • Plany na przyszłość, wyrażenia czasowe. • Emeryci kiedyś i dziś; zmiany w zachowaniu i postrzeganiu seniorów. • Tworzenie przedsiębiorstwa- wizja rozwoju. • Wynałazki, które zrewolucjonizowały nasze życie. • Wyrażanie hipotezy i warunku. • Rozwiązania ekologiczne w skali miasta, regionu, kraju. • Przyjaciel idealny; stopień najwyższy przymiotnika. • Współcześni idole. • Prezentacja ulubionej postaci. • Pasje w naszym życiu. • Zgodność czasów w opowiadaniu. • Globalizacja, skutki pozytywne i negatywne. • Konstrukcje czasownikowe z bezokolicznikiem. • Wyrażanie sprzeciwu wobec propozycji. • Sztuka argumentacji w wystąpieniu. • Telefon komórkowy- piekło czy raj? • Gdzie kończy się Europa?- informacje o Unii Europejskiej. • Czasowniki przydatne w argumentacji. • Spójność argumentacji- łączniki logiczne. • Transformacje zdań- wyrażanie związków logicznych. • Szkolnictwo wyższe- fakty i oczekiwania. • Prezentacja wybranego przedsiębiorstwa.

Język niemiecki (A)

K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Kraje niemieckojęzyczne, film DVD. Przyjaźń, spotkania, relacje międzyludzkie, pokrewieństwa. Deklinacja typu „n”. • Opis osób, przedstawianie, charakterystyka typów zachowań, cechy charakteru. • Prezentacja sylwetki wybranej osoby. Rzeczowniki odprzymiotnikowe. • Magazyn czytelnika – spotkania klasowe po latach i znajdowanie kolegów przez internet, praca z tekstem. • Zawód i praca, miejsce pracy, przedstawienie wad i zalet. • Etapy historii Niemiec po 1945. Opis wydarzeń z przeszłości. Czas przeszły Präteritum czasowników regularnych, nieregularnych i mieszanych. • Sprawozdanie z odbytej praktyki, opinia o pracowniku. • Warunki i formy pracy, wymagania, kompetencje. • Praca z filmem – zawody, wykonywane czynności, warunki pracy. • Prezentacja własnych planów i zamiarów zawodowych. • Sytuacja mieszkaniowa, wywiad z pośrednikiem handlu nieruchomościami. Zaimki względne i zdanie względne • Analiza ofert i ogłoszeń, objaśnienie skrótów. Okoliczniki czasu. • Mieszkanie w Niemczech: teksty informacyjne, statystyki, wykresy. • Obsługa klienta, rozmowy telefoniczne. Wzorce reakcji językowych w poszczególnych sytuacjach. • Reklamacja ustna i pisemna. Zdania z „obwohl” i „trotzdem”. • Schemat pisma formalnego, zestaw stosowanych zwrotów. • Zaproszenie na firmowe spotkanie promocyjne – praca z tekstem. • Komputeryzacja życia codziennego, funkcje urzędów pełnione obecnie i w przyszłości. • Wzrost postępu technicznego w przyszłości. Czas przyszły Futur I. • Zastosowanie urządzeń elektronicznych w życiu prywatnym i zawodowym – prezentacja. • Praca z filmem – historia i rozwój przedsiębiorstwa, właściwości produktów i ich dystrybucja. • Zaproszenia prywatne i oficjalne. Spójnik warunkowy „falls”. • Spotkanie biznesowe, reguły zachowań przy posiłkach i w sytuacjach towarzysko-służbowych. • Plany wakacyjne, wyrażanie życzeń, marzeń i zamiarów. Czasownik „sollen”. • Media, rynek prasowy w Niemczech. • Charakterystyka wybranego czasopisma – prezentacja. • Zakupy, wybór produktów, reakcja na sugestie i propozycje. Konstrukcje zdaniowe z „zu” przed bezokolicznikiem. • Prowadzenie rozmów klient-doradca, użycie typowych zwrotów. • Doradztwo w sprawach wyProwadzenie rozmów klient-doradca, użycie typowych zwrotów.boru zawodu, założenia firmy i pozyskiwania klientów. • Wybór zawodu, określanie własnych zdolności i umiejętności. Zdania przyczynowe. • Test wyboru zawodu i kompetencji socjalnych. Profile zatrudnienia. Zdania czasowe ze spójnikiem „bevor” i „während” • Opis osobowości i uzdolnień, wyrażanie opinii i przedstawianie wyników testu. • Miniprojekt - zawód a predyspozycje, słabe i mocne strony kandydata, rozmowa u doradcy. • Praca z filmem – historia i rozwój wydawnictwa Hueber, przedsiębiorstwo rodzinne i jego produkty. • Warunki pracy, koncepcja przedsiębiorstwa przyjaznego pracownikowi. Deklinacja i stopniowanie przymiotnika. • Unia Europejska, możliwości pracy w państwach unijnych, historia, rynek wewnętrzny i główne instytucje. • Zakaz palenia w miejscu pracy – formułowanie argumentów pro i kontra, wyrażanie opinii. Tryb rozkazujący. • IStruktura prezentacji, wzór, typowe zwroty. • Czynniki warunkujące dobre zatrudnienie, atrakcyjność przedsiębiorstwa. • Niewykorzystane szanse i możliwości. Zdania nierzeczywiste w przeszłości. • Relacja z doznanych niepowodzeń - audycja radiowa. Tryb przypuszczający KonjunktivII. • Telefon zaufania, rozmowy o zaistniałych sytuacjach. Struktury „wäre / hätte” + Partizip II. • Opis kontrowersyjnych wydarzeń, dyskusja i komentarz. • Wyrażanie rozczarowania i reakcja na nie – pisanie maila, praca z tekstem na blogu. • Sytuacje codzienne wywołujące uczucie szczęścia. Czas zaprzeczony Plusquamperfekt. • Wyrażanie emocji – środki językowe. • Podsumowanie minionego roku i pomyślnych wydarzeń. Zdania czasowe z „nachdem”. • Praca z filmem – „, Nasz kawalek szczęścia” Historia rodziny, ważne dziedziny życia, przeżywanie powodzenia i satysfakcji. • Imprezy, uroczystości, wydarzenia w miejscu pracy. • Początki pracy zawodowej. Speed-Dating, oczekiwania pracodawców. • Zestawienie świąt i wydarzeń. Zaproszenia pisemne na różne okazje. • Schemat maila i listu okolicznościowego, części składowe. Pisanie zaproszeń.

Język niemiecki (B)

K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Nowoczesne media komunikacyjne. Nawiązywanie kontaktów - Speed-Dating. • Określanie własnych umiejętności językowych - praca z filmem. Deklinacja przymiotnika po rodzajniku określonym, nieokreślonym i bez rodzajnika. • Kompetencje medialne, umiejętność twórczego wykorzystania internetowych zasobów w uczeniu się języka obcego, nawigowanie w sieci. Przysłowki czasu. • Biznesowe spotkania w nowym gronie, formy powitania, przedstawiania siebie i innych. • Strategie uczenia się języka obcego zawodowego. • Spotkania prywatne i służbowe. Partykuly modalne. • Planowanie i organizacja uroczystości. • Zaproszenia ustne i pisemne, uzgadnianie terminu spotkania. Rekcja czasowników. Przysłowki zaimkowe w pytaniach i odpowiedziach. • Praca z filmem - „Oktoberfest”. • Planowanie i przygotowanie prezentacji. • Posiłek biznesowy, quiz ze znajomości etykiety. • Prezentacja, cechy dobrej prezentacji. • Przygotowanie prezentacji produktu. • Planowanie urlopu, oferty biur podróży. Przypuszczenia - czasownik „werden + wohl” + bezokolicznik • Zakwaterowanie, noclegi - ocena hotelu, opinie na stronie internetowej. Zdania względne, zaimki względne. • Komunikacja miejska w krajach niemieckojęzycznych. • Podróże i pojazdy przyszłości. Czas przyszły „Futur I”. • Praca z filmem - podróże marzeń. • Organizacja konferencji, wybór hotelu, korespondencja służbowa. • Rynek mieszkaniowy, różne formy zamieszkiwania. Rzeczowniki złożone. • Wspólnota mieszkaniowa, akademik. Poszukiwanie mieszkania, ogłoszenia. Przykmi określenia czasu. • Pokój studencki, wyposażenie, opis funkcji poszczególnych mebli i przedmiotów. • Zamiana mieszkań na okres wakacji. Szyk wyrazów w zdaniu głównym. • Dom wielopokoleniowy. • Biuro, wyposażenie, przyjazny klimat. • Wspólnota mieszkaniowa ludzi biznesu, wady i zalety. • Prezentowanie wykonywanego zawodu - praca z filmem. • Idealne miejsce pracy. Tryb przypuszczający. • Ogłoszenia o pracę, zyciorys. • Różne metody poszukiwania pracy- Speed- Dating. Rady i wskazówki dla ubiegających się o pracę. Zdania z „damit” i „um...zu”. • Podanie o pracę, udzielanie informacji na temat swojego wykształcenia i doświadczenia zawodowego. • Small-talk , wyrażanie opinii na temat

wykonywanego zawodu - wady, zalety. • Sławni kompozytorzy i muzycy, notatka biograficzna. Przeczenia. • Style w muzyce, instrumenty muzyczne, zespoły muzyczne. • Festiwale i koncerty muzyczne w krajach niemieckojęzycznych, kalendarz imprez muzycznych. • Planowanie wspólnego wieczoru, zaproszenie na koncert, pisanie prywatnego maila. • Zespół „Rammstein” - prezentacja zespołu. Uzasadnianie wyboru. Zdania z „denn”, „weil”, „nämlich”, „deshalb”. • Niemiecka muzyka rockowa - praca z filmem. • Przygotowanie prezentacji na temat niemieckiej muzyki rockowej. • Gry planszowe, teleturnieje. Reguły ulubionych gier. Strona bierna. • Handel elektroniczny, sklep internetowy • Psychologia sprzedaży, interpretowanie zachowań odbiorcy działań marketingowych. Strona bierna z czasownikami modalnymi. • Przyzwyczajenia konsumentów podczas robienia zakupów, identyfikacja różnic w zachowaniu konsumentów. • Dyskusja na temat zakupów online - pozytywne, negatywne. • Zawartość portfela, konto bankowe, karty kredytowe. • Zdobywanie nowych umiejętności, podnoszenie kwalifikacji, oferty kursów, certyfikaty. Dopełniacz rzeczownika. • Zaawansowane techniki wyszukiwania informacji, systemy kształcenia na odległość, platformy edukacyjne. • Wyposażenie nowoczesnego laboratorium językowego. Przyimki określenia miejsca. • System kształcenia w Niemczech - forum dyskusyjne. • Zawody techniczne, obsługa i opis sprzętu technicznego, instrukcje obsługi. Przyimki z celownikiem i biernikiem. • Awarie i uszkodzenia urządzeń. Tryb rozkazujący. • Reklamacje - korespondencja mailowa.

Język rosyjski (A)

K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Sposoby zdrowego odżywiania się. • Zwyczaje ślubne w Polsce oraz w Rosji. • Święta rodzinne! Zdania współrzędnie złożone ze spójnikami a, и, но, или. • Czas wolny. Redagowanie krótkiej recenzji spektaklu/ filmu. • Środki masowego przekazu. Wyrażanie opinii n/t mass mediów i ich roli. • Internet czy gazety? • Zaimki wskazujące этот, эта, это, эти, тот, та, то, те. • Czasownik пользоваться (чем?). • Niepełnosprawni są wśród nas. • Leksyka oraz konstrukcje związane z problemami niepełnosprawnych. • Popularne zawody. Nazywanie popularnych zawodów w formie męskiej i żeńskiej. Zaimki przeczące никто, ничто, некто, нечто, никогда, некогда, никуда, некуда. • Obowiązki zawodowe. • Słownictwo służące do opisywania czynności związanych z wykonywaniem popularnych zawodów • Rozmowa o pracę. Udzielanie porad dotyczących wyboru zawodu oraz przygotowania się do rozmowy o pracę. • Rynek pracy w Moskwie. • Opisywanie zalet i wad niektórych zawodów. • Redagowanie ogłoszeń o pracę. • Praca za granicą. Plusy i minusy pracy za granicą. • Powtórzenie materiału. • Prowadzenie rozmowy n/t planów dotyczących przyszłości po ukończeniu studiów. • Studia w Polsce. • Nazwy uczelni i kierunków studiów; popularne skrótowce. • Słownictwo związane z formalnościami i warunkami przyjęcia na studia. • Studia w Rosji. • Rozwijanie skrótów nazw uczelni i kierunków studiów. • Uzasadnianie wyboru kierunku studiów. • Redagowanie e-maila i listu prywatnego • Życie studenckie. • Konstrukcja статьи/быть/ работать (кем?). • Konstrukcja быть по профессии/по образованию (кем?). •Konstrukcja несмотря на то,что. • Wycieczki. • Opisywanie/planowanie /relacjonowanie przebiegu wycieczki zorganizowanej. • Redagowanie pytań dotyczących ofert wycieczek. • Obozy letnie. • Nazwy wyposażenia turystycznego. • Słownictwo związane z podróżowaniem pociągami. • Rzecznik путь. • Biuro turystyczne. • Redagowanie ulotek reklamowych wycieczek. • Redagowanie listu formalnego zawierającego określone informacje (reklamacja). • Turystyka w Polsce. • Nazywanie bazy noclegowej. • Opisywanie wycieczek i zwiedzania. • Turystyka w Rosji. • Pełne znaczenie skrótowców турбюро, турбаза, ж/д. • Czasowniki заказать, забронировать. • Wynajem mieszkania na lato. • Leksyka oraz konstrukcje stosowane w ogłoszeniach o wynajmie mieszkań. • Czasowniki снимать, сдать в аренду. • Biuro nieruchomości. • Opisywanie wyglądu pomieszczeń oraz ich wyposażenia na podstawie ilustracji. • Dom czy mieszkanie? Gdzie lepiej żyć? • Zdania bezpodmiotowe. • Powtórzenie materiału. • Nazwy elementów wyposażenia turystycznego. • Leksyka oraz konstrukcje związane z opisem mieszkania. • Korespondencja e-mailowa. •Redagowanie listu prywatnego n/t pechowego wyjazdu. • Leksyka stosowana w liście prywatnym. • Nasi sąsiedzi. • Imiesłowy przysłówkowe współczesne i uprzednie: tworzenie i zastosowanie. • Ziemia - nasza planeta. • Opisywanie i proponowanie różnych działań proekologicznych. • Prezentacja danych dotyczących biodegradacji niektórych przedmiotów codziennego użytku. • Chroń przyrodę. • Przeprowadzanie ankiety n/t działań na rzecz ochrony środowiska. • Przygotowanie i prezentacja referatu n/t zagrożeń środowiska. • Klęski żywiołowe. • Opisywanie klimatu i pogody. • Nazywanie i opisywanie klęsk żywiołowych. • Ekologiczny kryzys. • Opisywanie klimatu i pogody. • Nazywanie i opisywanie klęsk żywiołowych. • Kataklizmy. • Opisywanie czynności związanych z postępowaniem w sytuacji zagrożenia kataklizmem. • Forma prosta (słowotwórcza) stopnia najwyższego przymiotników. • Świat technologii. • Konstruowanie wypowiedzi dotyczących odkryć naukowych, nowinek technicznych, wyrażanie opinii na ich temat. • Słownictwo związane z korzystaniem z niektórych urządzeń technicznych. • Wynalazki XXI wieku. • Opisywanie technologii informacyjno-komunikacyjnych. • Opisywanie awarii. • Komputer i Internet. • Awarie. • Technika i my. • Nazywanie i opisywanie wynalazków. • Wyrażanie i uzasadnianie opinii i poglądów. • Wszyscy jesteśmy równi. • Konstruowanie wypowiedzi n/t społecznych ról kobiet i mężczyzn. • Wyrażanie opinii n/t partnerstwa. • Leksyka i konstrukcje dotyczące równouprawnienia oraz społecznych ról kobiet i mężczyzn • Konflikt pokoleń. • Wyrażanie opinii o konflikcie pokoleń oraz słuszności niektórych nakazów i zakazów. • Młodzieżowe subkultury. • Czasowniki запрещать, запретить. • Zaimki względne каждый, всякий, любой. • Ważne daty w naszym życiu. • Określanie dat wydarzeń. • Liczebniki złożone • Towary i usługi. • Rozumienie tekstu czytane : dialogi n/t awarii i naprawy przedmiotów codziennego użytku. • Wpływ reklamy na człowieka. • Opisywanie czynności związanych z reklamą. •Nazywanie i opisywanie usług. • Zakupy w Internecie. • Wypowiadanie się n/t zakupów internetowych. • Biernik liczby mnogiej rzeczowników żywotnych i nieżywotnych. • Wojna. • Wyrażanie opinii n/t służby wojskowej (w tym zawodowej oraz służby kobiet): dyskusja. • Słowa i wyrażenia związane z państwem, służbą wojskową, konfliktami oraz problemami wewnętrznymi i międzynarodowymi. • Dług obywatelski. • Rozumienie tekstu czytane: relacjonowanie treści. • Konstrukcje z trybem rozkazującym typu: Будь я президентом, не было бы такого!. • Problemy społeczne. • Nazywanie i opisywanie wybranych problemów społecznych oraz proponowanie sposobów ich rozwiązania. • Słownictwo związane z wybranymi problemami współczesnego społeczeństwa. • Człowiek i społeczeństwo. • Prowadzenie debaty n/t problemów bezrobocia i bezdomności oraz sposobów walki z nimi. • Konstrukcje czasowe z przyimkami за i через. • Mistrz i Małgorzata. • Relacjonowanie treści tekstu. • Elementy wiedzy o Rosji: życie i twórczość Michała Bułhakowa. • Mitologia słowiańska. • Rozumienie tekstu czytane zawierającego informacje n/t Domowója : ducha domu. • Malarstwo rosyjskie. • Rozumienie tekstu czytane zawierającego informacje n/t malarzy rosyjskich : Iwana Szyszkińa i Wasilija Kandinskiego. • Federacja Rosyjska. • Słownictwo związane ze strukturą i ustrojem politycznym Federacji Rosyjskiej. • Rosja dzisiaj. • Rozumienie tekstu czytane dotyczącego struktury i ustroju politycznego Federacji Rosyjskiej. • Polska w Europie. • Rozumienie tekstu czytane dotyczącego struktury i ustroju politycznego w Polsce.

Język rosyjski (B)

K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Wygląd zewnętrzny. • Nazywanie cech charakteru. • Pytanie o dane personalne. • Przetwarzanie i przekazywanie informacji. • Problemy etyczne. • Zaimki osobowe z przymiotnikiem lub bez niego. • Wyposażenie domu. • Czas teraźniejszy czasowników. • Rynek nieruchomości. • Rzecznik • Remont mieszkania. • Przymiotniki • Wymagania szkolne. • Czasowniki: учить, учиться, изучать • System oświaty w Polsce i w Rosji. • Wymagania szkolne. • Przyimki: в, на • Zawody i stanowiska. • Czynności związane z wykonywaniem różnych zawodów. • Praca zawodowa. • Opisywanie pracy dorywczej. • Opisywanie rynku pracy. • Czas teraźniejszy czasowników. • Nasze portfolio. • Redagowanie listu motywacyjnego. • Redagowanie CV. • Rzecznik. • Święta rodzinne. • Nazywanie i opisywanie świąt i uroczystości. • Zaimki dzierżawcze. • Członkowie rodziny, koledzy i przyjaciele. • Czas wolny i styl życia • Czasowniki zwrotne. • Stosunki między ludźmi. Przystówki miejsca i kierunku. • Artykuły spożywcze. Nazywanie artykułów spożywczych. • Nazywanie opakowań produktów. • Lokale gastronomiczne. • Liczebniki 1,2,3,4 w połączeniu z rzeczownikiem i przymiotnikiem. • Opisywanie diet. • Wyrażanie i uzasadnianie opinii i poglądów. • Zaimki wskazujące. • Tryb rozkazujący. • Usługi dla ludności. • Kupno i sprzedaż. Czasowniki купить/покупать. • Bank (środki płatnicze). Liczebniki główne. Rzecznik пыль. • Towary. • Reklama. Przystówki stopnia i miary. • Środki transportu Ciekawe miejsca w Rosji. • Opisywanie czynności związanych z podróżowaniem. • Nazywanie i opisywanie bazy noclegowej. • Rzecznik zakończona na -ий -ия, -ие. • Opisywanie wycieczek i zwiedzania. • Wyrażanie i uzasadnianie opinii i poglądów. • Redagowanie blogu. • Dziedziny sztuki (film). • Gatunki filmowe. • Mass media. • Czas teraźniejszy czasowników. • Dyscypliny sportowe. • Obiekty sportowe. • Sportowcy. • Sprzęt sportowy. • Stopień wyższy przymiotników. • Zawody sportowe. • Rzecznik z przymiotnikiem. • Opisywanie samopoczucia. • Nazywanie i opisywanie objawów chorób i sposobów ich leczenia. • Leczenie. • Przyimki w konstrukcjach określających czas i kierunek • Uzależnienia. • Tryb rozkazujący • Nazywanie podstawowych urządzeń technicznych. • Opisywanie czynności związanych z korzystaniem z podstawowych urządzeń technicznych. • Komputer i internet. Nazywanie elementów z dziedziny „Komputer i Internet”. • Flora i fauna. • Nazywanie i opisywanie roślin i zwierząt. • Opisywanie krajobrazu. • Katastrofy i klęski żywiołowe. • Przymiotniki twardo- i miękkotematowe. • Katastrofy i klęski żywiołowe. • Przymiotniki twardo- i miękkotematowe. • Ekologia. • Opisywanie czynności związanych z ochroną środowiska naturalnego. • Rosja. Opisywanie struktury państwa. • Nazywanie urzędów. • Organizacje społeczne i międzynarodowe. • Czas teraźniejszy czasowników • Gospodarka narodowa. • Konflikty wewnętrzne i międzynarodowe • Życie społeczne. Zaimek себя. • Wyrażenie друг друга. • Konflikty międzynarodowe. • Konstrukcje z trybem rozkazującym typu: Будь я президентом, не было бы такого!. • Problemy społeczne. Słownictwo związane z wybranymi problemami współczesnego społeczeństwa. • Konstrukcje czasowe z przyimkami за i через. • Mistrz i Małgorzata. Rozumienie tekstu czytane zawierającego informacje dotyczące życia i twórczości Michała Bułhakowa. • Mitologia. Informacje encyklopedyczne dotyczące wybranych zagadnień z mitologii słowiańskiej. • Wasilij Kandinskiej. Rozumienie tekstu czytane zawierającego informacje n/t Wasilija Kandinskiego. • Relacjonowanie treści tekstu. • Iwan Szuszyn. Rozumienie tekstu czytane zawierającego informacje n/t Iwana Szyszkińa • Relacjonowanie treści tekstu. • Bajki rosyjskie. • Rzecznik z przymiotnikiem. • Święta w Rosji. Nazywanie i opisywanie świąt. • Święta w Polsce. Nazywanie i opisywanie świąt.

Podstawy ekonomii	K_W15, K_W16, K_W18, K_U11, K_U14, K_K06
<p>• Wprowadzenie do ekonomii (zarys myśli ekonomicznej, podstawowe pojęcia, zasady i założenia analizy mikroekonomicznej, miejsce ekonomii w systemie nauk społecznych i związki z innymi dyscyplinami nauki). Wprowadzenie do mikroekonomii. • Model gospodarki rynkowej (instytucje, produktywność, sprawność, podmioty, zasoby i strumienie w systemie gospodarczym; rynek - klasyfikacje i zasady funkcjonowania). • Popyt (prawo popytu, wyjątki, determinanty, elastyczność popytu), podaż (prawo podaży, wyjątki, determinanty, elastyczność podaży), równowaga rynkowa w krótkim, średnim i długim okresie, wpływ cen regulowanych na rynek, model pajęczyny. • Teoria wyboru konsumenta (funkcjonowanie gospodarstw domowych, użyteczność, I i II prawo Gossena, renta konsumenta Marshalla, równowaga konsumenta). • Zasady funkcjonowania przedsiębiorstwa (wprowadzenie do teorii przedsiębiorstwa, podstawowe definicje, klasyfikacje i procesy). • Funkcja produkcji w krótkim i długim okresie, efekty skali, wybór optymalnej technologii. • Instrumenty zarządzania kosztami w przedsiębiorstwie, funkcja kosztów w długim i krótkim okresie, zagadnienie kosztów a płynność finansowa. • Konkurencja doskonała a konkurencja monopolistyczna. • Konkurencja ograniczona - monopol i oligopol. • Wprowadzenie do makroekonomii, podstawowe zjawiska i problemy makroekonomiczne. • Rozwój systemów gospodarczych, wzrost gospodarczy - pomiar i uwarunkowania produktu i dochodu narodowego oraz jego determinanty, koniunktura gospodarcza (cykle) oraz rola inwestycji w gospodarce, analiza sytuacji w Europie i na świecie. • Znaczenie sektora finansów publicznych, organizacja SFP (podsektory), wpływ polityki fiskalnej na dochód narodowy, rola państwa w gospodarce, budżet jako narzędzie oddziaływania na gospodarkę, zagadnienie deficytu budżetowego i długu publicznego, wpływ pomocy publicznej (w tym ze środków UE) na rozwój podmiotów gospodarki narodowej, analiza sytuacji w Europie. • Rozwój systemu pieniężnego, rola pieniądza w gospodarce, pieniądz sensu stricto i sensu largo, popyt na pieniądz, podaż pieniądza i mechanizmy jego kreacji, ilościowa teoria pieniądza, agregaty pieniądza. • System bankowy państwa, rola banku centralnego i polityki monetarnej, narzędzia polityki monetarnej, rynek międzybankowy oraz działalność banków komercyjnych. • Zjawisko inflacji oraz jej skutki społeczne i ekonomiczne, popytowe i podażowe przyczyny inflacji, pomiar zjawisk inflacyjnych - wskaźniki inflacji, analiza sytuacji w Europie, polityka antyinflacyjna. • Rynek pracy, polityka zatrudnienia, znaczenie kompetencji oraz procesów demograficznych, elastyczność rynku pracy, bezrobocie jako problem ekonomiczno-społeczny. • Międzynarodowe relacje gospodarcze, rynek walutowy, bilans płatniczy, jednolity rynek Unii Europejskiej i jego znaczenie dla rozwoju państw członkowskich, w tym rozwijających się. Rola Unii Europejskiej w gospodarce globalnej.</p>	
Podstawy zarządzania	K_W15, K_W16, K_W18, K_U11, K_U14, K_K06
<p>• Zarządzanie jako dyscyplina naukowa. • Przedsiębiorstwo i jego otoczenie jako obiekt zarządzania. • Funkcje zarządzania. • Współczesne problemy zarządzania. • Zarządzanie bezpieczeństwem państwa, bezpieczeństwo wewnętrzne i zewnętrzne, bezpieczeństwo ekologiczne, bezpieczeństwo microbiologiczne, zarządzanie strukturami zapewnienia bezpieczeństwa państwa.</p>	
Przetwarzanie sygnałów w komórce	K_W05, K_U06, K_K01
<p>• Wstępne prezentacja przedmiotu. Budowa i funkcje białek błony komórkowej. • Schemat mechanizmu odbioru sygnałów przez receptory błonowe. • Receptory siedmiohelisowe. • Receptorowe kinazy tyrozynowe. • Receptory cytokin. • Receptorowe kinazy serynowo-treoninowe. • Receptorowe cykliczne guanylowe. • Rodzina receptorów TNF. • Receptory przełączowe. • Receptory jeżowe. • Receptory TLR. • Apoptoza i nekroza. • Genetyczna kontrola apoptozy. • Zaliczenie</p>	
Remediacja substancji toksycznych w materiale środowiskowym	K_W07
<p>• Cykl geochemiczny. Gleba jako środowisko ekologiczne. Emisja zanieczyszczeń przemysłowych do środowiska. Zanieczyszczenie obiegu geochemicznego (azbest, chrom(VI), ołów, rtęć, kadm, syntetyczne związki organiczne, dioksyny, DDT i związki pochodne, PCB i WWA. Ochrona środowiska naturalnego towarzysząca produkcji biotechnologicznej i chemicznej. Podstawy gospodarki odpadami poprodukcyjnymi i biotechnologiczne aspekty ochrony środowiska. Fizyczne i chemiczne właściwości gleb. Substancja organiczna gleby. Zawartość węgla organicznego ( próchnicy) w glebie. Makro i mikroorganizmy w środowisku glebowym. Zdolności oksydo-redukcyjne gleby. Pojemność sorpcyjna gleby. Rozmieszczenie gleb w Polsce wg stanu zagrożenia. Ochrona gleb. Remediacja i bioremediacja. Metody fizykochemiczne remediacji. Metody biologiczne remediacji. Mikroorganizmy oraz ich wykorzystanie w procesach rekultywacji zdegradowanych gleb. Biodegradacja jako jedna z metod oczyszczania skażonego gruntu produktami ropopochodnymi. Fitoremediacja. Landfarming. Rekultywacja gleb zdegradowanych. Degradacja gleb i ich odporność na czynniki degradujące. Ekotechniczne zadania w dziedzinie ochrony i odnowy gleb.</p>	
Taksonomia molekularna	K_W12, K_U06, K_K01
<p>• Biologia ewolucyjna. Klasyfikacja i filogeneza. Mechanizmy i drogi ewolucji. Powstawanie zmienności genetycznej. Zmienność genetyczna w populacjach naturalnych. Ewolucja cech fenotypowych. Gatunki i specjacja. • Ewolucja białek, genów i genomów. Zastosowania filogenetyki molekularnej</p>	
Zastosowanie biotechnologii w nowoczesnej terapii	K_W05, K_W12, K_U06, K_K01, K_K07
<p>• Leki uzyskiwanych metodami biotechnologicznymi (biofarmaceutyki) a leki konwencjonalne. • Zwierzęta jako żywe bioreaktory. • Biotechnologiczne sposoby produkcji hormonów ludzkich. • Przeciwciała monoklonalne - zastosowanie w terapii chorób immunologicznych oraz raka i diagnostyce. • Szczepionki - rodzaje, potencjalne możliwości rozwoju, szczepionki antykoncepcyjne. • Ksenotransplantacje - kierunki rozwoju. • Indukowane pluripotencjalne komórki macierzyste. • Leki immunosupresyjne: modyfikacje i zastosowanie. • Sztuczna skóra • Tworzenie naczyn krwionośnych in vitro • Testy diagnostyczne - RIA i ELISA • Nanocząstki w naukach biomedycznych. • Zaliczenie zajęć.</p>	

### 3.3. Biochemia stosowana, niestacjonarne

#### 3.3.1. Parametry planu studiów

Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia.	80 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów.	124 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne.	5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana przedmiotom do wyboru.	63 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym, stażom (jeżeli program studiów przewiduje praktyki lub staże).	4 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych, staży (jeżeli program studiów przewiduje praktyki lub staże).	160 godz.
Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z języka obcego.	9 ECTS
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	36 godz.

Szczegółowe informacje o:

- związkach efektów uczenia się efektami uczenia się zawartymi w poszczególnych zajęciach ;
- kluczowych kierunkowych efektach uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, z ukazaniem ich związku z dyscypliną/dyscyplinami, do której/których kierunek jest przyporządkowany;
- rozwińnięcie kierunkowych efektów uczenia się na poziomie zajęć lub grup zajęć, w szczególności powiązanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową;
- efektach uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, w przypadku kierunków studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera/magistra inżyniera;

znajdują się w kartach zajęć, dostępnych pod adresem URL: <http://krk.prz.edu.pl/plany.pl?Ing=PL&W=C&K=H&TK=html&S=1538&C=2020>, które stanowią integralną część programu studiów.

### 3.3.2. Plan studiów

Semestr	Jedn.	Nazwa zajęć	Wykład	Ćwiczenia/ Lektorat	Laboratorium	Projekt/ Seminarium	Suma godzin	Punkty ECTS	Egzamin	Oblig.
1	ZH	Bezpieczeństwo techniczne i ergonomia pracy	9	0	0	0	9	1	N	
1	CB	Biologia komórki	9	0	0	0	9	2	N	
1	CN	Chemia ogólna i nieorganiczna	18	18	0	0	36	6	T	
1	ZM	Etykieta akademicka	6	0	0	0	6	1	N	
1	FF	Fizyka	18	18	0	0	36	6	T	
1	CB	Genetyka	18	9	0	0	27	4	N	
1	ZM	Kompetencje społeczne	6	9	0	0	15	2	N	
1	FM	Matematyka	18	18	0	0	36	6	T	
1	ZE	Przedmiot ekonomiczny	18	0	0	0	18	2	N	
<b>Sumy za semestr: 1</b>			<b>120</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>192</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
2	CB	Biologia komórki	9	0	18	0	27	4	T	
2	CN	Chemia ogólna i nieorganiczna	18	9	27	0	54	7	T	
2	FF	Fizyka	9	9	9	0	27	4	T	
2	CI	Komputerowa grafika inżynierska (CAD)	9	0	18	0	27	4	N	
2	FM	Matematyka	18	18	0	0	36	6	T	
2	CX	Pakiety oprogramowania użytkowego	0	0	18	0	18	2	N	
2	CB	Technologie informacyjne	9	0	18	0	27	3	N	
<b>Sumy za semestr: 2</b>			<b>72</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
3	CI	Aparatura chemiczna i biotechnologiczna	18	9	9	0	36	4	N	
3	CS	Biochemia	9	0	18	0	27	3	T	
3	CM	Biofizyka	9	0	0	0	9	1	N	
3	CC	Bioinformatyka	9	0	9	0	18	2	N	
3	CN	Chemia analityczna	9	0	18	0	27	3	N	
3	CF	Chemia fizyczna	18	9	0	0	27	4	T	
3	CM	Chemia organiczna	18	9	0	0	27	4	T	
3	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	18	0	0	18	2	N	
3	CB	Mikrobiologia ogólna	18	0	18	0	36	5	T	
3	CB	Statystyka i opracowanie wyników	9	0	9	0	18	2	N	
3	DL	Wychowanie fizyczne	0	18	0	0	18	0	N	
<b>Sumy za semestr: 3</b>			<b>117</b>	<b>63</b>	<b>81</b>	<b>0</b>	<b>261</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
4	CS	Biochemia	18	0	18	0	36	5	T	
4	CF	Chemia fizyczna	18	9	18	0	45	6	T	
4	CM	Chemia organiczna	18	9	18	0	45	6	T	
4	CB	Informacja naukowo-techniczna	0	0	1	0	1	0	N	
4	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	18	0	0	18	2	N	
4	CB	Kultury in vitro	9	0	9	0	18	2	N	
4	CS	Mikrobiologia przemysłowa	18	0	18	0	36	5	T	
4	CM	Technologia biomateriałów	18	0	18	0	36	4	N	
4	DL	Wychowanie fizyczne	0	18	0	0	18	0	N	
<b>Sumy za semestr: 4</b>			<b>99</b>	<b>54</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>253</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
5	CF	Analiza instrumentalna	18	0	27	0	45	5	N	
5	CB	Biochemia roślin	9	0	9	0	18	2	N	
5	CB	Biologia molekularna	18	0	18	0	36	5	T	
5	CS	Chemia kosmetyków	9	0	9	0	18	2	N	
5	CI	Inżynieria bioprocusowa	18	9	0	0	27	3	N	
5	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	18	0	0	18	2	N	

5	CS	Metody analizy w biochemii	9	0	9	0	18	3	T	
5	CF	Modelowanie biomolekularne	9	0	9	9	27	4	N	
5	CB	Techniki immunologiczne w biotechnologii	18	0	18	0	36	4	N	
<b>Sumy za semestr: 5</b>			<b>108</b>	<b>27</b>	<b>99</b>	<b>9</b>	<b>243</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
6	CS	Biochemia kryminalistyczna	9	0	9	0	18	2	N	
6	CB	Biologia molekularna	9	0	9	0	18	2	N	🚩
6	CS	Biopolimery i polimery biodegradowalne	9	0	9	0	18	2	N	
6	CI	Bioreaktory	9	0	9	0	18	2	N	
6	CS	Chemia i technologia biopaliw	9	0	9	0	18	2	N	
6	CB	Enzymologia	9	0	18	0	27	2	T	
6	CB	Inżynieria białek	18	0	0	9	27	4	N	
6	CI	Inżynieria bioprosesowa	9	9	9	0	27	3	T	🚩
6	CB	Inżynieria genetyczna	18	0	18	0	36	3	T	
6	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	18	0	0	18	3	T	🚩
6	CB	Komputerowe wspomaganie badań	0	0	9	0	9	1	N	
6	CB	Toksykologia	18	0	9	0	27	4	N	
<b>Sumy za semestr: 6</b>			<b>117</b>	<b>27</b>	<b>108</b>	<b>9</b>	<b>261</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
7	CS	Biokataliza	9	0	9	0	18	2	N	
7	CF	Biosensory	9	0	9	0	18	2	N	
7	CN	Biotechnologia ochrony środowiska	9	0	9	0	18	3	T	
7	CI	Oczyszczanie produktów biotechnologicznych	18	0	9	0	27	2	N	
7	CX	Praktyka zawodowa	0	0	0	0	0	4	N	
7	CX	Projekt inżynierski	0	0	0	72	72	11	N	
7	CI	Projekt technologiczny	0	0	0	18	18	2	N	
7	CM	Projektowanie i synteza leków	9	0	9	9	27	4	N	
<b>Sumy za semestr: 7</b>			<b>54</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>99</b>	<b>198</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>SUMY ZA WSZYSTKIE SEMESTRY:</b>			<b>687</b>	<b>279</b>	<b>541</b>	<b>117</b>	<b>1624</b>	<b>210</b>	<b>22</b>	<b>22</b>

Uwaga, niezliczenie zajęć oznaczonych czerwoną flagą uniemożliwia dokonanie wpisu na kolejny semestr (nawet wówczas gdy sumaryczna liczba punktów ECTS jest mniejsza niż dług dopuszczalny), są to zajęcia kontynuowane w następnym semestrze lub zajęcia, w których nieosiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się nie pozwala na kontynuowanie studiów w innych zajęciach objętych programem studiów następnego semestru.

### 3.3.3. Zajęcia do wyboru

Poniżej przedstawione zajęcia są rozwinięciem tabeli z rozdziału 3.3.2. Mogą być wybierane przez studentów niezależnie od wyborów specjalności/ścieżki kształcenia.

Semestr	Jedn.	Nazwa zajęć	Wykład	Ćwiczenia/ Lektorat	Laboratorium	Projekt/ Seminarium	Suma godzin	Punkty ECTS	Egzamin	Oblig.
2	ZE	Podstawy ekonomii	18	0	0	0	18	2	N	
2	ZO	Podstawy zarządzania	18	0	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język angielski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język angielski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język francuski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język francuski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język niemiecki (A)	0	18	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język niemiecki (B)	0	18	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język rosyjski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język rosyjski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język angielski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język angielski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język francuski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język francuski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język niemiecki (A)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język niemiecki (B)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język rosyjski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język rosyjski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język angielski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język angielski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język francuski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język francuski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język niemiecki (A)	0	18	0	0	18	2	N	

5	DJ	Język niemiecki (B)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język rosyjski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język rosyjski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
6	DJ	Język angielski (A)	0	18	0	0	18	3	T	
6	DJ	Język angielski (B)	0	18	0	0	18	3	T	
6	DJ	Język francuski (A)	0	18	0	0	18	3	T	
6	DJ	Język francuski (B)	0	18	0	0	18	3	T	
6	DJ	Język niemiecki (A)	0	18	0	0	18	3	T	
6	DJ	Język niemiecki (B)	0	18	0	0	18	3	T	
6	DJ	Język rosyjski (A)	0	18	0	0	18	3	T	
6	DJ	Język rosyjski (B)	0	18	0	0	18	3	T	

### 3.3.4. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Szczegółowe zasady oraz metody weryfikacji i oceny efektów uczenia się pozwalające na sprawdzenie i ocenę wszystkich efektów uczenia się są opisane w kartach zajęć. W ramach programu studiów weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się jest realizowana w szczególności przy pomocy następujących metod: egzamin cz. pisemna, egzamin cz. praktyczna, egzamin cz. ustna, zaliczenie cz. pisemna, zaliczenie cz. praktyczna, zaliczenie cz. ustna, esej, kolokwium, sprawdzian pisemny, obserwacja wykonawstwa, prezentacja dokonań (portfolio), prezentacja projektu, raport pisemny, referat pisemny, referat ustny, sprawozdanie z projektu, test pisemny.

Parametry wybranych metod weryfikacji efektów uczenia się

Liczba zajęć, w których wymagany jest egzamin	22
Liczba zajęć, w których wymagany jest egzamin w formie pisemnej	22
Liczba zajęć, w których wymagany jest egzamin w formie ustnej	1
Liczba godzin przeznaczona na egzamin w formie pisemnej	40 godz.
Liczba godzin przeznaczona na egzamin w formie ustnej	1 godz.
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do egzaminów i zaliczeń	820 godz.
Liczba zajęć, które kończą się zaliczeniem bez egzaminu	43
Liczba godzin przeznaczona na zaliczenie w formie pisemnej	57 godz.
Liczba godzin przeznaczona na zaliczenie w formie ustnej	4 godz.
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do zaliczeń w trakcie semestrów na zajęciach ćwiczeniowych (bez zaliczeń końcowych)	157 godz.
Liczba zajęć, w których weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się realizowana jest na podstawie obserwacji wykonawstwa (laboratoria)	41
Liczba laboratoriów, w których osiągnięte efekty uczenia się sprawdzane są na podstawie sprawdzianów w trakcie semestru	31
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do sprawdzianów realizowanych na zajęciach laboratoryjnych	289 godz.
Liczba zajęć projektowych, w których osiągnięte efekty uczenia się sprawdzane są na podstawie prezentacji projektu, raportu pisemnego, referatu pisemnego, referatu ustnego lub sprawozdania z projektu	5
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na wykonanie projektu/dokumentacji/raportu oraz przygotowanie do prezentacji	260 godz.
Liczba zajęć wykładowych, które wymagają odrębnego zaliczenia w formie pisemnej lub ustnej niezależnie od wymagań innych form zajęć tego modułu.	22
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do sprawdzianów realizowanych na zajęciach wykładowych.	145 godz.

Szczegółowe informacje na temat weryfikacji osiągniętych przez studentów efektów uczenia się znajdują się w kartach zajęć pod adresem URL: <http://krk.prz.edu.pl/plany.pl?lng=PL&W=C&K=H&TK=html&S=1538&C=2020>

### 3.3.5. Treści programowe

Treści programowe (kształcenia) są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają w szczególności aktualny stan wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których jest przyporządkowany kierunek, jak również wyniki działalności naukowej uczelni w tej dyscyplinie lub dyscyplinach. Szczegółowy opis realizowanych treści programowych znajduje się w kartach zajęć, dostępnych pod adresem URL: <http://krk.prz.edu.pl/plany.pl?lng=PL&W=C&K=H&TK=html&S=1538&C=2020>, które stanowią integralną część programu studiów.

Analiza instrumentalna	K_W04, K_W10, K_U16, K_U17, K_K01
<p>• Proces analityczny, jego elementy i statystyczna ocena poszczególnych etapów. Analiza pierwiastków i związków metodami spektroskopowymi. Atomowa Spektroskopia emisyjna – podstawy metody, sposoby atomizacji wzbudzenia próbek, zastosowania. Spektroskopia absorpcji atomowej. Spektroskopia cząsteczkowa w nadfiolecie i świetle widzialnym. Spektroskopia w podczerwieni. Techniki rejestracji widm, metody analizy ilościowej i jakościowej. Podstawy spektroskopii magnetycznego rezonansu jądrowego. Analiza ilościowa i strukturalna na podstawie widm NMR. Podstawy spektroskopii mas. Interpretacja i analityczne zastosowania widm mas związków organicznych. Chromatograficzne metody rozdzielania – podstawy i klasyfikacja metod chromatograficznych. Mechanizmy retencji. Parametry retencji. Teoretyczne podstawy rozdziału. Efektywność rozdzielcza. Definicja i wyznaczanie rozdzielczości, sprawności, selektywności. Rodzaje technik chromatografii cieczowej - chromatografia adsorpcyjna, podziałowa, jonowa, żelowa. Dobór warunków procesu chromatograficznego – zasady wyboru fazy stacjonarnej i ruchomej. Wysokosprawna Chromatografia Cieczowa i wysokosprawna chromatografia cienkowarstwowa HPTLC, techniki elucji izokratyczna i gradientowej. Chromatografia gazowa. Teoria pól i kinetyczna - poszerzenie pasma i sprawność kolumny. Chromatograficzne metody analizy jakościowej i ilościowej. Potencjometria. Budowa, zasada działania i zastosowania wybranych elektrod jonoselektywnych. Konduktometria i jej analityczne zastosowania. Metody voltamperometryczne – voltamperometria z liniowo zmieniającym się potencjałem LSV, cykliczna CV oraz strippingowa CSV, ASV. Analiza ilościowa i jakościowa. Wybrane zastosowania w analizie laboratoryjnej i przemysłowej, kryteria doboru metod instrumentalnych. • Identyfikacja składników mieszaniny węglowodorów i ich ilościowe oznaczenie metodą chromatografii gazowej. Oznaczenie węglowodorów i ich pochodnych z wykorzystaniem metody HPLC. Analiza składu mieszanin związków organicznych z wykorzystaniem techniki GC-MS. Analiza identyfikacyjna i ilościowa metodą spektroskopii w IR. Oznaczenie stężenia substancji metodą spektroskopii UV-VIS. Analiza strukturalna metodą spektroskopii <sup>1</sup>H-NMR. Oznaczenie zawartości pierwiastków w roztworach metodą spektroskopii absorpcji atomowej (AAS).</p>	



Polarymetryczne oznaczanie sacharozy w roztworze wodnym. Ilościowe oznaczanie pierwiastków metodą woltamperometrii cyklicznej CV. Oznaczanie jodków i chlorków metodą potencjometrycznego miareczkowania strąceniowego. Oznaczanie stężenia fenolu metodą miareczkowania konduktometrycznego.	
Aparatura chemiczna i biotechnologiczna	K_W11, K_W13, K_U17, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klasyfikacja aparatury chemicznej. Podstawy zjawisk transportu pędu ciepła i masy. Charakter przepływu płynu. Opory przepływu płynu. Wypływ cieczy ze zbiornika</li> <li>• Aparatura do mieszania, napowietrzania i dezintegracji biomasy. Zapotrzebowanie na moc mieszania.</li> <li>• Bioreaktory i fermentatory - rozwiązania konstrukcyjne i zasada działania. Bioprocesy w warstwie fluidalnej.</li> <li>• Charakterystyka materiałów rozdrobnionych.</li> <li>• Rozdział zawiesin przez osadzanie, aparatura do sedymentacji, flotacji, klasyfikacji.</li> <li>• Filtracja i wirowanie zawiesin biologicznych, zasady procesu i aparatura.</li> <li>• Wymienniki ciepła, wyparki i sterylizatory.</li> <li>• Aparatura do absorpcji i adsorpcji.</li> <li>• Aparatura do destylacji i rektyfikacji.</li> <li>• Aparatura do ekstrakcji i krystalizacji</li> </ul>	
Bezpieczeństwo techniczne i ergonomia pracy	K_W13, K_W14, K_U12, K_K01, K_K02, K_K04
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regulacje prawne z zakresu ochrony pracy, w tym dotyczące: praw i obowiązków studentów i pracowników z zakresu bhp oraz odpowiedzialności za naruszenie przepisów i zasad bhp, wypadków oraz świadectw z nimi związanych.</li> <li>• Obowiązki uczelni w zakresie zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków nauki: wymagania bhp dotyczące budynków uczelni, wymagania dotyczące instalacji i urządzeń znajdujących w budynku uczelni.</li> <li>• Przedmiot i zakres badań bezpieczeństwa pracy i ergonomii.</li> <li>• Bezpieczeństwo w ujęciu systemowym (bezpieczeństwo jako cel zarządzania, jako obowiązek prawny, jako norma moralna).</li> <li>• Modele wypadków przy pracy (klasyczne modele wypadków, modele sytuacji wypadkowych, modelowanie zachowań człowieka w sytuacjach zagrożenia).</li> <li>• Statystyczne i behawioralne teorie bezpieczeństwa.</li> <li>• Ergonomiczne aspekty funkcjonowania układu człowiek-maszyna-otoczenie.</li> <li>• Ocena niezawodności układu: człowiek-komputer, kierowca- samochód, pilot-samolot jako rzeczywiste przypadki układu człowiek-maszyna.</li> <li>• Metody pomiaru uciążliwości pracy fizycznej dynamicznej i pracy fizycznej statycznej.</li> <li>• Badanie uciążliwości pracy umysłowej.</li> <li>• Niebezpieczne i szkodliwe czynniki związane z procesem i warunkami pracy.</li> <li>• Ocena ryzyka zawodowego na wybranym stanowisku pracy.</li> <li>• Ergonomia w kształtowaniu warunków pracy (wybrane zasady i zalecenia ergonomiczne w projektowaniu struktury przestrzennej stanowiska pracy, urządzeń wskaźnikowych i sterowniczych, procesów technologicznych, obiektów).</li> <li>• Czynniki ergonomiczne w organizacji pracy.</li> <li>• Ergonomiczna ocena maszyn i urządzeń oraz usprawnianie warunków pracy.</li> <li>• Zasady postępowania w razie wypadków i w sytuacjach zagrożeń (pożaru, awarii, itp.): zasady udzielania pomocy przedlekarskiej w razie wypadku, ochrona przeciwpożarowa (w tym ewakuacja) w uczelni.</li> </ul>	
Biochemia	K_W05, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biochemia - molekularna logika żywych organizmów.</li> <li>• Struktura i właściwości aminokwasów jako prekursorów peptydów i białek. Białka — hierarchiczna organizacja strukturalna. Podstawowe aspekty struktury i funkcji białek: mioglobina i hemoglobina.</li> <li>• Wprowadzenie do enzymów. Czynniki wpływające na aktywność enzymów. Kinetyka i inhibicja enzymów. Kontrola aktywności enzymatycznej.</li> <li>• Węglowodony — struktura monosacharydów, oligosacharydów i polisacharydów. Glikoproteiny.</li> <li>• Lipidy. Budowa błon biologicznych. Mechanizmy transportu przez błony komórkowe.</li> <li>• Receptory błonowe i przetwarzanie sygnału wewnątrz komórki.</li> <li>• Przenoszenie informacji genetycznej w komórce. Struktura i replikacja DNA. Synteza i dojrzewanie RNA. Synteza białka.</li> <li>• Identyfikacja aminokwasów i białek specyficznymi reakcjami barwnymi oraz metodą chromatografii cienkowarstwowej</li> <li>• Oznaczanie stężenia białek.</li> <li>• Identyfikacja cukrów prostych i złożonych reakcjami barwnymi. Hydrolyza sacharozy.</li> <li>• Uzyskiwanie amylozy i amylopektyny ze skrobi ziemniaczanej. Hydrolyza skrobi.</li> <li>• Izolacja cholesterolu z żółtka jaja kurzego. Wykrywanie cholesterolu metodą Salkowskiego</li> <li>• Oznaczanie zawartości azotynów w produktach mięsnych z odczynnikami Griessa</li> <li>• Metabolizm: pojęcia podstawowe i organizacja</li> <li>• Metabolizm węglowodanów: glikoliza, glukoneogeneza.</li> <li>• Oddychanie i energia: cykl kwasu cytrynowego, fosforylacja oksydacyjna, fotosynteza.</li> <li>• Izolacja i oznaczanie aktywności dysmutazy ponadtlenkowej (SOD) z drożdży piekarskich <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</li> <li>• Identyfikacja dysmutazy ponadtlenkowej metodą elektroforezy natywnej i barwienia negatywowego</li> <li>• Natywna elektroforeza i identyfikacja izoenzymów dehydrogenazy mleczanowej (LDH)</li> <li>• Rozdzielanie makromolekuł metodą filtracji żelowej</li> <li>• Uzyskiwanie lizozymu z jaja kurzego metodą chromatografii jonowymiennej</li> <li>• Identyfikacja lizozymu metodą elektroforezy SDS-PAGE</li> </ul>	
Biochemia kryminalistyczna	K_W12, K_W14, K_U02, K_U16, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• metabolity - podział, struktury, zastosowanie, znaczenie biologiczne</li> <li>• Elementy toksykologii, substancje szkodliwe - klasyfikacja, efekty działania,</li> <li>• Wprowadzenie do najważniejszych metod analitycznych w kryminalistyce, ich zastosowanie; metody analizy instrumentalnej w kryminalistyce.</li> <li>• Wprowadzenie do analizy wyników analitycznych, wprowadzenie do analizy wyników MS, NMR, FTIR.</li> <li>• Badania serologiczne, profilowanie DNA, analiza materiału nieorganicznego, organicznego, analizy barwników, badania mikroskopowe</li> <li>• analiza budowy wybranych związków szkodliwych metodami spektroskopowymi</li> <li>• Wykrywanie śladów krwawych</li> <li>• Metody analizy odcisków palca</li> <li>• Analiza ilościowa metali ciężkich w moczu</li> <li>• Analiza płynów fizjologicznych na zawartość narkotyków i in. metodą LCMS</li> </ul>	
Biochemia roślin	K_W05, K_W06, K_W14, K_U09, K_U18, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapoznanie ze specyfiką biochemiczną komórki roślinnej</li> <li>• Planowanie i realizacja prostych doświadczeń ukierunkowanych na identyfikację i pozyskanie genu o pożądanej funkcji.</li> </ul>	
Biofizyka	K_W02, K_U06, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podstawy biofizyki, Klasyfikacja biomolekuł. Podział biomakromolekuł (biopolimerów). Struktury chemiczne. Struktury nadcząsteczkowe. Oddziaływania cząsteczek i makrocząsteczek</li> <li>• Metody oznaczeń mas cząsteczkowych i ich rozkładów dla biopolimerów: - metody rozpraszania światła: statyczne (rayleighowskie), dynamiczne (quasi-elastyczne) -wiskozymetria, osmometria, bulio- i krioskopia, metody sedymentacyjne, MALDI-TOF, - chromatografia żelowa (GPC) lub SEC.</li> <li>• Układy i procesy biotermodynamiczne. Przejścia fazowe. Entropia, entalpia, energia swobodna, ciepło właściwe biomateriałów. Zjawiska przewodnictwa ciepła, transport masy, lepkość biopolimerów. Metody analizy termicznej stosowane do badań właściwości biopolimerów: TGA, DSC, temperaturowo- modulowane DSC, TMA, przewodnictwo termiczne.</li> <li>• Wybrane metody fizyczne badań struktury biopolimerów: spektroskopowe (IR, spektroskopia Ramana, NMR), rentgenograficzne (SAXS, WAXS), stopień amorficzności i krystaliczności; mikroskopowe (mikroskopia optyczna, elektronowa, mikroskopia sił atomowych (AFM));</li> <li>• Właściwości mechaniczne, statyczne i dynamiczne metody badań właściwości mechanicznych biopolimerów (DMA).</li> <li>• Elementy biofizyki narządów: zmysłu słuchu; wzroku, układu oddechowego, układu krążenia. Oddziaływanie czynników fizycznych na żywe organizmy (mechaniczny, temperatury i wilgotności, pola elektrycznego i magnetycznego; promieniowania jonizującego i niejonizującego). Spektroskopia i tomografia NMR.</li> </ul>	
Bioinformatyka	K_W01, K_W03, K_W14, K_U01, K_U02, K_U06, K_U08, K_U09, K_U10, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wprowadzenie do bioinformatyki. Podstawowe pojęcia. Zdalne nauczanie w biotechnologii.</li> <li>• Metody data mining w bioinformatyce</li> <li>• Dopasowywanie sekwencji.</li> <li>• Bioinformatyka strukturalna. Komputerowa reprezentacja i wizualizacja 3D struktur biomakrocząsteczek.</li> <li>• Bazy bioinformatyczne (pierwotne, wtórne, specjalistyczne).</li> <li>• Zastosowanie metod PCA i analizy skupień w bioinformatyce</li> <li>• Zintegrowany system wyszukiwania sekwencji</li> <li>• Wizualizacja i analiza 3D modeli białek z bazy PDB</li> </ul>	
Biokataliza	K_W08, K_W10, K_W14, K_U03, K_U19, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• budowa enzymów</li> <li>• mechanizmy enzymatyczne</li> <li>• kinetyka enzymatyczna;</li> <li>• immobilizacja enzymów</li> <li>• enzymatyczne procesy przemysłowe; przykładowe procesy enzymatyczne</li> </ul>	
Biologia komórki	K_W05, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podobieństwa i różnice w budowie komórki prokariotycznej i eukariotycznej</li> <li>• Podstawowe metody badania komórki i jej składników.</li> <li>• Ewolucja i funkcje struktur subkomórkowych.</li> <li>• Mechanizmy transportu przez błony biologiczne.</li> <li>• Przenoszenie sygnałów w komórce.</li> <li>• Cykle komórkowe - jego fazy i regulacja oraz przebieg mitozy i mejozy.</li> <li>• Podstawowe techniki pracy w laboratorium z zachowaniem przepisów BHP.</li> <li>• Przygotowanie preparatów z komórek i tkanek i ich obserwacja w mikroskopie świetlnym.</li> <li>• Izolacja chloroplastów i mitochondriów z komórek roślinnych.</li> <li>• Rozdzielanie pigmentów fotosyntetycznych z liści metodą chromatografii cienkowarstwowej.</li> </ul>	
Biologia molekularna	K_W05, K_W06, K_W14, K_U06, K_U09, K_K01, K_K03

• Podstawowa terminologia z zakresu biologii molekularnej. Różnice pomiędzy organizmami prokariotycznymi i eukariotycznymi w strukturze informacji genetycznej. Wprowadzenie do laboratoriów: wybrane metody izolacji kwasów nukleinowych. • Plazmidy: struktura, replikacja, funkcje biologiczne (przekazywanie informacji genetycznej pomiędzy komórkami, zapewnianie odporności niekorzystne czynniki środowiskowe takie jak antybiotyki, jony metali ciężkich, sulfonamidy, fenol i jego pochodne, wirulencja względem organizmu gospodarza, eliminacja konkurencji za środowiska). Systematyka plazmidów. Zastosowanie plazmidów w inżynierii genetycznej: plazmidy Ti i Ri, plazmidy bakterii E. coli. Wprowadzenie do laboratoriów: enzymy restrykcyjne (zastosowanie w inżynierii genetycznej), mapa restrykcyjna. • Budowa chromosomu bakteryjnego. Replikacja chromosomu bakteryjnego. Metylacja chromosomu bakteryjnego. Wprowadzenie do laboratoriów: reakcja PCR (skład mieszaniny reakcyjnej, substraty, produkty, warunki fizyczne, startery). • Transkrypcja u prokariotów. • Budowa i funkcja rybosomów prokariotycznych. Translacja w komórkach prokariotycznych. Potranslacyjne modyfikacje białek u prokariotów. • Źródła zmienności u organizmów prokariotycznych. • Kompartamentacja komórek eukariotycznych i jej wpływ na strukturę genomów eukariotycznych. • Budowa chromosomu eukariotycznego: centromer, telomer, euchromatyna, heterochromatyna, nukleosomu, histony. Replikacja chromosomu eukariotycznego. • Izolacja plazmidów z bakterii E. coli. • Elektroforeza DNA w żelu agarozowym. • Cięcie DNA enzymami restrykcyjnymi. • Reakcja PCR • Sporządzenie mapy restrykcyjnej, analiza produktów reakcji PCR. • Ligacja DNA. • Rekombinacja genetyczna u eukariotów (rekombinacja homologiczna i niehomologiczna). • Sekwencje powtórzone w genomach eukariotycznych. • Struktura genów eukariotycznych: egzony i introny, promotory. • Transkrypcja w komórkach eukariotycznych. • Dojrzwienie mRNA: synteza czapeczki, składanie, poliadenylacja. • Regulacja ekspresji genów eukariotycznych. Interferencja RNA. • Translacja w komórkach eukariotycznych: różnice w stosunku do procesu eukariotycznego, budowa rybosomów eukariotycznych, różnice w odczytywaniu kodu mitochondrialnego. • Budowa genomu mitochondrialnego i plastydowego. Wprowadzenie do laboratoriów: aligacja cząsteczek DNA, hybrydyzacja Southern Blot. • Aktualne problemy i nowe odkrycia w biologii molekularnej. • Analiza produktów ligacji DNA. • Hybrydyzacja Southern Blot

Biopolimery i polimery biodegradowalne

K\_W04, K\_W12, K\_U16, K\_K03

• Mechanizmy reakcji polimeryzacji i ich odniesienie do rzeczywistych procesów syntezy polimerów. • Podział polimerów pod względem budowy chemicznej i struktury nadcząsteczkowej oraz właściwości fizyko-mechanicznych • Czynniki decydujące o odporności chemicznej i biologicznej polimerów. Procesy depolimeryzacji, degradacji, biodegradacji i destrukcji polimerów. Wykorzystanie tych procesów w technice i gospodarce. • Polimery syntetyczne podatne na procesy biodegradacji. Biomateriały polimerowe. • Polimery naturalne i ich znaczenie w technice, medycynie i farmacji. Biodegradacja polimerów naturalnych • Otrzymywanie poli(kaprolaktonu) i ocena jego właściwości. Otrzymywanie wielkocząsteczkowych środków krwiozastępczych na bazie żelatyny. Ocena właściwości wybranych biopolimerów w aspekcie zastosowania ich jako materiałów opakowaniowych.

Bioreaktory

K\_W07, K\_W11, K\_U15, K\_U19, K\_K01

• Stechiometria reakcji biochemicznych. Kinetyka reakcji biochemicznych. Modele kinetyki populacji drobnoustrojów: kinetyka zużycia substratu, produktu, kinetyka wzrostu komórek, kinetyka reakcji enzymatycznych, kinetyki uwzględniające niejednorodność wiekową i fizjologiczną populacji. Modelowanie pracy reaktorów biochemicznych. Reaktor okresowy, reaktor zbiornikowy pojedynczy, pojedynczy z recyklem, kaskada reaktorów zbiornikowych, reaktor rurowy z przepływem tłokowym oraz z przemieszaniem wzdłużnym, reaktory barborazowe, fluidyzacyjne i membranowe. Zagadnienia związane z modelowaniem procesów wymiany masy w reaktorach i przenoszeniem skali procesu

Biosensory

K\_W10, K\_U06, K\_K01

• Klasyfikacja sensorów chemicznych. Teoretyczne podstawy rozpoznania chemicznego. • Sensory elektrochemiczne - sensory potencjometryczne, sensory amperometryczne, sensory konduktometryczne • Sensory optyczne - fizyka optyczna włókien światłowodowych, światłowodowe sensory chemiczne – budowa, działanie i przykłady. • Sensory masowe - podstawy piezo- i piroelektryczności, chemiczne warstwy sensorów masowych. • Sensory termiczne - sensory piroelektryczne, gazowe sensory katalityczne. • Zastosowania sensorów chemicznych w przemysłowej kontroli analitycznej, chemii klinicznej, ochronie środowiska. Perspektywy rozwoju sensorów chemicznych.

Biotechnologia ochrony środowiska

K\_W14, K\_U03, K\_U19, K\_K02, K\_K05

• Definicja podstawowych pojęć z zakresu biotechnologii w ochronie środowiska. Wpływ działalności człowieka na środowisko naturalne. Normy Polskie i UE dotyczące środowiska. • Charakterystyka najważniejszych grup mikroorganizmów czynnych w biotechnologii środowiskowej. Biopreparaty dostępne na rynku stosowane w ochronie środowiska. • Podstawy kinetyki wzrostu mikroorganizmów i inżynierii bioreaktorów stosowanych w biotechnologii środowiskowej. • Przegląd wybranych metod biotechnologicznych stosowanych w ochronie środowiska i odnowie jego zdegradowanych elementów. • Biotechnologiczne problemy ochrony roślin i ich znaczenie dla ochrony środowiska. • Oznaczanie i usuwanie związków fosforu w procesie koagulacji objętościowej. • Mikrobiologiczne rozkład celulozy. • Biodegradacja związków organicznych. • Biotechnologiczne metody przetwarzania odpadów z przemysłu spożywczego.

Chemia analityczna

K\_W04, K\_U06, K\_K01, K\_K03

• Podział chemii analitycznej, skala, dokładność i precyzja metod. Błąd w analizie, statystyczne kryteria oceny wyników. Ogólny schemat przebiegu chemii ilościowej. Podział i charakterystyka chemicznych metod analizy. Podstawy teoretyczne analizy objętościowej. Alkacymetria. Redoksometria. Kompleksometria. Analiza strąceniowa, zjawiska towarzyszące wydzielaniu fazy stałej. Wykonywanie obliczeń i analiz z zakresu analizy objętościowej i metod wagowych. • Alkacymetria: oznaczanie stężenia roztworu kwasu siarkowego(VI). • Redoksometria: oznaczanie stężenia Fe(II) w soli Mohra, oznaczanie stężenia jonów Cu(II). • Kompleksometria: oznaczanie stężenia jonów Ca(II) lub Mg(II). • Analiza strąceniowa: oznaczanie stężenia jonów Cl. • Obliczenia związane z metodami objętościowymi analizy chemicznej.

Chemia fizyczna

K\_W04, K\_U06, K\_K01, K\_K03

• Teoria gazów doskonałych. Równania stanu. Prawo Daltona i Amagata. Teorie gazów rzeczywistych. Teoria kinetyczna gazów doskonałych. Termodynamika chemiczna. Układ. Otoczenie. Praca. Ciepło. Procesy cykliczne. Procesy odwracalne. Odwracalne izotermiczne rozprężanie gazów. Pierwsza zasada termodynamiki. Energia wewnętrzna. Entalpia. Pojemność cieplna gazów, cieczy i ciał stałych. Termochemia. Entalpia tworzenia związków chemicznych. Ciepło rozpuszczenia. Energia wiązań. Zależność entalpii reakcji od temperatury. Druga i trzecia zasada termodynamiki. Przemiany samorzutne. Cykl Carnota. Entropia. Zmiana entropii w procesach odwracalnych i nieodwracalnych. Entropia mieszaniny. Energia swobodna Gibbsa. Energia swobodna Helmholtza. Różniczki i pochodne funkcji termodynamicznych. Wpływ ciśnienia i temperatury na energię swobodną. Termodynamiczne kryteria samorzutności procesów. Cząstkowe wielkości molowe. Potencjał chemiczny. Oddziaływania międzycząsteczkowe. Lepkość i napięcie powierzchniowe cieczy. Równowagi i wykresy fazowe. Układy trójskładnikowe. Reguła faz. Równanie Clapeyrona. Równanie Clausiusa-Clapeyrona. Prężność par nad roztworami doskonałymi. Prężność par nad roztworami rzeczywistymi. Rozpuszczalność gazów i cieczy. Termodynamika roztworów doskonałych. Aktywność. Współczynnik aktywności. Wykresy temperatur wrzenia roztworów dwuskładnikowych. Azeotropy. Właściwości koligatywne. Roztwory koloidalne, micelle. Równowaga chemiczna. Termodynamiczna stała równowagi. Równowaga chemiczna w fazie gazowej. Funkcja energii swobodnej. Wpływ ciśnienia i temperatury na równowagę chemiczną. • Obliczenia fizykochemiczne z zakresu teorii gazów doskonałych i rzeczywistych, termodynamiki chemicznej, równowag fazowych, właściwości koligatywnych. • Kinetyka chemiczna. Szybkość i rząd reakcji. Reakcje rzędu zerowego, pierwszego, drugiego i trzeciego oraz rzędów ułamkowych. Metody wyznaczania rzędu i stałej szybkości reakcji. Zależność szybkości i stałej szybkości reakcji od temperatury. Teoria Arrheniusa. Teoria stanu przejściowego. Reakcje złożone. Kinetyka reakcji enzymatycznych. Podstawy katalizy. Adsorpcja. Teorie adsorpcji. Roztwory elektrolitów. Teoria Debye'a-Hückela. Przewodnictwo właściwe i molowe elektrolitów mocnych i słabych. Liczby przenoszenia. Ruchliwość jonów. Termodynamika roztworów elektrolitów. Elektrochemia. Półogniwa i ogniwa elektrochemiczne. Reakcje chemiczne w ogniwie elektrochemicznym. Siła elektromotoryczna ogniw chemicznych. Termodynamika ogniw elektrochemicznego. Fizykochemiczne zastosowania półogniwi oraz ogniw elektrochemicznych. • Obliczenia fizykochemiczne z zakresu równowagi chemicznej, kinetyki chemicznej reakcji prostych, złożonych i enzymatycznych, teorii roztworów elektrolitów, przewodnictwa jonowego i elektrodyki. • Wyznaczanie refrakcji molowej cieczy organicznej. Pomiar napięcia powierzchniowego cieczy. Wyznaczanie krytycznego stężenia micelizacji. Określanie rzędu i stałej szybkości reakcji. Badanie aktywacji termicznej reakcji chemicznej. Badanie równowagi fazowej w wybranym układzie trójskładnikowym. Izotermi adsorpcji. Wyznaczanie granicznego przewodnictwa równoważnikowego mocnego elektrolitu. Wyznaczanie  $\Delta G$ ,  $\Delta H$  oraz  $\Delta S$  reakcji chemicznej. Wyznaczanie iloczynu rozpuszczalności metodą elektrochemiczną.

Chemia i technologia biopaliw

K\_W05, K\_U15, K\_U19, K\_K05

<p>• Wstęp do tematyki biopaliw; omówienie wymagań, Omówienie roli i zakresu stosowania paliw kopalnych i biopaliw. • Biomasa jako substrat do produkcji biopaliw. Generacje biopaliw.. Fermentacje w produkcji biopaliw. Metody analizy składu biopaliw • Tematyka celulozy i lignocelulozy w produkcji biopaliw. Biomasa alg a biopaliwa. • Biopaliwa gazowe, właściwości, zastosowanie, wytwarzanie • Trendy przyszłościowe w tematyce biopaliw, kierunki badań i rozwoju tematyki • Metody analizy biopaliw • Synteza biodiesla • Produkcja bioetanolu.</p>	K_W05, K_W10, K_U02, K_U16, K_K02
<p>• Związki nieorganiczne o działaniu terapeutycznym. Przegląd najważniejszych związków organicznych i ich zastosowanie w kosmetyce. Chemia fizyczna kosmetyków: Zależności między właściwościami substancji a ich strukturą. Budowa i fizjologia skóry. Budowa i fizjologia włosów. Składniki kosmetyków i ich funkcje: substancje przeciwdrobnoustrojowe, substancje barwiące, substancje promienochronne, przeciwutleniające, substancje powierzchniowo czynne, substancje zapachowe, witaminy, liposomy, białka, peptydy, lipidy, ceramidy, substancje pochodzenia roślinnego, surowce naturalne, eliksiry młodości, immunostymulatory kosmetyczne. Chemia poszczególnych kategorii produktów kosmetycznych do włosów, skóry, higieny jamy ustnej, perfum i aerozoli. Produkcja i kontrola kosmetyków: pakowanie, produkcja, kontrola jakości, trwałość kosmetyków, ocena bezpieczeństwa, legalizacja, ochrona mikrobiologiczna, ocena wydajności oraz badania rynku. Zasady układania receptur kosmetycznych. Międzynarodowa nomenklatura składników kosmetyków. Zagrożenia dla środowiska i zdrowia człowieka stwarzane przez niektóre składniki preparatów kosmetycznych. • Wytwarzanie oraz ocena produktów do skóry i włosów. Wykonywanie emulsji kosmetycznej w tym kremów i balsamów. Wytwarzanie układów środków powierzchniowo czynnych (szampony i żele).</p>	K_W04, K_U06, K_K01, K_K03
<p>• Budowa atomu. Układ okresowy pierwiastków. Prawo okresowości. Energia jonizacji, powinowactwo elektronowe i elektroujemność. Metale i niemetale. Wiązania chemiczne. Formalny stopień utlenienia. Teoria orbitali molekularnych. Teoria wiązań walencyjnych. Stany skupienia materii. Przemiany fazowe. Stan gazowy. Równania stanu gazu. Liczność materii i jej jednostki. Stan stały. Kryształy jonowe i molekularne. Ciecze. Roztwory. Sposoby wyrażania stężeń. Równowaga chemiczna. Prawo działania mas, równowaga chemiczna. • 1. Ciecze i roztwory. Właściwości koligatywne. 2. Elektrolity. Dysocjacja elektrolityczna. Elektrolity mocne i słabe. 3. Kwasy i zasady. Amfolyty. Hydroliza. Roztwory buforowe. 4. Systematyka pierwiastków. Związki nieorganiczne, metody otrzymywania i właściwości. 5. Metale grup głównych 1, 2 i 13. 5. Pierwiastki grupy 14. 6. Pierwiastki grupy 15. 7. Pierwiastki grup 16-18. 8. Pierwiastki przejściowe bloku d. Teoria pola krystalicznego. Własności spektroskopowe i magnetyczne. 9. Pierwiastki bloku f. 10. Związki kompleksowe. Związki addycyjne. • 1. Dysocjacja elektrolityczna mocnych i słabych elektrolitów: Aktywność, współczynnik aktywności, siła jonowa roztworu. Iloczyn jonowy wody, pH. 2. Stała i stopień dysocjacji. 3. Roztwory buforowe. 4. Hydroliza, stała i stopień hydrolizy. 5. Iloczyn rozpuszczalności. • 1. Czynności laboratoryjne i obsługa typowych urządzeń. Synteza związków nieorganicznych. 2. Klasyfikacja związków nieorganicznych. 3. Typy reakcji chemicznych. 4. Roztwory, sporządzanie i obliczanie stężeń. 5. Elektrolity – stopień i stała dysocjacji, pH roztworów, wskaźniki kwasowo – zasadowe. 6. Roztwory buforowe. 7. Związki kompleksowe. 8. Hydroliza soli – stopień i stała hydrolizy. 9. Wytrącanie, rozpuszczanie i roztwarzanie osadów. 10. Reakcje utleniania i redukcji.</p>	K_W04, K_W10, K_U16, K_U17, K_K03
<p>• Obejmuje wiadomości z zakresu budowy i właściwości związków organicznych, nazewnictwa, stereochemii i mechanizmów reakcji i elementów syntezy organicznej. Pojęcia chemii organicznej, wzory związków organicznych, budowa cząsteczek, grupy funkcyjne, reakcje w chemii organicznej, oznaczanie struktur związków organicznych. Klasyfikacja związków organicznych. Rodzaje wiązań, polaryzacja, efekt indukcyjny, wolne rodniki, karbokationy, karboaniony. Pojęcie elektrofila i nukleofila. Zjawisko rezonansu. Izomeria. Kwasowość i zasadowość związków organicznych. Alkany, cykloalkany, alkeny alkiny, dieny, areny, fluoropochodne, związki metaloorganiczne. • Podstawowe pojęcia: wzory związków organicznych, rysowanie, grupy funkcyjne, poziom utlenienia, nomenklatura. Typy wiązań, hybrydizacja. • Alkany, cykloalkany, alkeny, dieny, alkiny - charakterystyka tych grup, właściwości fizyczne i chemiczne, izomeria. • Węglowodory aromatyczne - charakterystyka, właściwości fizyczne i chemiczne, podstawowe reakcje. • Izomeria- podział, przykłady. • Substytucja nukleofilowa i eliminacja. • Flouropochodne. • Związki metaloorganiczne. • Powtórka materiału wykładowego. • Kontynuacja treści wykładowych semestru poprzedniego i obejmuje wiadomości o grupach związków takich jak: alkohole, fenole, etery. Związki siarkoorganiczne, nitrozwiązki, aminy. Aldehydy, ketony, kwasy karboksylowe i pochodne. Lipidy, węglowodany, aminokwasy, białka. Związki heterocykliczne. • Alkohole i fenole - charakterystyka fizyko-chemiczna, reakcje. • Etery, związki siarki. • Aldehydy i ketony - charakterystyka, reakcje i właściwości. • Kwasy karboksylowe, pochodne, reakcje, właściwości. • Aminy-otrzymanie, właściwości, reakcje. • Aminokwasy i peptydy. • Węglowodany - występowanie, charakterystyka, reakcje. • Chemia życia. • Powtórka materiału wykładowego. • Otrzymanie i badanie właściwości wybranych preparatów z różnych klas związków organicznych.</p>	K_W08, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03
<p>• Budowa enzymów, istota działania, kinetyka reakcji oraz inhibicja • Badanie enzymów i katalizowanych przez nie reakcji • Wykorzystanie enzymów w biotechnologii</p>	K_W15, K_U06, K_K03
<p>• Zasady i normy zachowania w relacjach międzyludzkich. Geneza pojęcia etykieta.Normy prawne i moralne oraz zwyczajowe. Uniwersalne zasady etykiety.Kultura osobista.Znaczenie dobrych obyczajów w życiu prywatnym i zawodowym.Stereotypy.Dobre maniere a wizerunek. • Klasyczne zasady savoir-vivre'a. Podstawy pierwszeństwa i zasady jego stosowania.Formy okazania szacunku.Powitania - zasady i wyjątki.Tytułowanie w środowisku akademickim.Precedencja towarzyska i służbowa.Pozegnania - zasady i wyjątki. Życzenia i gratulacje.Nietakt. • Etykieta komunikacji. Normy dobrego zachowania w komunikacji interpersonalnej.Komunikacja niewerbalna. Etykieta rozmów telefonicznych. Kultura korespondencji.Netykieta. Elegancja występów publicznych. • Znaczenie ubioru w kreowaniu pozytywnego wizerunku. Savoir vivre a wybór ubioru.Ogólne zasady ubierania się. Dodatki do ubioru. Moda a ekstrawagancja.Najczęstsze uchybienia doboru poszczególnych elementów stroju.Właściwy wygląd zewnętrzny jako element pozytywnego wizerunku.</p>	K_W01, K_W02, K_K03
<p>• Pomiary i jednostki fizyczne. Analiza wymiarowa. Funkcje jednej i wielu zmiennych. Wielkości skalare i wektorowe. Pochodne w fizyce. Układy współrzędnych. • Kinematyka: ruch po prostej, ruch w dwu i trzech wymiarach, kinematyka ruchu obrotowego Zasady dynamiki Newtona, całkowanie równań ruchu. Praca, energia i moc. Energia potencjalna, siły zachowawcze. Pęd, zderzenia, prawa zachowania. Dynamika ciała sztywnego • Ruch drgający. równania różniczkowe i liczby zespolone w fizyce, zjawisko rezonansu. Fale mechaniczne. Zjawiska falowe. Elementy akustyki. • Elementy mechaniki płynów Wstęp do termodynamiki: ciepło i temperatura, zasady termodynamiki, entropia • Wprowadzenie do I pracowni fizycznej. Niepewność pomiarów. • Wprowadzenie do elektromagnetyzmu Prawo Coulomba: ładunki elektryczne, pole elektryczne. Twierdzenie Gaussa. Całki powierzchniowe. Powierzchnie zorientowane. Praca i potencjał pola elektrycznego. gradient pola skalarnego. Kondensatory. Dielektryki, Przewodniki, prąd elektryczny, oporność, obwody elektryczne i siła elektromotoryczna Pole magnetyczne, źródła pola magnetycznego, magnetyzm materii, siła Lorentza, przewodniki i ładunki elektryczne w polu magnetycznym: efekt Halla, cyklotron, spektrometr masowy. Indukcja magnetyczna • Fale elektromagnetyczne: dyspersja, interferencja dyfrakcja, polaryzacja. Optyka w zastosowaniach. • Wprowadzenie do fizyki współczesnej - elementy mechaniki kwantowej dualizm korpuskularno-falowy światła i materii, prawdopodobieństwo, zasada nieoznaczoności. Równanie Schrodingera, cząstka swobodna, cząstka w jamie potencjału, stany stacjonarne, struktura atomowa, struktura ciał stałych, przewodniki, półprzewodniki i izolatory. Elementy fizyki jądrowej, reakcje jądrowe, reaktory, radioaktywność, oddziaływanie promieniowania</p>	K_W06, K_W14, K_U03, K_U06, K_U09, K_K01, K_K03
<p>• Prawa dziedziczenia: odkrycia Mendla, Morgana oraz odstępstwa od nich, podstawy genetyki ilościowej i populacyjnej • Budowa DNA i organizacja materiału genetycznego • Mutacje genetyczne, aberracje chromosomowe, aneuploidalność, poliploidalność • Rozwiązywanie krzyżówek genetycznych, określanie fenotypu potomstwa i rodziców w tym przewidywanie występowania grup krwi i chorób dziedzicznych u ludzi oraz skutków zabiegów hodowlanych stosowanych u roślin i zwierząt</p>	K_W03, K_U01
<p>• Zapoznanie studenta z wyszukiwaniem informacji w najważniejszych wydawnictwach abstraktowych i bibliograficznych (Chemical Abstracts) z wykorzystaniem indeksów. Wyszukiwanie informacji chemicznej w czasopismach naukowych dostępnych on-line ze strony biblioteki PRZ.</p>	

Inżynieria białek	K_W03, K_W05, K_W12, K_W14, K_U03, K_U08, K_U09, K_U19, K_K02
• Molekularne aspekty aktywności enzymatycznej • Wybrane aspekty projektowania i modyfikacji strukturalnej białek • Wybrane przykłady inżynierii białek • Inżynieria białka in-silico w celu poprawy jego parametrów biotechnologicznych	
Inżynieria bioprosesowa	K_W10, K_W19, K_U12, K_K01
• Wymiana ciepła; przewodzenie ciepła, izolatory oraz przewodniki ciepłe; konwekcja ciepła, wnikanie ciepła, przypadki wnikania ciepła, promieniowanie ciepła, , znaczenie ekranów, obliczanie strat ciepła aparatu do otoczenia; przenikanie ciepła, współczynnik przenikania ciepła, siła napędowa przenikania ciepła; niektóre przypadki nieustalanej wymiany ciepła; omówienie zasad projektowania wymiennika ciepła Podstawy dyfuzyjnego ruchu masy; dyfuzja masy ustalona - I-sze prawo Ficka, rodzaje dyfuzji, siła napędowa dyfuzji, konwekcja masy, wnikanie masy, przypadki wnikania masy, przenikanie masy, współczynnik przenikania masy, zanik oporu wnikania w jednej z faz, siła napędowa przenikania masy. Absorpcja; definicja procesu; statyka procesu, równowaga absorpcyjna, sposoby opisu oraz zobrazowania linii równowagi, kinetyka procesu, wnikanie i przenikanie masy w absorpcji, model matematyczny dynamiki pracy absorbera, bilans materiałowy absorpcji, wyprowadzenie równania linii ruchowej dla absorpcji współprądowej i przeciwprądowej, minimum cieczy zraszającej, określenie siły napędowej procesu absorpcji, chemisorpcja. • Destylacja i rektyfikacja; definicja procesu destylacji i rektyfikacji, statyka procesu, równowaga destylacyjna dla układów dwuskładnikowych, sposoby opisu oraz zobrazowania linii równowagi - dla układów idealnych - prawo Raoult'a, nieidealnych – odchylenia od prawa Raoult'a, azeotrop; destylacja różniczkowa oraz równowagowa; kinetyka procesu rektyfikacji, wnikanie i przenikanie masy w destylacji, rektyfikacja okresowa i ciągła; bilans materiałowy i energetyczny kolumny rektyfikacyjnej, bilans materiałowy i energetyczny półki zasilanej, wyprowadzenie równań linii ruchowych, minimum oraz maksimum stopnia oroszenia, określenie siły napędowej procesu rektyfikacji, sposoby wyznaczania powierzchni jednoczesnej wymiany ciepła i masy w tym za pomocą ilości stopni teoretycznych, Ekstrakcja w układzie ciecz – ciecz; definicja procesu, statyka procesu, równowaga ekstrakcyjna, sposoby opisu oraz zobrazowania linii równowagi, ekstrakcja stopniowana współprądowa i przeciwprądowa, bilans materiałowy, minimum i maksimum masy ekstrahenta, sposoby rozwiązywania poszczególnych przypadków matematycznie i graficznie; ekstrakcja kolumnowa, kinetyka procesu, równania kinetyczne wnikania i przenikania masy w ekstrakcji, bilans materiałowy ekstrakcji, wyprowadzenie równania linii ruchowej dla ekstrakcji współprądowej i przeciwprądowej, wyznaczenie przebiegu linii ruchowej na wykresie – określenie siły napędowej procesu ekstrakcji,	
Inżynieria genetyczna	K_W06, K_W09, K_W12, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_U19, K_K01, K_K03, K_K07
• Metody uzyskiwania fragmentów DNA: cięcie genomowego DNA enzymami restrykcyjnymi, synteza chemiczna, odwrotna transkrypcja, łańcuchowa reakcja polimerazy DNA (PCR). Zastosowanie tych fragmentów do różnych celów w technikach biologii molekularnej. Molekularne klonowanie genów w komórkach prokariotycznych i eukariotycznych. Wektory plazmidowe, kosmidy, wektory fagowe, wektory wahadłowe, YAC (sztuczny chromosom drożdży). Konstrukcja wektorów: enzymy restrykcyjne, ligacja. Mechanizmy uzyskiwania organizmów transgenicznych: transformacja, transdukcja, transfekcja. Techniki analizy i identyfikacji transformantów. Systemy ekspresji w bakteriach i komórkach eukariotycznych. Manipulowanie ekspresją genów. Kontrolowana mutageniza in vitro. Techniki uzyskiwania transgenicznych roślin i zwierząt. Oczyszczanie i identyfikacja uzyskanych rekombinowanych białek różnymi metodami analitycznymi: chromatografia powinowactwa, elektroforeza i immunoblotting, spektrometria masowa. • Ewolucja modelu danych NCBI. Zrozumienie różnorodności sekwencji DNA deponowanych w bazach danych. Wyszukiwanie informacji i selektywne ich wykorzystywanie w planowaniu eksperymentów. Projektowanie starterów do PCR dla wybranych sekwencji i w dowolnej orientacji, z dołączanymi miejscami restrykcyjnymi zachodzące na kodony start i stop, dla domen białkowych. Konstrukcja mapy restrykcyjnej, charakterystyka enzymów restrykcyjnych. Klonowanie bez użycia enzymów restrykcyjnych. Optymalizacja kodonów. Projektowanie metod wykrywania SNP (PCR-RFLP, minisekwencjonowanie) • Praktyczne opanowanie technik transformacji genetycznej w celu klonowania przed sekwencjonowaniem i w celu nadekspresji. Przeprowadzenie transformacji transgenicznego szczepu E. coli wektorem ekspresyjnym pET lub pGLO z białkiem GFP. Hodowla bakterii na pożywkę różnicującą. Transformacja chemiczna i elektrotransformacja. Izolacja kolonii zawierających klonowany gen. Przeprowadzenie hodowli. Przygotowanie plazmidu do transformacji i kompetentnych bakterii.	
Kompetencje społeczne	K_W15, K_U06, K_K04
• Kompetencje społeczne i interpersonalne jako umiejętność osiągania celów społecznych i jednostkowych z jednoczesnym zachowaniem dobrych stosunków z partnerami interakcji • Składniki kompetencji społecznych • Kompetencje warunkujące efektywność zachowań w sytuacji ekspozycji społecznej • Strategie kształtowania wizerunku i autoprezentacji • Uwarunkowania umiejętności interpersonalnych i znaczenie kompetencji społecznych • Doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych (asertywnych, kooperacyjnych, towarzyskich, zaradności społecznej, społecznikowskich) • Rozwijanie i doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych (wzajemne zrozumienie i poznawanie się, tworzenie klimatu wzajemnego zaufania, pomaganie oraz wywieranie wpływu, rozwiązywanie problemów i konfliktów) • Rozwijanie i doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych (umiejętności komunikacyjnych, asertywnych, umiejętności wzmacniania, podtrzymywania innych, umiejętności wyrażania siebie) • Rozwijanie i doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych - komunikacji werbalnej i niewerbalnej • Doskonalenie umiejętności korzystnej autoprezentacji (szczególnie w warunkach zawodowych) • Znaczenie kompetencji społecznych	
Komputerowa grafika inżynierska (CAD)	K_W03, K_W14, K_U02, K_U06, K_K01
• Wykresy techniczne, rzuty prostokątne, rzuty aksonometryczne • Widoki pomocnicze i przekroje. • Zasady wymiarowania. • Połączenia części maszyn: rozłączne i nierozłączne. • Tolerowanie wymiarów oraz kształtu i położenia. Oznaczenie chropowatości powierzchni. Rysunki złożeniowe i wykonawcze. • Znormalizowane symbole graficzne aparatów i urządzeń stosowanych w procesach technologii chemicznej. • Czytanie dokumentacji technicznej	
Komputerowe wspomaganie badań	K_W03, K_U01, K_U06, K_U08
• Strategie wyszukiwania informacji w bazach struktur oraz przemian metabolicznych • Komputerowe bazy rodzin białkowych • Komputerowe wspomaganie projektowania reakcji chemicznych i biochemicznych - drogi biodegradacji związków chemicznych oraz biblioteki kombinatoryczne • Komputerowe projektowanie nowych leków • Podobieństwo chemiczne	
Kultury in vitro	K_W14, K_U06, K_U09, K_U19, K_K03
• Definicja roślinnych kultur in vitro. Zastosowania roślinnych kultur in vitro. • Organizacja pracowni in vitro: wyposażenie techniczne, zasady organizacji pracy sterylnej. • Metody sterylizacji powietrza, szkła, pożywek, narzędzi. • Pożywki stosowane w roślinnych kulturach in vitro: typy pożywek, składniki pożywek (makro i mikroelementy, witaminy, hormony roślinne, aminokwasy, cukry, składniki żelujące). Szczegółowe omówienie pożywki wg Murashige i Skoog (1962). • Eksplantaty, podział na pierwotne i wtórne, źródła eksplantatów pierwotnych, sposoby pobierania i sterylizacji eksplantatów pierwotnych. • Organogeneza w kulturze in vitro i mikrorozmnażanie jako przemysłowe zastosowanie kultur in vitro. • Kultura kalusa: indukcja, utrzymanie, zastosowania. • Kultury zawieszinowe: metody indukcji, utrzymania i zastosowanie. • Kultura izolowanych korzeni. • Odwirusowywanie roślin z zastosowaniem kultur in vitro. • Kultura pylników. Kultura mikrospor i uzyskiwanie dihaploidów. • Izolacja, kultura i fuzja protoplastów roślinnych. • Szkolenie BHP. • Zasady pracy sterylnej w laboratorium roślinnych kultur in vitro, obsługa sprzętu laboratoryjnego. • Przygotowanie pożywki do indukcji kalusa marchwi. • Indukcja kalusa marchwi (Daucus carota L.) z korzeniowych eksplantatów pierwotnych. • Przygotowanie pożywki do mikrorozmnażania poziomki. • Pasaż mikroroślin poziomki (Fragaria vesca L.). • Sterylna izolacja zarodków z ziarniaków żyta (Secale cereale L.).	
Matematyka	K_W01, K_U06, K_K01
• Elementy logiki matematycznej i teorii zbiorów. Podstawowe własności funkcji jednej zmiennej rzeczywistej, wielomiany, schemat Hornera, funkcje wymienne i inne funkcje elementarne, funkcje cyklotometryczne. • Ciągi liczbowe: monotoniczność i ograniczoność ciągów, granica ciągu, twierdzenia o istnieniu granicy, liczba e i jej zastosowania. Szeregi liczbowe: własności szeregów liczbowych, kryteria zbieżności szeregów, kryteria rozbieżności szeregów. Granica i ciągłość funkcji zmiennej rzeczywistej: definicje granicy, własności rachunkowe granic funkcji, pojęcie ciągłości funkcji. Asymptoty funkcji. • Kolokwium z materiału zrealizowanego na wykładach i ćwiczeniach. • Rachunek różniczkowy funkcji jednej zmiennej rzeczywistej: pojęcie pochodnej funkcji, pochodne wyższych rzędów, pochodne podstawowych funkcji elementarnych, pochodna funkcji złożonej, twierdzenie de l'Hospitala, twierdzenia o wartości średniej, badanie monotoniczności i wyznaczanie ekstremów funkcji, wypukłość, wklęsłość i punkty przegięcia wykresu funkcji, badanie przebiegu zmienności funkcji. • Rachunek całkowy funkcji jednej zmiennej rzeczywistej:	

<p>pojęcia funkcji pierwotnej i całki nieoznaczonej, całkowanie przez części i przez podstawienie, całkowanie funkcji wymiernych, całkowanie funkcji niewymiernych, całkowanie funkcji trygonometrycznych. Pojęcie całki oznaczonej, zastosowania całek oznaczonych, całki niewłaściwe. • Zbiór liczb zespolonych: postać kanoniczna i trygonometryczna liczby zespolonej, wzór de Moivre'a, potęgowanie i pierwiastkowanie liczb zespolonych. • Macierze: definicja, działania na macierzach i ich własności, macierze kwadratowe, wyznacznik i jego własności, macierz odwrotna, rząd macierzy. Układy równań liniowych: twierdzenie Kroneckera-Capelliego, układy kramerowskie. • Równania różniczkowe zwyczajne: pojęcia rozwiązania ogólnego i szczególnego, zagadnienie Cauchy'ego, równania różniczkowe zwyczajne rzędu pierwszego (o zmiennych rozdzielonych, jednorodne względem <math>x</math> i <math>y</math>, liniowe), równania zwyczajne rzędu drugiego sprowadzalne do równań rzędu pierwszego, równania liniowe. • Kolokwium z materiału zrealizowanego na wykładach i ćwiczeniach. • Elementy rachunku wektorowego i geometrii analitycznej: wektory, działania na wektorach i ich własności, iloczyn skalarny wektorów i jego własności, iloczyn wektorowy i mieszany wektorów, równania płaszczyzny i prostej w przestrzeni. • Podstawowe własności funkcji wielu zmiennych: granica i ciągłość funkcji wielu zmiennych, pochodne cząstkowe, ekstrema funkcji wielu zmiennych. Elementy teorii pola: pola skalarne i wektorowe, gradient, dywergencja, rotacja, potencjał pola wektorowego. Całki podwójne i potrójne - podstawowe pojęcia.</p>	
Metody analizy w biochemii	K_W04, K_W05, K_W10, K_U03, K_U09, K_K03
<p>• podstawy spektrometrii mas, metoda NMR oraz FTIR • metody fluorescencyjne, elektroforeza, rentgenografia strukturalna • metody rozdzielania biocząsteczek - chromatografia, elektroforeza itd. zaawansowane techniki mikroskopowe</p>	
Mikrobiologia ogólna	K_W07, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03
<p>• Budowa komórek prokariotycznych i funkcje poszczególnych struktur • Różnorodność metaboliczna mikroorganizmów • Bakteryjne metabolity wtórne i ich znaczenie w środowisku • Rola mikroorganizmów w cyklach biogeochemicznych • Interakcje mikroorganizmów • Podstawowe techniki mikrobiologiczne • Izolacja i wstępna identyfikacja mikroorganizmów środowiskowych</p>	
Mikrobiologia przemysłowa	K_W07, K_W10, K_U12, K_U18, K_U19, K_K01
<p>• Kryteria biologiczne i technologiczne klasyfikacji mikroorganizmów stosowanych w przemyśle • Metody izolacji mikroorganizmów o znaczeniu przemysłowym z próbek środowiskowych oraz optymalizacja warunków w hodowli laboratoryjnej • Poprawne posługiwanie się terminologią z zakresu nazewnictwa mikrobiologicznego • Metabolity wtórne jako prekursorzy i produkty specyficznych biosyntez • Procesy fermentacji i ich wdrażanie na skalę przemysłową • Mechanizmy biodegradacji ksenobiotyków • Mikrobiologia żywności • Techniki izolacji mikroorganizmów o znaczeniu przemysłowym z próbek środowiskowych • Badania przesiewowe mikroorganizmów proteolitycznych w laboratorium • Metody doskonalenia cech produkcyjnych mikroorganizmów przemysłowych</p>	
Modelowanie biomolekularne	K_W03, K_W14, K_U01, K_U08, K_U19, K_K01, K_K03
<p>• Podstawy metod modelowania molekularnego: mechaniki molekularnej, dynamiki molekularnej, Monte Carlo. Siły molekularne. Podstawy molekularnej mechaniki kwantowej: metody ab initio, metody półempiryczne, metody wykorzystujące funkcjonały gęstości DFT. Optymalizacja geometrii biocząsteczek. Bazy danych biomolekularnych (baza danych Protein Data Bank PDB, PDBe, PDBj), bazy ligandów (PubChem, ZINC, BindingDB), bazy enzymów, inne). Pobieranie informacji z biologicznych baz danych np. w projektowaniu leków. Elementy analizy homologicznej. Podstawy modelowania struktury przestrzennej białek. Modelowanie wielkości charakteryzujących fizykochemiczne właściwości układów biologiczno-chemicznych. Analiza konformacyjna. Zastosowanie metod modelowania molekularnego w badaniu reaktywności układów biochemicznych: badanie termodynamiki i stanów przejściowych reakcji. Dokowanie molekularne: metody dokowania, funkcje oceny oddziaływania liganda (leku) z receptorem (białkiem). Badanie zależności QSAR struktura-aktywność biologiczna (2D-QSAR, 3D-QSAR, 4D-QSAR, 5D-QSAR, 6D-QSAR). Rodzaje indeksów strukturalnych i techniki ich obliczania. Metody CoMFA i CoMSIA. • 1. Bazy danych struktur biomolekularnych (baza danych Protein Data Bank PDB, PDBe, PDBj), bazy ligandów (PubChem, ZINC, BindingDB), bazy enzymów, serwisy Entrez i ExPASY, inne). Pobieranie informacji z biologicznych baz danych. 2. Wizualizacja struktur i właściwości fizykochemicznych biocząsteczek. Manipulowanie strukturą białka i liganda. 3. Modelowanie wielkości charakteryzujących fizykochemiczne właściwości układów biologiczno-chemicznych. Analiza konformacyjna ligandów. 4. Projektowanie struktury białka/enzymu. 5. Modelowanie reakcji chemicznej (termodynamiki, stanów przejściowych) na przykładzie reakcji leku z wybranym receptorem. 6. Obliczanie deskryptorów QSAR. 7. Badanie zależności QSAR struktura-aktywność biologiczna. 8. Procesy dokowania molekularnego. Badanie oddziaływania liganda z receptorem (białkiem).</p>	
Oczyszczanie produktów biotechnologicznych	K_W10, K_U17, K_K03
<p>• Strategie wyodrębniania i oczyszczania produktów. Permeacyjne techniki rozdzielania mieszanin: ultrafiltracja, mikrofiltracja, osmoza, osmoza odwrócona, dializa, elektrodializa. Podstawy fizykochemiczne i modele matematyczne procesów. Przykłady zastosowań do rozdzielania mieszanin w biotechnologii. Chromatograficzne i adsorpcyjne techniki rozdzielania mieszanin. Chromatografia cienko-warstewkowa, chromatografia kolumnowa okresowa i ciągła (SMB). Technika złoża ekspandowanego. Adsorpcyjne oczyszczanie mieszanin. Chromatografia układzie faz normalnych i odwróconych, chromatografia jonowymienna, chromatografia żelowa. Teoretyczne podstawy procesu, podstawowe modele matematyczne procesów adsorpcyjnych i transportu masy. Wpływ parametrów procesu: temperatura, skład fazy ruchomej, fazy powierzchniowej, pH, siły jonowej fazy ruchomej na przebieg rozdzielania mieszanin. Optymalizacja procesu okresowego i ciągłego. Zasady doborów układów chromatograficznych. Techniki elektroforezy kapilarnej i elektrochromatografii w rozdziale analitów Suszenie: sposoby usuwania wilgoci, nawilżanie i suszenie gazów, suszenie materiałów wilgotnych, krzywa suszenia, suszarka idealna i rzeczywista, suszenie rozpyłowe, suszenie w złożu fluidalnym, suszenie sublimacyjne. Metody krystalizacyjne.</p>	
Pakiety oprogramowania użytkowego	K_W03, K_U02, K_U08
<p>• Zastosowanie programu Excel do tablicowania funkcji, tworzenia prostych i zaawansowanych wykresów, operacji tablicowych, analizy statystycznej danych, pracy z makrami oraz rozwiązywania problemów chemicznych i modelowania prostych procesów chemicznych za pomocą solvera. • Zastosowanie programu Origin Lab do przygotowania profesjonalnych wykresów 2D i 3D, obróbki statystycznej danych, estymacji parametrów równań aproksymujących dane doświadczalne, całkowania i różniczkowania funkcji podanej w formie tabelaryzowanej. • Zastosowanie programów Matlab i/lub Maple do obliczeń arytmetycznych, przekształceń algebraicznych, rozwiązywania równań, nierówności i układów równań liniowych i nieliniowych, całkowania i różniczkowania funkcji, rozwijania funkcji w szereg, algebry macierzowej, rozwiązywania równań różniczkowych, tworzenia wykresów funkcji jednej i dwóch zmiennych. Wprowadzenie do języka programowania w programie Matlab lub Maple. Tworzenie prostych programów do rozwiązywania wybranych problemów matematycznych.</p>	
Praktyka zawodowa	K_U02, K_K01, K_K02, K_K03
<p>• Instruktaż z przepisów bhp i ppoż. obowiązujących na terenie przedsiębiorstwa. Poszerzenie w sposób praktyczny zdobytej w toku kształcenia wiedzy. Zapoznanie się ze sposobem funkcjonowania zakładu/firmy/placówki oraz ich wewnętrznymi procedurami. Przygotowanie do przyszłej pracy zawodowej.</p>	
Projekt inżynierski	K_U01, K_U03, K_U04, K_U06, K_U08, K_U09, K_U10, K_K01, K_K04
<p>• Zapoznanie się z fachową literaturą przedmiotu • Wykonanie pomiarów eksperymentalnych, stworzenie programu komputerowego lub wykonanie innych prac związanych z wykorzystaniem narzędzi badawczych odpowiednich dla studiowanego obszaru i profilu kształcenia. Opracowanie wyników badań w formie pisemnego raportu. • Omówienie sposobu przygotowania prezentacji multimedialnej, zasady wygłaszania referatów. Prezentacja projektu dyplomowego. Dyskusje po prezentacji multimedialnej wyników badań własnych przedstawianych przez studentów.</p>	
Projekt technologiczny	K_W03, K_W13, K_W14, K_W19, K_U02, K_U08, K_U14, K_U15, K_U19, K_K01, K_K02, K_K03
<p>• Wprowadzenie do programów symulacyjnych. Podstawowe zasady doboru modeli termodynamicznych. • Wprowadzenie do obliczeń symulacyjnych procesów technologicznych (przepływ informacji, analiza stopni swobody, klasyfikacja metod symulacji). Obliczanie procesów z reakcją chemiczną i reaktorów. • Kryteria oceny projektu – „czysta” technologia chemiczna. Metoda hierarchiczna, przykład zastosowania. Obliczanie wymienników ciepła. • Podstawy metody równoczesnej. Obliczanie rozdzielaczy z dwoma fazami ciekłymi. • Heurystyki projektowe Obliczanie podstawowych operacji jednostkowych i analiza wyników (destylacja równowagowa, rektyfikacja, destylacja ekstrakcyjna, absorpcja). • Obliczanie sieci rurociągów i ich elementów. Obliczanie podstawowych operacji transportu płynów (pompy, sprężarki, rozprężarki, zawory). • Zastosowanie analizy wrażliwości jako narzędzia doboru parametrów pracy aparatów.</p>	

Projektowanie i synteza leków	K_W10, K_W12, K_U16, K_U17, K_K03
<p>• Lek od pomysłu do wdrożenia: Struktura Wiodąca - poszukiwanie; zależność pomiędzy budową a działaniem leku; Farmakokinetyka; QSAR; Synteza Kombinatoryczna. Laboratorium: Wybrane metody syntezy środków leczniczych. • Definicja leku, etapy poszukiwania leku, wybór miejsca działania leku, wybór testu biologicznego, poszukiwanie struktury wiodącej. • Synteza na nośniku stałym - podstawy i założenia. • Synteza kombinatoryczna - idea, metody. • Izolowanie i oczyszczanie składnika aktywnego, ustalanie budowy związku aktywnego. • Farmakofor, izostery - definicja, przykłady. • Synteza najpopularniejszych leków w tym prazoli, antybiotyków, beta-blokerów i statyn. • Elementy strategii planowania syntezy nowych potencjalnych leków. Najpopularniejsze typy reakcji wykorzystywane w syntezie leków w ujęciu analizy syntezy stosowanej w przemyśle farmaceutycznym. • Pismenne zaliczenie przedmiotu. • Wykonanie pięciu ćwiczeń laboratoryjnych z obszaru izolacji, syntezy i analizy produktów leczniczych w wymiarze 5 godz. lekcyjnych zgodnie z instrukcją zamieszczaną na stronie domowej koordynatora, przed rozpoczęciem cyklu zajęć.</p>	
Statystyka i opracowanie wyników	K_W01, K_W03, K_W14, K_U10, K_K01
<p>• LIMS (Laboratory Information Management System) - wybrane problemy zarządzania wynikami badań w laboratorium. • Baza danych doświadczalnych. Odrzucanie obserwacji odstających i selektywne wykorzystanie danych. • Metody analizy eksploracyjnej danych analitycznych, statystyki opisowe i przekroje danych, testy normalności, wykresy statystyczne. Szeregi szczegółowe i rozdzielcze. • Testowanie hipotez statystycznych. Testy nieparametryczne i parametryczne. • Metody regresji wielokrotnej. Badanie korelacji między zmiennymi. • Jedno- i wielokrotna analiza wariancji. Analiza dyskryminacyjna, analiza czynnikowa i analiza składowych głównych. • Dopasowanie rozkładu danej zmiennej do rozkładu teoretycznego. • Zarządzanie danymi w programie STATISTICA. Charakterystyki liczbowe rozkładu zmiennej. • Badanie empirycznego rozkładu zmiennej. Szeregi rozdzielcze. Wnioskowanie statystyczne - testy nieparametryczne • Wnioskowanie statystyczne - testy nieparametryczne. • Analiza zależności zjawisk: regresja liniowa i nieliniowa. • Analiza wariancji.</p>	
Techniki immunologiczne w biotechnologii	K_W05, K_W09, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_U17, K_K01, K_K03
<p>• Budowa układu immunologicznego zwierząt i ludzi, narządy limfatyczne pierwotne i wtórne, cytokiny, ich receptory i właściwości. Układ dopełniacza • Antygeny i mechanizmy ich rozpoznawania. Charakterystyka mechanizmów wrodzonych i nabytych odpowiedzi immunologicznej. Mechanizm aktywacji receptorów komórek B i T przez antygen: przetwarzanie i prezentacja antygeny. • Przekazywanie sygnałów pomiędzy komponentami układu immunologicznego, budowa receptorów komórek układu odpornościowego T • Wytwarzanie przeciwciał monoklonalnych i poliklonalnych in vivo. Uzyskiwanie przeciwciał monoklonalnych metodą immunizacji in vivo i in vitro oraz metodami inżynierii genetycznej • Metody jakościowej i ilościowej oceny wykrywanych makromolekuł metodą ELISA, immunoprecypitacja, immunobloting, cytometria przepływową. • Zastosowanie rekombinowanych przeciwciał w diagnostyce i terapii. Szczepionki klasyczne i rekombinowane</p>	
Technologia biomateriałów	K_W04, K_W10, K_U16, K_K01
<p>• Klasyfikacja polimerów. Podstawowe pojęcia z zakresu chemii polimerów: masa cząsteczkowa, stopień polimeryzacji, budowa przestrzenna. Typy polireakcji. Mechanizmy reakcji polimeryzacji • Technologiczne metody prowadzenia polimeryzacji: proces w masie, rozpuszczalniku, suspensji, emulsji. Otrzymywanie, właściwości i zastosowanie wybranych polimerów jako biomateriałów: poliolefiny, poliamidy, poliuretany, polichlorek winylu, polistyren, polioctan winylu, hydrożele - otrzymywanie i właściwości. • Biomateriały ceramiczne - wprowadzenie. Podział biomateriałów ceramicznych. Zarys technologii biomateriałów ceramicznych • Korund w chirurgii kostnej i stomatologii. Technologia otrzymywania biomateriałów korundowych. Technologia i właściwości hydroksyapatytu. • Metody otrzymywania i właściwości porowatych biomateriałów ceramicznych • Technologia i właściwości biomateriałów węglowych. Technologia i właściwości biomateriałów metalicznych. Technologia i właściwości biomateriałów kompozytowych. • Wytwarzanie i badanie właściwości wybranych materiałów polimerowych • Wytwarzanie i badanie właściwości wybranych biomateriałów ceramicznych</p>	
Technologie informacyjne	K_W03, K_W14, K_U02, K_U08, K_K01
<p>• Definicje podstawowych pojęć: algorytm, program komputerowy, system komputerowy, system informatyczny, system operacyjny. Główne elementy składowe komputera i ich funkcje. Komputer wieloprocesorowy. • Systemy operacyjne i ich rodzaje. Programy narzędziowe i użytkowe. MS-Office: Word, Excel, PowerPoint. • Wirusy komputerowe, zabezpieczanie i profilaktyka. Sieci komputerowe (Internet, Intranet). Systemy telekomunikacyjne. Budowa stron internetowych. Zagadnienia prawne, etyczne i społeczne wynikające z rozwoju informatyki. • Formalizmy reprezentacji algorytmów: sieć przepływu informacji, sieć działania programu. Cykl tworzenia programu komputerowego: specyfikacja, projektowanie, kodowanie, testowanie, dokumentowanie. • Podstawowe elementy konfiguracji środowiska programowego i kompilatora Turbo Pascal v. 7.0. Budowa programu i unitu w języku Pascal. Sekcja deklaracyjna i implementacyjna unitu. Typy danych zdefiniowane w języku Pascal. • Główne instrukcje sterujące w języku Pascal. Zmienne statyczne, dynamiczne oraz zarządzanie pamięcią komputera. Programowanie rozgałęzień i cykli. Definicja procedur i funkcji. Budowa procedur zagnieżdżonych. Testowanie programu zgodnie z zasadami inżynierii oprogramowania. • System operacyjny Windows. Wyszukiwanie informacji w Internecie. Kształcenie z wykorzystaniem Internetu • Pakiet Office: Word, Excel, PowerPoint – opracowanie danych laboratoryjnych, przygotowanie prezentacji. • Edytory struktur chemicznych • Opracowanie witryny internetowej • Zapoznanie się z programem szkieletowym TEST.PAS. Przygotowanie projektu programu, opracowanie algorytmu, zaprogramowanie procedur, uruchomienie i testowanie. Opracowanie dokumentacji projektu. Zaliczenie projektu.</p>	
Toksykologia	K_W14, K_U03, K_U19, K_K02, K_K05
<p>• Wprowadzenie do toksykologii, definicja trucizny, zatrucia, rodzaje zatruc, toksyczność związków chemicznych, akumulacja, utrzymywanie, sposoby wprowadzania trucizn do organizmu. • Czynniki wpływające na toksyczność trucizn, synergizm i antagonizm. • Biotransformacja trucizn w organizmie i proces degradacyjny trucizn w środowisku, eliminacja trucizn z organizmu (ścieżki i biochemiczne mechanizmy eliminacji) etiologia odtruwania, definicje skrótów stosowanych w toksykologii. • Zapobieganie zatruciom i podstawy terapii odtruwania w procesie REACH – legislacja w Unii Europejskiej. • Oznaczanie ryzyka, definicje, identyfikacja substancji szkodliwych, dawka - odpowiedź, narażenie, charakterystyka ryzyka, obliczenia ADI (lub RfD) i LD50, definicje skrótów NOEL, NOAEL, NOEC, NOAEC, SF, UF, MF, ADI • Praktyczna prezentacja oznaczania ryzyka stosowania herbicydu w środowisku wodnym • Toksykologia w czasie rozwoju, spermatogenezy, oogenezy i zapłodnienia. Ocena związków toksycznych w zarodkach i w trakcie rozwoju organizmu do dojrzałości. • Toksykologia wybranych związków nieorganicznych (CO, CN-, NO2-, NH3, H2S, Cl2, PH3 ...). Toksykologia kwasów i wodorotlenków. • Toksykologia wybranych związków organicznych. • Toksykologia wybranych metali ciężkich (Pb, Cd, Hg, Cu, As, Ba, Mg ....) • Toksykologia pestycydów - podział pestycydów zgodnie z praktyką rolniczą, toksykologia wybranych pestycydów z grup chemicznych • Odrutowanie wybranych leków • Mykotoksyny - charakterystyka, toksyczność, ryzyko, podział w zależności od wpływu na żywe organizmy • Rośliny trujące - związki chemiczne w roślinach trujących, podział roślin trujących wg wpływu na organizm (na organy ciała) • Trujące zwierzęta - związki chemiczne toksyn zwierzęcych, wybrane gatunki zwierząt trujących. • Ogólne informacje o toksykologii, diagnostyka zatruc, pobieranie próby, pakowanie i przesyłanie do analiz toksykologicznych • Oznaczanie trucizn w materiale biologicznym bez przygotowywania próbek • Oznaczanie ważnych toksykologicznie związków w mieszaninach rozdzielanych na drodze destylacji z parą wodną • Oznaczanie warfaryny (kumaryny) w materiale biologicznym • Oznaczanie alkaloidów w materiale biologicznym metodą TLC • Oznaczanie leków w materiale biologicznym metodą TLC (salinomycyna, monenzyna, paracetamol) • Wykrywanie herbicydów MCPA i DNOK w materiale biologicznym</p>	
Wychowanie fizyczne	K_K01, K_K03, K_K04
<p>• Zapoznanie z zasadami udziału w zajęciach i warunkami uzyskania zaliczenia. Omówienie zasad bezpiecznego korzystania z obiektów i urządzeń sportowych oraz zasad bezpieczeństwa obowiązujących w czasie zajęć. • Realizacja różnych zestawów ćwiczeń rozgrzewkowych i ćwiczeń ukierunkowanych na rozwijanie podstawowych zdolności motorycznych studenta. • Kształtowanie ogólnej sprawności fizycznej, koordynacji ruchowej, wytrzymałości, gibkości, szybkości poprzez indywidualny wybór aktywności sportowej (np.: piłka nożna, piłka siatkowa, koszykówka, tenis stołowy) lub rekreacyjnej aktywności fizycznej (np.: badminton, ćwiczenia na siłowni). • Zapoznanie z zasadami udziału w zajęciach i warunkami uzyskania zaliczenia. Omówienie zasad bezpiecznego korzystania z obiektów i urządzeń sportowych oraz zasad bezpieczeństwa obowiązujących w czasie zajęć. • Realizacja różnych zestawów ćwiczeń rozgrzewkowych i ćwiczeń ukierunkowanych na rozwijanie podstawowych zdolności motorycznych studenta. • Kształtowanie ogólnej sprawności fizycznej, koordynacji ruchowej, wytrzymałości, gibkości, szybkości poprzez indywidualny wybór aktywności sportowej (np.: piłka nożna, piłka siatkowa, koszykówka, tenis stołowy) lub rekreacyjnej aktywności fizycznej (np.: badminton, ćwiczenia na siłowni).</p>	

Treści programowe w zajęciach wybieranych przez studentów.

Język angielski (A)	K_U02, K_U06, K_U07
<p>• Opowiadanie o sobie, rodzinie, domu, upodobaniach. Zadawanie różnego rodzaju pytań. • Rozmowa na temat ważnych miejsc i dat. Pisanie e-maila formalnego i nieformalnego. • Wypowiadanie się na temat różnic między kobietami i mężczyznami oraz stereotypów. Wyrażanie opinii. • Opisywanie ludzi. Powtórzenie czasów gramatycznych (Present Simple i Continuous, Past Simple i Continuous) • Rozmowy i wywiady. Opisywanie zdjęć. • Udzielanie rad dotyczących udziału w rozmowie o pracę. Mówienie o sobie samym • Wypowiadanie się na temat filmu. Wyrażenie opinii na temat filmów. • Pytanie o doświadczenia i opisywanie doświadczeń. Czasy gramatyczne Present Perfect i Past Simple. • Mówienie o mediach. Wyrażanie opinii na temat teorii spiskowych. Dobieranie nagłówków prasowych do wyjaśnień. • Relacjonowanie wydarzeń z przeszłości. Pisanie artykułu z opisem wydarzenia. • Wypowiadanie się na temat kłamstw i kłamania. Używanie czasowników 'say' and 'tell'. • Słuchanie anegdot. Opowiadanie anegdot i historii z przeszłości. • Wyrażenia używane do opisywania dobrych i złych doświadczeń. Mówienie o pamiętnych momentach. Pisanie o najszcześniejszych momentach. • Mówienie o problemach nastolatków i ich rodziców. Wyrażenie opinii na podstawie przeczytanego tekstu. • Wyrażanie przyszłości: czasy Present Continuous, going to, might. Pisanie wiadomości i robienie notatek. • Wyrażanie przyszłości (przypuszczenia): will, might, may, going to, likely to. Określenia czasu przyszłego, wyrażenia idiomatyczne. • Słuchanie o przewidywaniach na temat przyszłości komunikacji. Mówienie o tym, jak rzeczy zmieniają się w przyszłości. • Czytanie opowiadania o nieporozumieniach. Radzenie sobie z nieporozumieniami. Rodzaje nieporozumień. Wyrażenia służące poproszeniu o parafrazowanie wypowiedzi. • Słuchanie rozmowy telefonicznej zawierającej nieporozumienia. Parafraza i relacjonowanie opowieści o nieporozumieniach. Odgrywanie sytuacji rozwiązywania nieporozumień. • Czytanie tekstu o milionerach. Czasowniki modalne: must, have to, should. • Dyskusja na temat cech potrzebnych do wykonywania danych zawodów. Odpowiadanie na pytania w ankiecie i omawianie wyników. • Czytanie o marzeniach z dzieciństwa. Czytanie ogłoszeń o pracę. Used to i would. • Słuchanie wypowiedzi na temat niepowodzeń w wykonywanych zawodach. Mówienie o zwyczajach w przeszłości. Pisanie listu motywacyjnego. • Dochodzenie do porozumienia. Kolokacje z zakresu języka biznesowego. Wyrażanie opinii. • Słuchanie nagrania spotkania na którym podejmowane są decyzje. Kierowanie dyskusją. Uczestnictwo w spotkaniu i tworzenie biznesplanu. • Rozmowy w miejscu pracy; wyrażenia używane do opisywania czynności rutynowych. Opisywanie typowego dnia. • Czytanie artykułu na temat wpływu technologii na zmiany w świecie. Stopień wyższy i najwyższy przymiotnika. Słownictwo z zakresu technologii. • Mówienie o tym jak technologia zmienia świat. Mówienie o różnych środkach transportu. Pisanie rozprawki. • Pytania rozłączne. Słowa używane w pytaniach. Słowotwórstwo: przymiotniki. • Słuchanie ludzi odpowiadających z zakresu wiedzy ogólnej. Test wiedzy ogólnej. Odpowiadanie na pytanie z zakresu specjalizacji studenta. • Uprzejme prośby. Problemy i ich rozwiązywanie. • Słuchanie rozmów na temat problemów technicznych. Odpowiadanie na prośby. Odgrywanie prób i reakcji na nie. • Czytanie tekstu o podstawowych emocjach. Tryby warunkowe. Przymiotniki zakończone na -ing oraz -ed. Czasowniki złożone. • Słuchanie programu radiowego o terapiach. Mówienie o emocjach. Dyskusja na temat porad dla ludzi w różnych sytuacjach. • Drugi tryb warunkowy. Kolokacje czasowników z rzeczownikami. • Dyskusja na temat zachowania w różnych hipotetycznych sytuacjach. Pisanie listu z poradami. • Przekazywanie dobrych i złych wiadomości. Relacjonowanie wydarzeń na żywo. • Słuchanie rozmów podczas których ludzie otrzymują wiadomości. Przekazywanie i otrzymywanie wiadomości. Odgrywanie sytuacji przekazywania wiadomości. • Wyrażenia do opisywania dobrych i złych doświadczeń. Mówienie o pamiętnych momentach. Pisanie - najszcześniejsze momenty w życiu. • Czytanie krótkiego wstępu do The Secret of Success. Porównanie czasów Present perfect simple i continuous. • Czasowniki modalne do wyrażania umiejętności. Czytanie tekstu biograficznego o człowieku z bardzo dobrą pamięcią. • Słuchanie rozmowy na temat pamięci. Mówienie o umiejętnościach. Pisanie streszczenia. • Doprecyzowanie opinii. Czytanie tekstu o kwalifikacjach. • Słuchanie dyskusji na temat inteligencji. Odnoszenie się do wcześniejszych wypowiedzi. Wybieranie odpowiedniego kandydata na stanowisko. Wyrażenie opinii i podawanie przykładów. • Czytanie bloga o sąsiadach. Przedimki. Określenia ilościowe. • Opisywanie sąsiedztwa i dyskusowanie w jaki sposób można by je ulepszyć. • Zdania zależne. Słownictwo związane z internetem. Czytanie recenzji strony internetowej. • Słuchanie opisów społeczności internetowych. Porównywanie czynności rzeczywistych i wirtualnych. Pisanie recenzji strony internetowej. • Witanie gości. Czytanie tekstu o tym jak być dobrym gościem. • Słuchanie ludzi opisujących doświadczenia z gośćmi/gospodarzami. Przyjmowanie prepros. Dyskusowanie trudnych sytuacji towarzyskich. • Powtórzenie materiału do egzaminu pisemnego. • Ćwiczenie mówienia - przygotowanie do egzaminu ustnego.</p>	
Język angielski (B)	K_U02, K_U06, K_U07
<p>• Mieszkanie, rodzina, współlokatorzy. Wyrażenia opisujące osobowość. Zadawanie pytań. Mówienie, słuchanie. • Wyrażenia używane w nieformalnych e-mailach. Poprawianie błędów. Pisanie: e-mail do przyjaciela. • Uczucia i wydarzenia, które je powodują. Przymiotniki, których nie można stopniować. Słowotwórstwo: rzeczowniki. Test osobowości. Czytanie, mówienie, słuchanie. Gramatyka: Present Perfect • Ogłoszenia i reklamy. Grzeczne pytania i odpowiadanie na nie. Czytanie, słuchanie, mówienie. • Opis wydarzeń pierwszego dnia (np. w pracy). Ćwiczenie mówienia. Pisanie: streszczenie • Problemy społeczne. Rzeczowniki i czasowniki o tej samej formie. Gramatyka: Present Perfect. • Zapobieganie przestępstwa, proponowanie i omawianie rozwiązań. Gramatyka: strona bierna. • Wyrażenia stylu formalnego. Pisanie listu formalnego (reklamacja) • Wycinki prasowe. Wyrażenie opinii. Przymiotniki wyrażające opinię. Czytanie i mówienie. • Szczegółość a piniądzie. Ankieta dotycząca szczęścia. Czytanie i mówienie. Pisanie: wypowiedź na stronie internetowej • Gry. Wyrażenia opisujące zachowanie Zwyczaje z przeszłości. Zachowanie, które nas denerwuje. Gramatyka: would/used to. Mówienie. • Czynności czasu wolnego. Nauka słownictwa. Mówienie Pisanie: Rozprawka. • Miejsca, do których wyjeżdża się na wakacje. Wyrażenie przyszłości. Wakacje (transport, zakwaterowanie, rozrywki). Rzeczowniki niepoliczalne i policzalne. • Quizy i konkursy Opisywanie reguł, zasad działania Uzyskiwanie informacji Czasowniki • Niezwykłe doświadczenia Udzielanie rekomendacji Pisanie: wypowiedź na forum internetowym • Opowiadania. Powiedzenia. Relacjonowanie wydarzeń z przeszłości, anegdoty. Gramatyka: czasy przeszłe. • Opowiadanie. Opisywanie doświadczeń i wydarzeń z przeszłości. • Życzenia i skargi. Czasowniki złożone. Gramatyka: wish/if only. • Czytelnictwo. Książki, których nie czytaliśmy. To, co lubimy i czego nie lubimy. Streszczanie książek. Ulubione książki • Ulubiona scena z filmu. Pisanie: opis ulubionej sceny • Najgorsze wynalazki ludzkości. Rowery. Zmiana (change). Rzeczowniki złożone. Gramatyka: articles. • Wpływ reklam na nasze zachowanie. Zasady tworzenia reklam. Gramatyka: zdania warunkowe. • Reklamy i marketing. Pisanie: Raport, porównywanie. • Burza mózgów. Przymiotniki. Sugerowanie, proponowanie. Podchodzenie do pomysłów z rezerwą. • Geniusze. Prezentacja nowego produktu. Pisanie: ulotka z opisem produktu. • Wyrażenia ze słowem age. Ludzie w różnym wieku i ich zachowanie. Słowotwórstwo – tworzenie rzeczowników. Gramatyka: czasowniki modalne. • Plany na przyszłość. Optymizm i pesymizm. Gramatyka: czasy przeszłe (Future Perfect, Future Continuous) • List do samego siebie. Zdania wyrażające cel. • Kolokacje. Przekonywanie. Prośba o wyjaśnienie. • Kolokacje. Długość życia. Dyskusja klasowa. Pisanie: wypowiedź na forum internetowym. • Telewizja. Rodzaje programów telewizyjnych. Interesujące fakty dotyczące telewizji. Czasowniki złożone. • Wydarzenia prawdziwe i wymyślone. Kwestionariusz. Gramatyka: mowa zależna • Rozprawka wyrażająca opinię • Prasa. Gazety typu tabloid i broadsheet. Prawda. Zgadywanie, wyrażenie przypuszczeń. • Błędy w prasie i telewizji. Opis wydarzenia lub informacji. Pisanie: artykuł z opisem wydarzenia. • Trudne sytuacje – artykuły prasowe. Kolokacje. Decyzje, które było trudno podjąć. Gramatyka: zdania warunkowe. • Uczucia. Zegar biologiczny. Kwestionariusz: Are you a lark or owl? Podejścia do czasu. Gramatyka: forma -ing i bezokoliczniki. • Idiomy dotyczące czasu. Styl nieformalny. Pisanie: artykuł w stylu nieformalnym. • Zachowanie – przymiotniki. Porady dt. zachowania w delikatnych sytuacjach. Rozwiązywanie niezręcznych sytuacji. • Rytuały i zachowania typowe dla różnych kultur. Pisanie: opis „rodzinnego rytuału”. • Program telewizyjny o mowie ciała. • Pamięć – co i jak pamiętamy. Przeszłość i przestępstwa. Nasze zachowanie wobec przestępstw. Gramatyka: ing form i bezokoliczniki z czasownikami typu remember i stop. • Synonimy. Czasowniki, które występują w przymiotkach. Przeszłość. Gramatyka: czasowniki modalne. • Jak być bezpiecznym na wakacjach?. Unikanie powtórzeń. Pisanie: ulotkami z poradami. • Przeszłość. Zgłaszanie przestępstw. Problemy. Parafrazowanie swoich wypowiedzi. • Zwyczaje ludzie w niezwykłych sytuacjach. Przedmioty niezbędne na tratwie ratunkowej. Pisanie: opis niebezpiecznej przygody • Język specjalistyczny: Terminologia i symbole matematyczne. Podstawowe operacje matematyczne. • Język specjalistyczny: Ułamki, pierwiastki, potęgi, logarytmy • Powtórzenie materiału do egzaminu pisemnego. • Powtórzenie materiału do egzaminu pisemnego. • Ćwiczenie mówienia - przygotowanie do egzaminu ustnego. • Ćwiczenie mówienia - przygotowanie do egzaminu ustnego.</p>	
Język francuski (A)	K_U02, K_U06, K_U07
<p>• Zaimki pytające ( inwersja prosta i złożona). • Wycieczka po Paryżu- redagowanie krótkich tekstów reklamowych. • Relacjonowanie wydarzeń z użyciem czasu le passé composé. • Zwroty i wyrażenia dotyczące opisu przeszłości. • Porównanie systemów edukacji w Polsce i we Francji; komentowanie danych liczbowych. • Prezentacja uczelni i kierunku studiów. • Czasy l'imparfait i le passé composé w opowiadaniu o minionych wakacjach. • Zaimki dopełnienia bliższego w różnych czasach i trybach. • Zaimki dopełnienia dalszego w różnych czasach i trybach. • Porównanie zalet i wad życia na wsi i w mieście; stopniowanie przymiotników. • Analiza ogłoszeń nieruchomości; tryb le conditionnel présent. • Zaimki dzierżawcze przymiotne i rzeczowne. • Formułowanie hipotez i opinii; formy bezosobowe czasowników. • Opis przedmiotu i rzeczy; miejsce przymiotnika w zdaniu. • Zaimki względne proste. • Słownictwo związane z zakupami, negocjowanie ceny. • Prace domowe, podział obowiązków w rodzinie. • Ulubiona potrawa- przygotowanie sondażu, komentowanie pisemne wyników sondażu. • Sposoby ubierania się w różnych sytuacjach, uroczystości rodzinne. • Zaimek względny dont. • Wyrażenie opinii własnej. • Środki transportu- porównania. • Biografia znanej osoby; czas le plus-que -parfait. • Rola mody w życiu- prezentacja opinii. • Zaimki dopełnienia bliższego i dalszego COD/COI w czasie przeszłym. • Uzgadnianie form imiesłowu czasu przeszłego z podmiotem i dopełnieniem bliższym. • Mowa zależna- zdania oznajmujące. • Wypadek samochodowy-</p>	

wyrażanie przyczyny. • Relacje sąsiedzkie- opis osób. • Hipotezy na temat poszczególnych postaci z tekstu. • Wyrażanie własnej opinii na temat wspólnego mieszkania z innymi osobami. • Tryb „gérondif” jako wyrażenie równoczesności, sposobu, przyczyny. • Rozrywka i spędzanie czasu wolnego. • Pytania w mowie zależnej. • Zaimki względne złożone. • Prezentacja wybranego regionu Francji. • Strona czynna i bierna czasownika. • Recenzja z filmu. • Artykuł prasowy- użycie strony biernej. • Ogłoszenie o pracę, CV, list motywacyjny- analiza dokumentów. • Zwroty i wyrażenia w korespondencji administracyjnej- pisanie listu motywacyjnego. • Rozmowa kwalifikacyjna. • Praca studentów, nawiązywanie kontaktów zawodowych. • Tryb „subjonctif”- wprowadzenie. • Opowiadanie doświadczeń zawodowych. • Internet jako najpopularniejsze medium. • Czasy przyszłe: le futur proche/ le futur simple; zdanie warunkowe „si+présent+futur simple” • Plany na przyszłość. • Zdanie warunkowe « si+ imparfait+conditionnel présent » • Wyrażanie życzeń. • Przysłowki- tworzenie, miejsce w zdaniu. • List prywatny, odpowiedź na list prywatny.

Język francuski (B)

K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Opowiadanie i relacjonowanie wydarzeń w czasie przeszłym. • Paryż jako stolica mody. • Miejsce zaimków COD/COI w różnych czasach. • Zawody zanikające i nowoczesne. • Prezentacja znanego projektanta mody. • Zaimki rzeczowne wskazujące i dzierżawcze. • Zaimki względne proste i złożone. • Strój ponadczasowy- jeans. • Skargi i rozwiązania problemów, udzielanie rad. • Wyrażanie przyczyny i skutku. • Tryb „subjonctif” w wyrażaniu celu. • Zasady ruchu drogowego- nakazy i zakazy. • Pytania w mowie zależnej. • Wybór zawodu, uzasadnienie wyboru. • Wyrażanie przyczyny. • Mieszkanie w kraju i za granicą, argumentacja. • Symbole narodowe Polski i Francji. • „Le passé simple- czas literacki”. • Porównania- różne style mieszkań, stopień wyższy przymiotników nieregularnych. • Rynek nieruchomości we Francji i w Polsce. • Wyrażanie przyzwolenia. • Emigracja i mobilność, wyrażanie opinii. • „Le savoir-vivre” zasady dobrego wychowania. • Wypada/ nie wypada podobieństwa i różnice w obyczajach polskich i francuskich. • Przeczenie- podsumowanie. • Wyrażanie zakazu. • Wyrażanie hipotezy. • Strona bierna w artykule prasowym. • Zmiany klimatyczne- słownictwo związane z ekologią. • Nasze zachowania ekologiczne. • Plany na przyszłość, wyrażenia czasowe. • Emeryci kiedyś i dziś; zmiany w zachowaniu i postrzeganiu seniorów. • Tworzenie przedsiębiorstwa- wizja rozwoju. • Wynalazki, które zrewolucjonizowały nasze życie. • Wyrażanie hipotezy i warunku. • Rozwiązania ekologiczne w skali miasta, regionu, kraju. • Przyjaciel idealny; stopień najwyższy przymiotnika. • Współcześni idole. • Prezentacja ulubionej postaci. • Pasje w naszym życiu. • Zgodność czasów w opowiadaniu. • Globalizacja, skutki pozytywne i negatywne. • Konstrukcje czasownikowe z bezokolicznikiem. • Wyrażanie sprzeciwu wobec propozycji. • Sztuka argumentacji w wystąpieniu. • Telefon komórkowy piekło czy raj? • Gdzie kończy się Europa?- informacje o Unii Europejskiej. • Czasowniki przydatne w argumentacji. • Spójność argumentacji- łączniki logiczne. • Transformacje zdań- wyrażanie związków logicznych. • Szkolnictwo wyższe- fakty i oczekiwania. • Prezentacja wybranego przedsiębiorstwa.

Język niemiecki (A)

K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Przyjaźń, spotkania, relacje międzyludzkie, pokrewieństwa. Deklinacja typu „n”. • Opis osób, przedstawianie, charakterystyka typów zachowań, cechy charakteru. • Prezentacja sylwetki wybranej osoby. Rzeczowniki odprzymiotnikowe. • Magazyn czytelnika – spotkania klasowe po latach i znajdowanie kolegów przez internet, praca z tekstem. • Zawód i praca, miejsce pracy, przedstawienie wad i zalet. • Opis wydarzeń z przeszłości. Czas przeszły Präteritum czasowników regularnych, nieregularnych i mieszanych. • Sprawozdanie z odbytej praktyki, opinia o pracowniku. • Warunki i formy pracy, wymagania, kompetencje. • Praca z filmem – zawody, wykonywane czynności, warunki pracy. • Prezentacja własnych planów i zamiarów zawodowych. • Sytuacja mieszkaniowa, wywiad z pośrednikiem handlu nieruchomościami. Zaimek względny i zdanie względne • Analiza ofert i ogłoszeń, objaśnienie skrótów. Okoliczniki czasu. • Mieszkanie w Niemczech: teksty informacyjne, statystyki, wykresy. • Obsługa klienta, rozmowy telefoniczne. Wzorce reakcji językowych w poszczególnych sytuacjach. • Reklamacja ustna i pisemna. Zdania z „obwohl” i „trotzdem”. • Schemat pisma formalnego, zestaw stosowanych zwrotów. • Zaproszenie na firmowe spotkanie promocyjne – praca z tekstem. • Komputeryzacja życia codziennego, funkcje urzędów pełnione obecnie i w przyszłości. • Wizje postępu technicznego w przyszłości. Czas przyszły Futur I. • Zastosowanie urządzeń elektronicznych w życiu prywatnym i zawodowym – prezentacja. • Praca z filmem – historia i rozwój przedsiębiorstwa, właściwości produktów i ich dystrybucja. • Zaproszenia prywatne i oficjalne. Spójnik warunkowy „falls”. • Spotkanie biznesowe, reguły zachowań przy posiłkach i w sytuacjach towarzysko-służbowych. • Plany wakacyjne, wyrażanie życzeń, marzeń i zamiarów. Czasownik „sollen”. • Media, rynek prasowy w Niemczech. • Charakterystyka wybranego czasopisma – prezentacja. • Zakupy, wybór produktów, reakcja na sugestie i propozycje. Konstrukcja zdaniowe z „zu” przed bezokolicznikiem. • Prowadzenie rozmów klient-doradca, użycie typowych zwrotów. • Doradztwo w sprawach wyProwadzenie rozmów klient-doradca, użycie typowych zwrotów, założenia firmy i pozyskiwania klientów. • Wybór zawodu, określanie własnych zdolności i umiejętności. Zdania przyczynowe. • Test wyboru zawodu i kompetencji społecznych. Profile zatrudnienia. Zdania czasowe ze spójnikiem „bevor” i „während” • Opis osobowości i uzdolnień, wyrażanie opinii i przedstawianie wyników testu. • Miniprojekt - zawód a predyspozycje, słabe i mocne strony kandydata, rozmowa u doradcy. • Praca z filmem – historia i rozwój wydawnictwa Hueber, przedsiębiorstwo rodzinne i jego produkty. • Warunki pracy, koncepcja przedsiębiorstwa przyjaznego pracownikowi. Deklinacja i stopniowanie przymiotnika. • Unia Europejska, możliwości pracy w państwach unijnych, historia, rynek wewnętrzny i główne instytucje. • Zakaz palenia w miejscu pracy – formułowanie argumentów pro i kontra, wyrażanie opinii. Tryb rozkazujący. • IStruktura prezentacji, wzór, typowe zwroty. • Czynniki warunkujące dobre zatrudnienie, atrakcyjność przedsiębiorstwa. • Niewykorzystane szanse i możliwości. Zdania nierzeczyniwe w przeszłości. • Relacje z doznanych niepowodzeń - audycja radiowa. Tryb przypuszczający KonjunktivII. • Telefon zaufania, rozmowy o zaistniałych sytuacjach. Struktury „wäre / hätte” + Partizip II. • Opis kontrowersyjnych wydarzeń, dyskusja i komentarz. • Wyrażanie rozczarowania i reakcja na nie – pisanie maila, praca z tekstem na blogu. • Sytuacje codzienne wywołujące uczucie szczęścia. Czas zaprzeczony Plusquamperfekt. • Wyrażanie emocji – środki językowe. • Podsumowanie minionego roku i pomyślnych wydarzeń. Zdania czasowe z „nachdem”. • Praca z filmem – „Nasz kawałek szczęścia” Historia rodziny, ważne dziedziny życia, przeżywanie powodzenia i satysfakcji. • Imprezy, uroczystości, wydarzenia w miejscu pracy. • Początki pracy zawodowej. Speed-Dating, oczekiwania pracodawców. • Zestawienie świąt i wydarzeń. Zaproszenia pisemne na różne okazje. • Schemat maila i listu okolicznościowego, części składowe. Pisanie zaproszeń.

Język niemiecki (B)

K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Nowoczesne media komunikacyjne. Nawiązywanie kontaktów - Speed-Dating. • Określanie własnych umiejętności językowych - praca z filmem. Deklinacja przymiotnika po rodzajniku określonym, nieokreślonym i bez rodzajnika. • Kompetencje medialne, umiejętność twórczego wykorzystania internetowych zasobów w uczeniu się języka obcego, nawigowanie w sieci. Przysłowki czasu. • Biznesowe spotkania w nowym gronie, formy powitania, przedstawiania siebie i innych. • Strategie uczenia się języka obcego zawodowego. • Spotkania prywatne i służbowe. Partykuły modalne. • Planowanie i organizacja uroczystości. • Zaproszenia ustne i pisemne, uzgadnianie terminu spotkania. Rekcja czasowników. Przysłowki zaimkowe w pytaniach i odpowiedziach. • Praca z filmem - „Oktoberfest”. • Planowanie i przygotowanie prezentacji. • Posiłek biznesowy, quiz ze znajomości etykiety. • Prezentacja, cechy dobrej prezentacji. • Przygotowanie prezentacji produktu. • Planowanie urlopu, oferty biur podróży. Przypuszczenia - czasownik „werden + wohl” i bezokolicznik • Zakwaterowanie, noclegi - ocena hotelu, opinie na stronie internetowej. Zdania względne, zaimki względne. • Komunikacja miejska w krajach niemieckojęzycznych. • Podróże i pojazdy przyszłości. Czas przyszły „Futur I”. • Praca z filmem - podróże marzeń. • Organizacja konferencji, wybór hotelu, korespondencja służbowa. • Rynek mieszkaniowy, różne formy zamieszkiwania. Rzeczowniki złożone. • Wspólnota mieszkaniowa, akademik. Poszukiwanie mieszkania, ogłoszenia. Przymyki określenia czasu. • Pokój studencki, wyposażenie, opis funkcji poszczególnych mebli i przedmiotów. • Zamiana mieszkań na okres wakacji. Szyk wyrazów w zdaniu głównym. • Dom wielopokoleniowy. • Biuro, wyposażenie, przyjazny klimat. • Wspólnota mieszkaniowa ludzi biznesu, wady i zalety. • Prezentowanie wykonywanego zawodu - praca z filmem. • Idealne miejsce pracy. Tryb przypuszczający. • Ogłoszenia o pracę, życiorys. • Różne metody poszukiwania pracy- Speed- Dating. Rady i wskazówki dla ubiegających się o pracę. Zdania z „damit” i „um...zu”. • Podanie o pracę, udzielanie informacji na temat swojego wykształcenia i doświadczenia zawodowego. • Small-talk , wyrażanie opinii na temat wykonywanego zawodu - wady, zalety. • Sławni kompozytorzy i muzycy, notałka biograficzna. Przeczenia. • Style w muzyce, instrumenty muzyczne, zespoły muzyczne. • Festiwale i koncerty muzyczne w krajach niemieckojęzycznych, kalendarz imprez muzycznych. • Planowanie wspólnego wieczoru, zaproszenie na koncert, pisanie prywatnego maila. • Zespół „Rammstein” - prezentacja zespołu. Uzasadnianie wyboru. Zdania z „denn”, „weil”, „nämlich”, „deshalb”. • Niemiecka muzyka rockowa - praca z filmem. • Przygotowanie prezentacji na temat niemieckiej muzyki rockowej. • Gry planszowe, teleturnieje. Reguły ulubionych gier. Strona bierna. • Handel elektroniczny, sklep internetowy • Psychologia sprzedaży, interpretowanie zachowań odbiorcy działań marketingowych. Strona bierna z czasownikami modalnymi. • Przewycieczanie konsumentów podczas robienia zakupów, identyfikacja różnic w zachowaniu konsumentów. • Dyskusja na temat zakupów online - pozytywne, negatywne. • Zawartość portfela, konto bankowe, karty kredytowe. • Zdobywanie nowych umiejętności, podnoszenie kwalifikacji, oferty kursów, certyfikaty. Dopełniacz rzeczownika. • Zaawansowane techniki wyszukiwania informacji, systemy kształcenia na odległość, platformy edukacyjne. • Wyposażenie nowoczesnego laboratorium językowego. Przymyki określenia miejsca. • System kształcenia w Niemczech - forum dyskusyjne. • Zawody techniczne, obsługa i cel sprzętu technicznego, instrukcje obsługi. Przymyki z opisem urządzenia i biernikiem. • Awarie i uszkodzenia urządzeń. Tryb rozkazujący. • Reklamacje - korespondencja mailowa.

Język rosyjski (A)

K\_U02, K\_U06, K\_U07



• Zdrowy styl życia - praca z tekstem, dyskusja. • Uroczystości rodzinne - zawieranie związku małżeńskiego, tradycje i zwyczaje z tym związane. Praca z tekstem, mówienie. Wyrażenie zaimkowe друг друга - użycie, formy gramatyczne. • Święta państwowe i kościelne - przygotowania i przebieg uroczystości. Opisywanie zwyczajów świątecznych. Zdania współrzędnie złożone. • Wieczór w teatrze - pisanie recenzji spektaklu. Gramatyka: zdania podrzędne przydawkowe, Użycie zaimka: который. • Środki masowego przekazu - znaczenie i rola w życiu społecznym. Mówienie: wyrażanie opinii na temat audycji radiowych i telewizyjnych. • "Абитура на ура" - praca z tekstem. Ćwiczenia utrwalające. • Popularne zawody i miejsca pracy. Mówienie: wyrażanie opinii na temat zawodu, warunków pracy, Gramatyka: zaimki przeczące: никто, ничто - deklinacja, użycie. • Mówienie: opisywanie czynności wykonywanych w ramach określonego zawodu. Udzielanie porad ułatwiających zrobienie kariery zawodowej. Gramatyka: czasowniki - статья, работать (кум) - użycie. • Listy formalne: pisanie CV i listu motywacyjnego. Konstrukcja gramatyczna: несмотря на то, что - użycie. • Ogłoszenia o pracę - analiza, redagowanie treści. Ćwiczenia leksykalne. • Uczelnie wyższe w Rosji - reguły studiowania, uzasadnienie wyboru kierunku studiów. Praca z tekstem. • Praca za granicą: argumenty za i przeciw emigracji zarobkowej - dyskusja. • Rozmowa o pracę - dialogi sytuacyjne. Gramatyka; użycie zaimków: сам, самый, • Wycieczka szkolna, oferty biur podróży. Uzyskiwanie informacji. Czasowniki: посетить/посещать. • Pobyt na obozie - relacjonowanie przebiegu wyjazdu. Pisanie pocztówek. • Podróż pociągiem. Komunikaty na dworcu kolejowym. Rzeczownik путь - deklinacja. • Środki transportu naziemnego i podziemnego - wady i zalety. Praca z tekstem "Катаемся на московском метро" • Wizyta w biurze turystycznym - negocjowanie wyboru miejsca na wyjazd wakacyjny, Gramatyka: czasowniki заказать/забронировать - użycie, formy osobowe. • Pisanie listów formalnych (reklamacji) do organizatora wycieczek. Ćwiczenia leksykalne. • Wynajem mieszkania - opis pomieszczeń i ich wyposażenia. Praca z tekstem, pisanie ofert. • Ogłoszenia o wynajmie mieszkania - pisanie ogłoszeń. Krótka forma przymiotnika - ćwiczenia gramatyczne. • Wypadki i awarie w podróży - praca z tekstem, ćwiczenia utrwalające. • Codzienne czynności i obowiązki domowe - dyskusja. praca z tekstem. • Mówienie: związki partnerskie, społeczne role kobiet i mężczyzn. Pisanie rozprawki. • Konflikt pokoleń - przyczyny, słuszność norm społecznych - dyskusja. Gramatyka: czasowniki nieregularne - koniugacja. • Historia życia i twórczości M. Bułhakowa - problematyka utworów. Ćwiczenia leksykalne, • Wspomnienia z wakacji - pisanie pocztówek. Aspekt dokonany i niedokonany czasowników. • Czas wolny - organizacja. Praca z tekstem "Отдых в современном обществе" • Sport - emocje i widowiska sportowe, główne dyscypliny sportu. Ćwiczenia leksykalne. • Mówienie: sportowy tryb życia - korzyści i zagrożenia z nim związane. • Stan środowiska naturalnego - przyczyny i skutki jego degradacji. Praca z tekstem. • Efekt cieplarniany i jego możliwe następstwa. Sposoby ochrony środowiska - dyskusja. • Mówienie: wizyta w restauracji - zamawianie potraw, przykładowa analiza menu. Pisanie przepisów na dania obiadowe i deserowe. Użycie czasowników w trybie rozkazującym. • Mówienie: współczesne problemy absolwentów. Praca z tekstem "Трудоустройство" • Oferty pracy - warunki pracy i płacy. Stopniowanie przymiotników nieregularnych • Dokumenty niezbędne w trakcie starań o pracę – pisanie podań. • Idiomy biznesowe – przykłady zastosowania • Podatki - rodzaje i sposoby naliczania. Ćwiczenia leksykalno - gramatyczne. • Ogłoszenia reklamowe – opis, metody wizualizacji informacji. • Umowa o pracę - analiza wzorca, obowiązki pracowników. Pisanie przykładowych umów. • Ekonomia - definicja, główne pojęcia. Ćwiczenia leksykalno - gramatyczne. • Reformy gospodarcze w Rosji w latach 90 - tych. Praca z tekstem "Рынок - не рынок" • Federacja Rosyjska - podział administracyjny, instytucje państwowe. Ćwiczenia leksykalne. • Polityka gospodarcza Rosji. Praca z tekstem: "Российский экспорт - импорт" • "Przedsiębiorstwa - typy i organizacja. Funkcje przedsiębiorstw - główne kierunki działalności, finanse. Czasownik "заниматься" z rzeczownikami odczasownikowymi. • Przedsiębiorstwo - status prawny i kompetencje walnego zgromadzenia akcjonariuszy. • Wskaźniki działalności i rentowności firmy - słownictwo. Ćwiczenia gramatyczne. • Międzynarodowe koncerty na rosyjskim rynku. Praca z tekstem "Окно на восток российского бизнеса" - analiza, prezentowanie treści, dyskusja. • Mówienie: prezentacja firm wybranych przez studentów - kierunki działalności • Ogłoszenia reklamowe - rodzaje, elementy składowe, struktura. Pisanie ogłoszeń. • Dokumentacja handlowa - zamówienia, potwierdzenia, proste pisma przewodnie. • Ćwiczenie mówienia

Język rosyjski (B)

K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Wygląd zewnętrzny. • Nazywanie cech charakteru. • Pytanie o dane personalne. • Przetwarzanie i przekazywanie informacji. • Problemy etyczne. • Zaimki osobowe z przymiotnikiem lub bez niego. • Wyposażenie domu. • Czas teraźniejszy czasowników. • Rynek nieruchomości. • Rzeczowniki • Remont mieszkania. • Przymiotniki • Wymagania szkolne. • Czasowniki: учить, учиться, изучать • System oświaty w Polsce i w Rosji. • Wymagania szkolne. • Przyimki: в, на • Zawody i stanowiska. • Czynności związane z wykonywaniem różnych zawodów. • Praca zawodowa. • Opisywanie pracy dorywczej. • Opisywanie rynku pracy. • Czas teraźniejszy czasowników. • Nasze portfolio. • Redagowanie listu motywacyjnego. • Redagowanie CV. • Rzeczowniki. • Święta rodzinne. • Nazywanie i opisywanie świąt i uroczystości. • Zaimki dzierżawcze. • Członkowie rodziny, koledzy i przyjaciele. • Czas wolny i styl życia • Czasowniki zwrotne. • Stosunki między ludźmi. Prysłówki miejsca i kierunku. • Artykuły spożywcze. Nazywanie artykułów spożywczych. • Nazywanie opakowań produktów. • Lokale gastronomiczne. • Liczebniki 1,2,3,4 w połączeniu z rzeczownikiem i przymiotnikiem. • Opisywanie diet. • Wyrażanie i uzasadnianie opinii i poglądów. • Zaimki wskazujące. • Tryb rozkazujący. • Usługi dla ludności. • Купно i sprzedaż. Czasowniki купить/покупать. • Bank (środki płatnicze). Liczebniki główne. Rzeczownik рубль. • Towary. • Reklama. Prysłówki stopnia i miary. • Środki transportu Ciekawe miejsca w Rosji. • Opisywanie czynności związanych z podróżowaniem. • Nazywanie i opisywanie bazy noclegowej. • Rzeczowniki zakończone na -ий -ия, -ие. • Opisywanie wycieczek i zwiedzania. • Wyrażanie i uzasadnianie opinii i poglądów. • Redagowanie blogu. • Dziedziny sztuki (film). • Gatunki filmowe. • Mass media. • Czas teraźniejszy czasowników. • Dyscypliny sportowe. • Obiekty sportowe. • Sportowcy. • Sprzęt sportowy. • Stopień wyższy przymiotników. • Zawody sportowe. • Rzeczownik z przymiotnikiem. • Opisywanie samopoczucia. • Nazywanie i opisywanie objawów chorób i sposobów ich leczenia. • Leczenie. • Przyimki w konstrukcjach określających czas i kierunek • Uzależnienia. • Tryb rozkazujący • Nazywanie podstawowych urządzeń technicznych. • Opisywanie czynności związanych z korzystaniem z podstawowych urządzeń technicznych. • Komputer i internet. Nazywanie elementów z dziedziny „Komputer i Internet”. • Flora i fauna. • Nazywanie i opisywanie roślin i zwierząt. • Opisywanie krajobrazu. • Katastrofy i klęski żywiołowe. • Przymiotniki twardo- i miękko tematowe. • Katastrofy i klęski żywiołowe. • Przymiotniki twardo- i miękko tematowe. • Ekologia. • Opisywanie czynności związanych z ochroną środowiska naturalnego. • Rosja. Opisywanie struktury państwa. • Nazywanie urzędów. • Organizacje społeczne i międzynarodowe. • Czas teraźniejszy czasowników • Gospodarka narodowa. • Konflikty wewnętrzne i międzynarodowe • Życie społeczne. Zaimek себя. • Wyrażenie друг друга. • Konflikty międzynarodowe. • Konstrukcje z trybem rozkazującym typu: Будь я президентом, не было бы такор!. • Problemy społeczne. Słownictwo związane z wybranymi problemami współczesnego społeczeństwa. • Konstrukcje czasowe z przymiokami за i через. • Mistrz i Małgorzata. Rozumienie tekstu czytanej zawierającej informacje dotyczące życia i twórczości Michała Bułhakowa. • Mitologia. Informacje encyklopedyczne dotyczące wybranych zagadnień z mitologii słowiańskiej. • Wasilij Kandinskij. Rozumienie tekstu czytanej zawierającej informacje n/t Wasilija Kandinskiego. • Relacjonowanie treści tekstu. • Iwan Szukszyn. Rozumienie tekstu czytanej zawierającej informacje n/t Iwana Szyszkina • Relacjonowanie treści tekstu. • Bajki rosyjskie. • Rzeczownik z przymiotnikiem. • Święta w Rosji. Nazywanie i opisywanie świąt. • Święta w Polsce. Nazywanie i opisywanie świąt.

Podstawy ekonomii

K\_W15, K\_W16, K\_W18, K\_U11, K\_U14, K\_K06

• Wprowadzenie do ekonomii (zarys myśli ekonomicznej, podstawowe pojęcia, zasady i założenia analizy mikroekonomicznej, miejsce ekonomii w systemie nauk społecznych i związki z innymi dyscyplinami nauki). • Wprowadzenie do mikroekonomii. • Model gospodarki rynkowej (instytucje, produktywność, sprawność, podmioty, zasoby i strumienie w systemie gospodarczym; rynek - klasyfikacje i zasady funkcjonowania). • Popyt (prawo popytu, wyjątki, determinanty, elastyczność popytu), podaż (prawo podaży, wyjątki, determinanty, elastyczność podaży), równowaga rynkowa w krótkim, średnim i długim okresie, wpływ cen regulowanych na rynek, model pąjęczyny. • Teoria wyboru konsumenta (funkcjonowanie gospodarstw domowych, użyteczność, I i II prawo Gossena, renta konsumenta Marshalla, równowaga konsumenta). • Zasady funkcjonowania przedsiębiorstwa (wprowadzenie do teorii przedsiębiorstwa, podstawowe definicje, klasyfikacje i procesy). • Funkcja produkcji w krótkim i długim okresie, efekty skali, wybór optymalnej technologii. • Instrumenty zarządzania kosztami w przedsiębiorstwie, funkcja kosztów w długim i krótkim okresie, zagadnienie kosztów a płynność finansowa. • Konkurencja doskonała a konkurencja monopolistyczna. • Konkurencja ograniczona - monopol i oligopol. • Wprowadzenie do makroekonomii, podstawowe zjawiska i problemy makroekonomiczne. • Rozwój systemów gospodarczych, wzrost gospodarczy - pomiar i uwarunkowania produktu i dochodu narodowego oraz jego determinanty, koniunktura gospodarcza (cykle) oraz rola inwestycji w gospodarce, analiza sytuacji w Europie i na świecie. • Znaczenie sektora finansów publicznych, organizacja SFP (podsektory), wpływ polityki fiskalnej na dochód narodowy, rola państwa w gospodarce, budżet jako narzędzie oddziaływania na gospodarkę, zagadnienie deficytu budżetowego i długu publicznego, wpływ pomocy publicznej (w tym ze środków UE) na rozwój podmiotów gospodarki narodowej, analiza sytuacji w Europie. • Rozwój systemu pieniężnego, rola pieniądza w gospodarce, pieniądz sensu stricte i sensu largo, popyt na pieniądz, podaż pieniądza i mechanizmy jego kreacji, ilościowa teoria pieniądza, agregaty pieniądza. • System bankowy państwa, rola banku centralnego i polityki monetarnej, narzędzia polityki monetarnej, rynek międzybankowy oraz działalność banków komercyjnych. • Zjawisko inflacji oraz jej skutki społeczne i ekonomiczne, popytowe i podażowe przyczyny inflacji, pomiar zjawisk inflacyjnych - wskaźniki inflacji, analiza sytuacji w Europie, polityka antyinflacyjna. • Rynek pracy, polityka zatrudnienia, znaczenie kompetencji oraz procesów demograficznych, elastyczność rynku pracy, bezrobocie jako problem ekonomiczno-społeczny. • Międzynarodowe relacje gospodarcze, rynek walutowy, bilans płatniczy, jednolity rynek Unii Europejskiej i jego znaczenie dla rozwoju państw członkowskich, w tym rozwijających się. Rola Unii Europejskiej w gospodarce globalnej.

Podstawy zarządzania

K\_W15, K\_W16, K\_W18, K\_U11, K\_U14, K\_K06

### 3.4. Oczyszczanie i analiza produktów biotechnologicznych, niestacjonarne

#### 3.4.1. Parametry planu studiów

Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia.	79 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów.	126 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne.	5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana przedmiotom do wyboru.	63 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym, stażom (jeżeli program studiów przewiduje praktyki lub staże).	4 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych, staży (jeżeli program studiów przewiduje praktyki lub staże).	160 godz.
Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z języka obcego.	9 ECTS
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	36 godz.

Szczegółowe informacje o:

- związkach efektów uczenia się efektami uczenia się zawartymi w poszczególnych zajęciach ;
- kluczowych kierunkowych efektach uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, z ukazaniem ich związku z dyscypliną/dyscyplinami, do której/których kierunek jest przyporządkowany;
- rozwiązanie kierunkowych efektów uczenia się na poziomie zajęć lub grup zajęć, w szczególności powiązanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową;
- efektach uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, w przypadku kierunków studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera/magistra inżyniera;

znajdują się w kartach zajęć, dostępnych pod adresem URL: <http://krk.prz.edu.pl/plany.pl?Ing=PL&W=C&K=H&TK=html&S=1537&C=2020>, które stanowią integralną część programu studiów.

#### 3.4.2. Plan studiów

Semestr	Jedn.	Nazwa zajęć	Wykład	Ćwiczenia/ Lektorat	Laboratorium	Projekt/ Seminarium	Suma godzin	Punkty ECTS	Egzamin	Oblig.
1	ZH	Bezpieczeństwo techniczne i ergonomia pracy	9	0	0	0	9	1	N	
1	CB	Biologia komórki	9	0	0	0	9	2	N	
1	CN	Chemia ogólna i nieorganiczna	18	18	0	0	36	6	T	
1	ZM	Etykieta akademicka	6	0	0	0	6	1	N	
1	FF	Fizyka	18	18	0	0	36	6	T	
1	CB	Genetyka	18	9	0	0	27	4	N	
1	ZM	Kompetencje społeczne	6	9	0	0	15	2	N	
1	FM	Matematyka	18	18	0	0	36	6	T	
1	ZE	Przedmiot ekonomiczny	18	0	0	0	18	2	N	
<b>Sumy za semestr: 1</b>			<b>120</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>192</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
2	CB	Biologia komórki	9	0	18	0	27	4	T	
2	CN	Chemia ogólna i nieorganiczna	18	9	27	0	54	7	T	
2	FF	Fizyka	9	9	9	0	27	4	T	
2	CI	Komputerowa grafika inżynierska (CAD)	9	0	18	0	27	4	N	
2	FM	Matematyka	18	18	0	0	36	6	T	
2	CX	Pakiety oprogramowania użytkowego	0	0	18	0	18	2	N	
2	CB	Technologie informacyjne	9	0	18	0	27	3	N	
<b>Sumy za semestr: 2</b>			<b>72</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
3	CI	Aparatura chemiczna i biotechnologiczna	18	9	9	0	36	4	N	
3	CS	Biochemia	9	0	18	0	27	3	T	
3	CM	Biofizyka	9	0	0	0	9	1	N	
3	CC	Bioinformatyka	9	0	9	0	18	2	N	
3	CN	Chemia analityczna	9	0	18	0	27	3	N	
3	CF	Chemia fizyczna	18	9	0	0	27	4	T	
3	CM	Chemia organiczna	18	9	0	0	27	4	T	

3	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	18	0	0	18	2	N	
3	CB	Mikrobiologia ogólna	18	0	18	0	36	5	T	
3	CB	Statystyka i opracowanie wyników	9	0	9	0	18	2	N	
3	DL	Wychowanie fizyczne	0	18	0	0	18	0	N	
<b>Sumy za semestr: 3</b>			<b>117</b>	<b>63</b>	<b>81</b>	<b>0</b>	<b>261</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
4	CS	Biochemia	18	0	18	0	36	5	T	
4	CF	Chemia fizyczna	18	9	18	0	45	6	T	
4	CM	Chemia organiczna	18	9	18	0	45	6	T	
4	CB	Informacja naukowo-techniczna	0	0	1	0	1	0	N	
4	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	18	0	0	18	2	N	
4	CB	Kultury in vitro	9	0	9	0	18	2	N	
4	CS	Mikrobiologia przemysłowa	18	0	18	0	36	5	T	
4	CM	Technologia biomateriałów	18	0	18	0	36	4	N	
4	DL	Wychowanie fizyczne	0	18	0	0	18	0	N	
<b>Sumy za semestr: 4</b>			<b>99</b>	<b>54</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>253</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
5	CF	Analiza instrumentalna	18	0	27	0	45	5	N	
5	CS	Biokataliza	9	0	9	0	18	2	N	
5	CB	Biologia molekularna	18	0	18	0	36	5	T	
5	CN	Biotechnologia ochrony środowiska	18	0	9	0	27	4	T	
5	CB	Biotechnologia roślin	18	0	9	0	27	4	T	
5	CI	Inżynieria bioprosowa	18	9	0	0	27	3	N	
5	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	18	0	0	18	2	N	
5	CB	Komputerowe wspomaganie badań	0	0	9	0	9	1	N	
5	CB	Techniki immunologiczne w biotechnologii	18	0	18	0	36	4	N	
<b>Sumy za semestr: 5</b>			<b>117</b>	<b>27</b>	<b>99</b>	<b>0</b>	<b>243</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
6	CB	Biologia molekularna	9	0	9	0	18	2	N	
6	CI	Bioreaktory	9	0	9	0	18	2	N	
6	CI	Bioreaktory II	0	0	9	0	9	1	N	
6	CB	Enzymologia	9	0	18	0	27	2	T	
6	CI	Inżynieria bioprosowa	9	9	9	0	27	3	T	
6	CB	Inżynieria genetyczna	18	0	18	0	36	3	T	
6	DJ	Język obcy - moduł wybieralny	0	18	0	0	18	3	T	
6	CF	Modelowanie biomolekularne	18	0	9	18	45	6	N	
6	CM	Projektowanie i synteza leków	18	0	18	0	36	5	N	
6	CB	Toksykologia	18	0	9	0	27	3	N	
<b>Sumy za semestr: 6</b>			<b>108</b>	<b>27</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>261</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
7	CI	Bezpieczeństwo procesowe	9	0	0	9	18	2	N	
7	CF	Biosensory	9	0	9	0	18	2	N	
7	CX	Moduł wybieralny OA	9	0	0	0	9	1	N	
7	CI	Oczyszczanie produktów biotechnologicznych	18	0	9	0	27	2	N	
7	CX	Praktyka zawodowa	0	0	0	0	0	4	N	
7	CX	Projekt inżynierski	0	0	0	72	72	11	N	
7	CI	Projekt technologiczny	9	0	0	18	27	4	N	
7	CB	Proteomika i inżynieria białek	18	0	9	0	27	4	N	
<b>Sumy za semestr: 7</b>			<b>72</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>99</b>	<b>198</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>SUMY ZA WSZYSTKIE SEMESTRY:</b>			<b>705</b>	<b>279</b>	<b>523</b>	<b>117</b>	<b>1624</b>	<b>210</b>	<b>22</b>	<b>22</b>

Uwaga, niezliczenie zajęć oznaczonych czerwoną flagą uniemożliwia dokonanie wpisu na kolejny semestr (nawet wówczas gdy sumaryczna liczba punktów ECTS jest mniejsza niż dług dopuszczalny), są to zajęcia kontynuowane w następnym semestrze lub zajęcia, w których nieosiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się nie pozwala na kontynuowanie studiów w innych zajęciach objętych programem studiów następnego semestru.

### 3.4.3. Zajęcia do wyboru

Poniżej przedstawione zajęcia są rozwinięciem tabeli z rozdziału 3.4.2. Mogą być wybierane przez studentów niezależnie od wyborów specjalności/ścieżki kształcenia.

Semestr	Jedn.	Nazwa zajęć	Wykład	Ćwiczenia/ Lektorat	Laboratorium	Projekt/ Seminarium	Suma godzin	Punkty ECTS	Egzamin	Oblig.
2	ZE	Podstawy ekonomii	18	0	0	0	18	2	N	
2	ZO	Podstawy zarządzania	18	0	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język angielski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język angielski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język francuski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język francuski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język niemiecki (A)	0	18	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język niemiecki (B)	0	18	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język rosyjski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
3	DJ	Język rosyjski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język angielski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język angielski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język francuski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język francuski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język niemiecki (A)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język niemiecki (B)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język rosyjski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
4	DJ	Język rosyjski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język angielski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język angielski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język francuski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język francuski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język niemiecki (A)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język niemiecki (B)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język rosyjski (A)	0	18	0	0	18	2	N	
5	DJ	Język rosyjski (B)	0	18	0	0	18	2	N	
6	DJ	Język angielski (A)	0	18	0	0	18	3	T	
6	DJ	Język angielski (B)	0	18	0	0	18	3	T	
6	DJ	Język francuski (A)	0	18	0	0	18	3	T	
6	DJ	Język francuski (B)	0	18	0	0	18	3	T	
6	DJ	Język niemiecki (A)	0	18	0	0	18	3	T	
6	DJ	Język niemiecki (B)	0	18	0	0	18	3	T	
6	DJ	Język rosyjski (A)	0	18	0	0	18	3	T	
6	DJ	Język rosyjski (B)	0	18	0	0	18	3	T	
7	CF	Chemia bionieorganiczna	9	0	0	0	9	2	N	
7	CB	Przetwarzanie sygnałów w komórce	9	0	0	0	9	2	N	
7	CN	Remediacja substancji toksycznych w materiale środowiskowym	9	0	0	0	9	2	N	
7	CB	Taksonomia molekularna	9	0	0	0	9	2	N	
7	CS	Zastosowanie biotechnologii w nowoczesnej terapii	9	0	0	0	9	2	N	

### 3.4.4. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Szczegółowe zasady oraz metody weryfikacji i oceny efektów uczenia się pozwalające na sprawdzenie i ocenę wszystkich efektów uczenia się są opisane w kartach zajęć. W ramach programu studiów weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się jest realizowana w szczególności przy pomocy następujących metod: egzamin cz. pisemna, egzamin cz. praktyczna, egzamin cz. ustna, zaliczenie cz. pisemna, zaliczenie cz. praktyczna, zaliczenie cz. ustna, esej, kolokwium, sprawdzian pisemny, obserwacja wykonawstwa, prezentacja dokonań (portfolio), prezentacja projektu, raport pisemny, referat pisemny, referat ustny, sprawozdanie z projektu, test pisemny.

Parametry wybranych metod weryfikacji efektów uczenia się

Liczba zajęć, w których wymagany jest egzamin	22
Liczba zajęć, w których wymagany jest egzamin w formie pisemnej	22
Liczba zajęć, w których wymagany jest egzamin w formie ustnej	1
Liczba godzin przeznaczona na egzamin w formie pisemnej	40 godz.
Liczba godzin przeznaczona na egzamin w formie ustnej	1 godz.
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do egzaminów i zaliczeń	795 godz.
Liczba zajęć, które kończą się zaliczeniem bez egzaminu	41
Liczba godzin przeznaczona na zaliczenie w formie pisemnej	52 godz.
Liczba godzin przeznaczona na zaliczenie w formie ustnej	6 godz.
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do zaliczeń w trakcie semestrów na zajęciach ćwiczeniowych (bez zaliczeń końcowych)	157 godz.
Liczba zajęć, w których weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się realizowana jest na podstawie obserwacji wykonawstwa (laboratoria)	38
Liczba laboratoriów, w których osiągnięte efekty uczenia się sprawdzane są na podstawie sprawdzianów w trakcie semestru	28

Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do sprawdzianów realizowanych na zajęciach laboratoryjnych	248 godz.
Liczba zajęć projektowych, w których osiągane efekty uczenia się sprawdzane są na podstawie prezentacji projektu, raportu pisemnego, referatu pisemnego, referatu ustnego lub sprawozdania z projektu	4
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na wykonanie projektu/dokumentacji/raportu oraz przygotowanie do prezentacji	173 godz.
Liczba zajęć wykładowych, które wymagają odrębnego zaliczenia w formie pisemnej lub ustnej niezależnie od wymagań innych form zajęć tego modułu.	21
Szacowana liczba godzin, którą studenci powinni poświęcić na przygotowanie się do sprawdzianów realizowanych na zajęciach wykładowych.	137 godz.

Szczegółowe informacje na temat weryfikacji osiąganych przez studentów efektów uczenia się znajdują się w kartach zajęć pod adresem URL: <http://krk.prz.edu.pl/plany.pl?lng=PL&W=C&K=H&TK=html&S=1537&C=2020>

### 3.4.5. Treści programowe

Treści programowe (kształcenia) są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają w szczególności aktualny stan wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których jest przyporządkowany kierunek, jak również wyniki działalności naukowej uczelni w tej dyscyplinie lub dyscyplinach. Szczegółowy opis realizowanych treści programowych znajduje się w kartach zajęć, dostępnych pod adresem URL: <http://krk.prz.edu.pl/plany.pl?lng=PL&W=C&K=H&TK=html&S=1537&C=2020>, które stanowią integralną część programu studiów.

Analiza instrumentalna	K_W04, K_W10, K_U16, K_U17, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>Proces analityczny, jego elementy i statystyczna ocena poszczególnych etapów. Analiza pierwiastków i związków metodami spektroskopowymi. Atomowa Spektroskopia emisyjna – podstawy metody, sposoby atomizacji wzbudzenia próbek, zastosowania. Spektroskopia absorpcji atomowej. Spektroskopia cząsteczkowa w nadfiolecie i świetle widzialnym. Spektroskopia w podczerwieni. Techniki rejestracji widm, metody analizy ilościowej i jakościowej. Podstawy spektroskopii magnetycznego rezonansu jądrowego. Analiza ilościowa i strukturalna na podstawie widm NMR. Podstawy spektroskopii mas. Interpretacja i analityczne zastosowania widm mas związków organicznych. Chromatograficzne metody rozdzielania – podstawy i klasyfikacja metod chromatograficznych. Mechanizmy retencji. Parametry retencji. Teoretyczne podstawy rozdzielania. Efektywność rozdzielcza. Definicja i wyznaczanie rozdzielczości, sprawności, selektywności. Rodzaje technik chromatografii ciekłowej - chromatografia adsorpcyjna, podziałowa, jonowa, żelowa. Dobór warunków procesu chromatograficznego – zasady wyboru fazy stacjonarnej i ruchomej. Wysokosprawna Chromatografia Ciekłowa i wysokosprawna chromatografia cienkowarstwowa HPTLC, techniki elucji izokratyczna i gradientowej. Chromatografia gazowa. Teoria pól i kinetyczna - poszerzenie pasma i sprawność kolumny. Chromatograficzne metody analizy jakościowej i ilościowej. Potencjometria. Budowa, zasada działania i zastosowania wybranych elektrod jonoselektywnych. Konduktometria i jej analityczne zastosowania. Metody voltamperometryczne – voltamperometria z liniowo zmieniającym się potencjałem LSV, cykliczna CV oraz strippingowa CSV, ASV. Analiza ilościowa i jakościowa. Wybrane zastosowania w analizie laboratoryjnej i przemysłowej, kryteria doboru metod instrumentalnych. • Identyfikacja składników mieszaniny węglowodorów i ich ilościowe oznaczanie metodą chromatografii gazowej. Ilościowe oznaczanie węglowodorów i ich pochodnych z wykorzystaniem metody HPLC. Analiza składu mieszanin związków organicznych z wykorzystaniem techniki GC-MS. Analiza identyfikacyjna i ilościowa metodą spektroskopii w IR. Oznaczanie stężenia substancji metodą spektroskopii UV-VIS. Analiza strukturalna metodą spektroskopii 1H-NMR. Oznaczanie zawartości pierwiastków w roztworach metodą spektroskopii absorpcji atomowej (AAS). Polarymetryczne oznaczanie sacharozy w roztworze wodnym. Ilościowe oznaczanie pierwiastków metodą voltamperometrii cyklicznej CV. Oznaczanie jodków i chlorków metodą potencjometrycznego miareczkowania strąceniowego. Oznaczanie stężenia fenolu metodą miareczkowania konduktometrycznego.</li> </ul>	
Aparatura chemiczna i biotechnologiczna	K_W11, K_W13, K_U17, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>Klasyfikacja aparatury chemicznej. Podstawy zjawisk transportu pędu ciepła i masy. Charakter przepływu płynu. Opory przepływu płynu. Wypływ cieczy ze zbiornika • Aparatura do mieszania, napowietrzania i dezintegracji biomasy. Zapotrzebowanie na moc mieszania. • Bioreaktory i fermentatory - rozwiązania konstrukcyjne i zasada działania. Bioprocesy w warstwie fluidalnej. • Charakterystyka materiałów rozdrobnionych. • Rozdział zawiesin przez osadzanie, aparatura do sedimentacji, flotacji, klasyfikacji. • Filtracja i wirowanie zawiesin biologicznych, zasady procesu i aparatura. • Wymienniki ciepła, wyparki i sterylizatory. • Aparatura do absorpcji i adsorpcji. • Aparatura do destylacji i rektyfikacji. • Aparatura do ekstrakcji i krystalizacji</li> </ul>	
Bezpieczeństwo procesowe	K_W12, K_W19, K_U12, K_U15, K_U19, K_K02
<ul style="list-style-type: none"> <li>Podstawowa terminologia i obowiązujące prawo z zakresu bezpieczeństwa procesowego • Wpływ szkodliwych substancji na organizm człowieka i środowisko. • Matematyczny opis wybranych typów awarii • Modele rozpraszania substancji • Metody analizy ryzyka awarii</li> </ul>	
Bezpieczeństwo techniczne i ergonomia pracy	K_W13, K_W14, K_U12, K_K01, K_K02, K_K04
<ul style="list-style-type: none"> <li>Regulacje prawne z zakresu ochrony pracy, w tym dotyczące: praw i obowiązków studentów i pracowników z zakresu bhp oraz odpowiedzialności za naruszenie przepisów i zasad bhp, wypadków oraz świadczących z nimi związanych. • Obowiązki uczelni w zakresie zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków nauki: wymagania bhp dotyczące budynków uczelni, wymagania dotyczące instalacji i urządzeń znajdujących w budynku uczelni. • Przedmiot i zakres badań bezpieczeństwa pracy i ergonomii. • Bezpieczeństwo w ujęciu systemowym (bezpieczeństwo jako cel zarządzania, jako obowiązek prawny, jako norma moralna). • Modele wypadków przy pracy (klasyczne modele wypadków, modele sytuacji wypadkowych, modelowanie zachowań człowieka w sytuacjach zagrożenia). • Statystyczne i behawioralne teorie bezpieczeństwa. • Ergonomiczne aspekty funkcjonowania układu człowiek-maszyna-otoczenie. • Ocena niezawodności układu: człowiek-komputer, kierowca- samochód, pilot-samolot jako rzeczywiste przypadki układu człowiek-maszyna. • Metody pomiaru uciążliwości pracy fizycznej dynamicznej i pracy fizycznej statycznej. • Badanie uciążliwości pracy umysłowej. • Niebezpieczne i szkodliwe czynniki związane z procesem i warunkami pracy. • Ocena ryzyka zawodowego na wybranym stanowisku pracy. • Ergonomia w kształtowaniu warunków pracy (wybrane zasady i zalecenia ergonomiczne w projektowaniu struktury przestrzennej stanowiska pracy, urządzeń wskaźnikowych i sterowniczych, procesów technologicznych, obiektów. • Czynniki ergonomiczne w organizacji pracy. • Ergonomiczna ocena maszyn i urządzeń oraz usprawnianie warunków pracy. • Zasady postępowania w razie wypadków i w sytuacjach zagrożeń (pożaru, awarii, itp.): zasady udzielania pomocy przedlekarskiej w razie wypadku, ochrona przeciwpożarowa (w tym ewakuacja) w uczelni.</li> </ul>	
Biochemia	K_W05, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Biochemia - molekularna logika żywych organizmów. • Struktura i właściwości aminokwasów jako prekursorów peptydów i białek. Białka — hierarchiczna organizacja strukturalna. Podstawowe aspekty struktury i funkcji białek: mioglobina i hemoglobina. • Wprowadzenie do enzymów. Czynniki wpływające na aktywność enzymów. Kinetyka i inhibicja enzymów. Kontrola aktywności enzymatycznej. • Węglowodony — struktura monosacharydów, oligosacharydów i polisacharydów. Glikoproteiny. • Lipidy. Budowa błon biologicznych. Mechanizmy transportu przez błony komórkowe. • Receptory błonowe i przetwarzanie sygnału wewnątrz komórki. • Przenoszenie informacji genetycznej w komórce. Struktura i replikacja DNA. Synteza i dojrzewanie RNA. Synteza białka. • Identyfikacja aminokwasów i białek specyficznymi reakcjami barwnymi oraz metodą chromatografii cienkowarstwowej • Oznaczanie stężenia białek. • Identyfikacja cukrów prostych i złożonych reakcjami barwnymi. Hydroliza sacharozy. • Uzyskiwanie amylozy i amylopektyny ze skrobi ziemniaczanej. Hydroliza skrobi. • Izolacja cholesterolu z żółtka jaja kurzego. Wykrywanie cholesterolu metodą Salkowskiego • Oznaczanie zawartości azotynów w produktach mięsnych z odczynnikiem Griessa • Metabolizm: pojęcia podstawowe i organizacja • Metabolizm węglowodanów: glikoliza, glukoneogeneza. • Oddychanie i energia: cykl kwasu cytrynowego, fosforylacja oksydacyjna, fotosynteza. • Izolacja i oznaczanie aktywności dysmutazy ponadtlenkowej (SOD) z drożdży piekarskich <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. • Identyfikacja dysmutazy ponadtlenkowej metodą elektroforezy natywnej i barwienia negatywnego • Natywna elektroforeza i identyfikacja izoenzymów dehydrogenazy mleczanowej (LDH) • Rozdzielanie makromolekuł metodą filtracji żelowej • Uzyskiwanie lizozymu z jaja kurzego metodą chromatografii jonowymiennej • Identyfikacja lizozymu metodą elektroforezy SDS-PAGE</li> </ul>	
Biofizyka	K_W02, K_U06, K_K01

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podstawy biofizyki, Klasyfikacja biomolekuł. Podział biomakromolekuł (biopolimerów). Struktury chemiczne. Struktury nadcząsteczkowe. Oddziaływania cząsteczek i makrocząsteczek</li> <li>• Metody oznaczeń mas cząsteczkowych i ich rozkładów dla biopolimerów: - metody rozpraszania światła: statyczne (rayleighowskie), dynamiczne (quasi-elastyczne) -wiskozymetria, osmometria, bulio- i krioskopia, metody sedymentacyjne, MALDI-TOF, - chromatografia żelowa (GPC) lub SEC.</li> <li>• Układy i procesy biotermodynamiczne. Przejścia fazowe. Entropia, entalpia, energia swobodna, ciepło właściwe biomateriałów. Zjawiska przewodnictwa ciepła, transport masy, lepkość biopolimerów. Metody analizy termicznej stosowane do badań właściwości biopolimerów: TGA, DSC, temperaturowo- modulowane DSC, TMA, przewodnictwo termiczne.</li> <li>• Wybrane metody fizyczne badań struktury biopolimerów: spektroskopowe (IR, spektroskopia Ramana, NMR), rentgenograficzne (SAXS, WAXS), stopień amorficzności i krystaliczności; mikroskopowe (mikroskopia optyczna, elektronowa, mikroskopia sił atomowych (AFM)); Właściwości mechaniczne, statyczne i dynamiczne metody badań właściwości mechanicznych biopolimerów (DMA).</li> <li>• Elementy biofizyki narządów: zmysłu słuchu; wzroku, układu oddechowego, układu krążenia. Oddziaływanie czynników fizycznych na żywe organizmy (mechaniczny, temperatury i wilgotności, pola elektrycznego i magnetycznego; promieniowania jonizującego i niejonizującego). Spektroskopia i tomografia NMR.</li> </ul>	<p>K_W01, K_W03, K_W14, K_U01, K_U02, K_U06, K_U08, K_U09, K_U10, K_K01</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wprowadzenie do bioinformatyki. Podstawowe pojęcia. Zdalne nauczanie w biotechnologii.</li> <li>• Metody data mining w bioinformatyce</li> <li>• Dopasowywanie sekwencji.</li> <li>• Bioinformatyka strukturalna. Komputerowa reprezentacja i wizualizacja 3D struktur biomakrocząsteczek.</li> <li>• Bazy bioinformatyczne (pierwotne, wtórne, specjalistyczne).</li> <li>• Zastosowanie metod PCA i analizy skupień w bioinformatyce</li> <li>• Zintegrowany system wyszukiwania sekwencji</li> <li>• Wizualizacja i analiza 3D modeli białek z bazy PDB</li> </ul>	
<p>Biokataliza</p>	<p>K_W08, K_W10, K_W14, K_U03, K_U19, K_K01, K_K03</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• budowa enzymów</li> <li>• mechanizmy enzymatyczne</li> <li>• kinetyka enzymatyczna;</li> <li>• immobilizacja enzymów</li> <li>• enzymatyczne procesy przemysłowe; przykładowe procesy enzymatyczne</li> </ul>	
<p>Biologia komórki</p>	<p>K_W05, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podobieństwa i różnice w budowie komórki prokariotycznej i eukariotycznej</li> <li>• Podstawowe metody badania komórki i jej składników.</li> <li>• Ewolucja i funkcje struktur subkomórkowych.</li> <li>• Mechanizmy transportu przez błony biologiczne.</li> <li>• Przenoszenie sygnałów w komórce.</li> <li>• Cykle komórkowy - jego fazy i regulacja oraz przebieg mitozy i mejozy.</li> <li>• Podstawowe techniki pracy w laboratorium z zachowaniem przepisów BHP.</li> <li>• Przygotowanie preparatów z komórek i tkanek i ich obserwacja w mikroskopie świetlnym.</li> <li>• Izolacja chloroplastów i mitochondriów z komórek roślinnych.</li> <li>• Rozdzielanie pigmentów fotosyntetycznych z liści metodą chromatografii cienkowarstwowej.</li> </ul>	
<p>Biologia molekularna</p>	<p>K_W05, K_W06, K_W14, K_U06, K_U09, K_K01, K_K03</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podstawowa terminologia z zakresu biologii molekularnej. Różnice pomiędzy organizmami prokariotycznymi i eukariotycznymi w strukturze informacji genetycznej. Wprowadzenie do laboratoriów: wybrane metody izolacji kwasów nukleinowych.</li> <li>• Plazmidy: struktura, replikacja, funkcje biologiczne (przekazywanie informacji genetycznej pomiędzy komórkami, zapewnianie odporności niekorzystne czynniki środowiskowe takie jak antybiotyki, jony metali ciężkich, sulfonamidy, fenol i jego pochodne, wirulencja względem organizmu gospodarza, eliminacja konkurencji za środowiska ). Systematyka plazmidów. Zastosowanie plazmidów w inżynierii genetycznej : plazmidy Ti i Ri, plazmidy bakterii E. coli.</li> <li>• Wprowadzenie do laboratoriów: enzymy restrykcyjne (zastosowanie w inżynierii genetycznej), mapa restrykcyjna.</li> <li>• Budowa chromosomu bakteryjnego. Replikacja chromosomu bakteryjnego. Metylacja chromosomu bakteryjnego. Wprowadzenie do laboratoriów: reakcja PCR (skład mieszaniny reakcyjnej, substraty, produkty, warunki fizyczne, startery).</li> <li>• Transkrypcja u prokariotów.</li> <li>• Budowa u funkcja rybosomów prokariotycznych. Translacja w komórkach prokariotycznych. Potranslacyjne modyfikacje białek u prokariotów.</li> <li>• Źródła zmienności u organizmów prokariotycznych.</li> <li>• Kompartamentacja komórek eukariotycznych i jej wpływ na strukturę genomów eukariotycznych.</li> <li>• Budowa chromosomu eukariotycznego: centromer, telomery, euchromatyna, heterochromatyna, nukleosomu, histony. Replikacja chromosomu eukariotycznego.</li> <li>• Izolacja plazmidów z bakterii E. coli.</li> <li>• Elektroforeza DNA w żelu agarozowym.</li> <li>• Cięcie DNA enzymami restrykcyjnymi.</li> <li>• Reakcja PCR</li> <li>• Sporządzenie mapy restrykcyjnej, analiza produktów reakcji PCR.</li> <li>• Ligacja DNA.</li> <li>• Rekombinacja genetyczna u eukariotów (rekombinacja homologiczna i niehomologiczna).</li> <li>• Sekwencje powtórzone w genomach eukariotycznych.</li> <li>• Struktura genów eukariotycznych: egzony i introny, promotory.</li> <li>• Transkrypcja w komórkach eukariotycznych.</li> <li>• Dojrzewanie mRNA: synteza czapeczki, składanie, poliadenylacja.</li> <li>• Regulacja ekspresji genów eukariotycznych. Interferencja RNA.</li> <li>• Translacja w komórkach eukariotycznych: różnice w stosunku do procesu eukariotycznego, budowa rybosomów eukariotycznych, różnice w odczytywaniu kodu mitochondrialnego.</li> <li>• Budowa genomu mitochondrialnego i plastydowego. Wprowadzenie do laboratoriów: aligacja cząsteczek DNA, hybrydyzacja Southern Blot.</li> <li>• Aktualne problemy i nowe odkrycia w biologii molekularnej.</li> <li>• Analiza produktów ligacji DNA.</li> <li>• Hybrydyzacja Southern Blot</li> </ul>	
<p>Bioreaktory</p>	<p>K_W07, K_W11, K_U15, K_U19, K_K01</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stechiometria reakcji biochemicznych. Kinetyka reakcji biochemicznych. Modele kinetyki populacji drobnoustrojów: kinetyka zużycia substratu, produktu, kinetyka wzrostu komórek, kinetyka reakcji enzymatycznych, kinetyki uwzględniające niejednorodność wiekową i fizjologiczną populacji. Modelowanie pracy reaktorów biochemicznych. Reaktor okresowy, reaktor zbiornikowy pojedynczy, pojedynczy z recyklem, kaskada reaktorów zbiornikowych, reaktor rurowy z przepływem tłokowym oraz z przemieszaniem wzdłużnym, reaktory barbozażowe, fluidyzacyjne i membranowe. Zagadnienia związane z modelowaniem procesów wymiany masy w reaktorach i przenoszeniem skali procesu</li> </ul>	
<p>Bioreaktory II</p>	<p>K_W07, K_W11, K_U09, K_K02</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelowanie pracy rzeczywistych reaktorów biochemicznych różnego typu z uwzględnieniem kinetyki bioreakcji i kinetyki transportu masy i ciepła.</li> </ul>	
<p>Biosensory</p>	<p>K_W10, K_U06, K_K01</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klasyfikacja sensorów chemicznych. Teoretyczne podstawy rozpoznania chemicznego.</li> <li>• Sensory elektrochemiczne - sensory potencjometryczne, sensory amperometryczne, sensory konduktometryczne</li> <li>• Sensory optyczne - fizyka optyczna włókien światłowodowych, światłowodowe sensory chemiczne – budowa, działanie i przykłady.</li> <li>• Sensory masowe - podstawy piezo- i piroelektryczności, chemiczne warstwy sensorów masowych.</li> <li>• Sensory termiczne - sensory piroelektryczne, gazowe sensory katalityczne.</li> <li>• Zastosowania sensorów chemicznych w przemysłowej kontroli analitycznej, chemii klinicznej, ochronie środowiska. Perspektywy rozwoju sensorów chemicznych.</li> </ul>	
<p>Biotechnologia ochrony środowiska</p>	<p>K_W14, K_U03, K_U19, K_K02, K_K05</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definicje i pojęcia podstawowe. Środowisko, ochrona środowiska, ekologia, wpływ ekologiczny, system, ekosystem, cywilizacja, paradygmat. Metoda redukcjonistyczna i holistyczna opisu zjawisk. Elementy teorii systemów i systemowe widzenie zjawisk. Miękkie i twarde technologie.</li> <li>• Równowaga ekologiczna. Elementy równowagi ekologicznej Ziemi. Bilans energetyczny Ziemi. Obiegi substancji chemicznych (H<sub>2</sub>O, CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, metale) i energii w środowisku. Populacje i ich cechy. Aglomeracja, struktury dyssypatywne. Rolnictwo a ekologia. Zanieczyszczenia wywołane przez produkcję rolną i hodowlaną. Składniki gleb i ich przemiany. Degradacja i ochrona gleb. Biologiczne oczyszczanie ścieków. Rola paliw i energii w rolnictwie.</li> <li>• Chemiczne nieorganiczne i organiczne zanieczyszczenia w środowisku i ich działanie biologiczne i medyczne. Klasyfikacja i systematyka zanieczyszczeń. Trwałe nieorganiczne i organiczne toksyny, ich rozpraszanie, bioakumulacja i toksykologia (dysfunkcja enzymów, dysfunkcja biosyntezy hemu, inhibicja oksydacyjnej fosforylacji, działanie narkotyczne, modyfikacja DNA) oraz działanie jako pseudohormony. Dym tytoniowy jako zanieczyszczenie środowiska. Oczyszczanie ścieków za pomocą zdefiniowanych kultur bakterii. Analiza ekologiczna występujących na rynku środków piorących.</li> <li>• Poziom toksycznych metali i organicznych toksyn w powietrzu, wodzie, glebie i żywności jako wskaźnik jakości środowiska. Systemowe ujęcie sposobów wyrażania i przeliczania stężeń ze szczególnym uwzględnieniem stosowanych w ekologii i analityce medycznej. Oznaczanie toksycznych metali Hg, Cd i Pb w materiałach biologicznych i próbkach środowiskowych. Wyznaczanie parametrów określających jakość gleby. Testy oceny ekologicznej podstawowych tworzyw sztucznych.</li> <li>• Produkcja energii i ekologia w XXI wieku. Ocena ekologiczna i ekonomiczna stosowanych źródeł energii. Odnawialne źródła energii. Biomasa i biopaliwa. Miękkie technologie powstające na bazie energii słonecznej jak wiatraki, kolektory słoneczne, pompy ciepła etc. Ekonomia słoneczna i możliwości ery słonecznej. Zastosowanie termicznych i fotowoltaicznych technologii słonecznych. Przejście do Ery Słonecznej oraz jej polityczne, prawne i podatkowe ograniczenia. Geotermia jako poważne źródło energii o wzrastającej istotności. Analiza ekologiczna występujących na rynku źródeł światła. Analiza układu do termicznego wykorzystania energii słonecznej z kolektorem słonecznym. Analiza układu do fotowoltaicznego wykorzystania energii słonecznej z fotoogniwem.</li> <li>• Gospodarka odpadami. Odpady w technologiach człowieka i przyrody. Zanieczyszczenia wytwarzane przez energetykę i poszczególne rodzaje przemysłu. Odpady niebezpieczne. Cykl życia produktu i standardy ISO. Gospodarka</li> </ul>	

<p>odpadami komunalnymi w gminie. Przegląd metod utylizacji odpadów komunalnych. Spalanie i spopielenie odpadów. Ekologiczne i etyczne aspekty produkcji chemicznej. • Bieżące problemy ekologiczne. Najbardziej aktualne problemy ekologiczne Polski i UE. Przegląd przyjaznych środowisku technologii oraz biologicznych metod ochrony środowiska. Przegląd przepisów prawnych ochrony środowiska w Polsce i UE. Międzynarodowe konwencje dotyczące ochrony środowiska. Problem podatków ekologicznych.</p>	
Biotechnologia roślin	K_W06, K_W09, K_W12, K_W14, K_U03, K_U09, K_U18, K_U19, K_K02, K_K07
<p>• Genetyka i biotechnologia. Elementy genetyki populacji, genetyki i hodowli roślin. Cytogenetyka w biotechnologii roślin. Diagnostyka molekularna roślin i patogena. Genomika w badaniach roślin. Sprzężenia i mapowanie genów. Izolowanie i charakterystyka genów. Rośliny transgeniczne – metody transformacji, identyfikacji i hodowli. Ściana komórkowa – struktura i usprawnienia biotechnologiczne. • Pojęcie biotechnologii. Biomasa jako substrat biotechnologiczny. Biotransformacja wybranych substancji chemicznych. Biotechnologia roślin dla poprawy jakości żywności, produkcji modyfikowanej skrobi i innych węglowodanów. Rośliny transgeniczne jako źródło modyfikowanych olejów, białek zapasowych o poprawionych właściwościach funkcjonalnych. Wykorzystanie bioreaktorów w kulturach komórek i tkanek roślinnych. Produkcja czynników immunoterapeutycznych i biofarmaceutyków w roślinach. Produkcja paliwa biologicznego. • Regulacja procesów fizjologicznych, wzrostu i rozwoju roślin przez czynniki endogenne i egzogenne. Tworzenie konstrukcji genowych w transformacji roślin. Przemysłowe strategie wykrywania związków bioaktywnych w roślinach. Rośliny transgeniczne w poprawie odporności na stresy biotyczne, abiotyczne i herbicydy. Przemiany i funkcje tłuszczowców (woski, kutyna i suberyna).</p>	
Chemia analityczna	K_W04, K_U06, K_K01, K_K03
<p>• Podział chemii analitycznej, skala, dokładność i precyzja metod. Błąd w analizie, statystyczne kryteria oceny wyników. Ogólny schemat przebiegu analizy ilościowej. Podział i charakterystyka chemicznych metod analizy. Podstawy teoretyczne analizy objętościowej. Alkacymetria. Redoksymetria, Kompleksometria. Analiza strąceniowa, zjawiska towarzyszące wydzieleniu fazy stałej. Wykonywanie obliczeń i analiz z zakresu analizy objętościowej i metod wagowych. • Alkacymetria: oznaczanie stężenia roztworu kwasu siarkowego(VI). • Redoksymetria: oznaczanie stężenia Fe(II) w soli Mohra, oznaczanie stężenia jonów Cu(II). • Kompleksometria: oznaczanie stężenia jonów Ca(II) lub Mg(II). • Analiza strąceniowa: oznaczanie stężenia jonów Cl. • Obliczenia związane z metodami objętościowymi analizy chemicznej.</p>	
Chemia fizyczna	K_W04, K_U06, K_K01, K_K03
<p>• Teoria gazów doskonałych. Równania stanu. Prawo Daltona i Amagata. Teorie gazów rzeczywistych. Teoria kinetyczna gazów doskonałych. Termodynamika chemiczna. Układ. Otoczenie. Praca. Ciepło. Procesy cykliczne. Procesy odwracalne. Odwracalne izotermiczne rozprężanie gazów. Pierwsza zasada termodynamiki. Energia wewnętrzna. Entalpia. Pojemność cieplna gazów, cieczy i ciał stałych. Termochemia. Entalpia tworzenia związków chemicznych. Ciepło rozpuszczenia. Energia wiązań. Zależność entalpii reakcji od temperatury. Druga i trzecia zasada termodynamiki. Przemiany samorzutne. Cykl Carnota. Entropia. Zmiana entropii w procesach odwracalnych i nieodwracalnych. Entropia mieszania. Energia swobodna Gibbsa. Energia swobodna Helmholtza. Różniczki i pochodne funkcji termodynamicznych. Wpływ ciśnienia i temperatury na energię swobodną. Termodynamiczne kryteria samorzutności procesów. Cząstkowe wielkości molowe. Potencjał chemiczny. Oddziaływania międzycząsteczkowe i międzycząsteczkowe. Lepkość i napięcie powierzchniowe cieczy. Równowagi i wykresy fazowe. Układy trójskładnikowe. Reguła faz. Równanie Clapeyrona. Równanie Clausiusa-Clapeyrona. Prężność par nad roztworami doskonałymi. Prężność par nad roztworami rzeczywistymi. Rozpuszczalność gazów i cieczy. Termodynamika roztworów doskonałych. Aktywność. Współczynnik aktywności. Wykresy temperatur wrzenia roztworów dwuskładnikowych. Azeotropy. Właściwości koligatywne. Roztwory koloidalne, miecze. Równowaga chemiczna. Termodynamiczna stała równowagi. Równowaga chemiczna w fazie gazowej. Funkcja energii swobodnej. Wpływ ciśnienia i temperatury na równowagę chemiczną. • Obliczenia fizykochemiczne z zakresu teorii gazów doskonałych i rzeczywistych, termodynamiki chemicznej, równowag fazowych, właściwości koligatywnych. • Kinetyka chemiczna. Szybkość i rząd reakcji. Reakcje rzędu zerowego, pierwszego, drugiego i trzeciego oraz rzędów ułamkowych. Metody wyznaczania rzędu i stałej szybkości reakcji. Zależność szybkości i stałej szybkości reakcji od temperatury. Teoria Arrheniusa. Teoria stanu przejściowego. Reakcje złożone. Kinetyka reakcji enzymatycznych. Podstawy katalizy. Adsorpcja. Teorie adsorpcji. Roztwory elektrolitów. Teoria Debye'a-Hückela. Przewodnictwo właściwe i molowe elektrolitów mocnych i słabych. Liczby przenoszenia. Ruchliwość jonów. Termodynamika roztworów elektrolitów. Elektrochemia. Półogniwa i ogniwa elektrochemiczne. Reakcje chemiczne w ogniwie elektrochemicznym. Siła elektromotoryczna ogniw chemicznych. Termodynamika ogniwa elektrochemicznego. Fizykochemiczne zastosowania półogniw oraz ogniw elektrochemicznych. • Obliczenia fizykochemiczne z zakresu równowagi chemicznej, kinetyki chemicznej reakcji prostych, złożonych i enzymatycznych, teorii roztworów elektrolitów, przewodnictwa jonowego i elektrodyki. • Wyznaczanie refrakcji molowej cieczy organicznej. Pomiar napięcia powierzchniowego cieczy. Wyznaczanie krytycznego stężenia micelizacji. Określanie rzędu i stałej szybkości reakcji. Badanie aktywacji termicznej reakcji chemicznej. Badanie równowagi fazowej w wybranym układzie trójskładnikowym. Izoterm adsorpcji. Wyznaczanie granicznego przewodnictwa równoważnikowego mocnego elektrolitu. Wyznaczanie <math>\Delta G</math>, <math>\Delta H</math> oraz <math>\Delta S</math> reakcji chemicznej. Wyznaczanie iloczynu rozpuszczalności metodą elektrochemiczną.</p>	
Chemia ogólna i nieorganiczna	K_W04, K_U06, K_K01, K_K03
<p>• Budowa atomu. Układ okresowy pierwiastków. Prawo okresowości. Energia jonizacji, powinowactwo elektronowe i elektroujemność. Metale i niemetale. Wiązania chemiczne. Formalny stopień utlenienia. Teoria orbitali molekularnych. Teoria wiązań walencyjnych. Stany skupienia materii. Przemiany fazowe. Stan gazowy. Równania stanu gazu. Liczność materii i jej jednostki. Stan stały. Kryształy jonowe i molekularne. Ciecze. Roztwory. Sposoby wyrażania stężeń. Równowaga chemiczna. Prawo działania mas. • Podstawy obliczeń chemicznych: pojęcia i prawa chemiczne. Stężenia roztworów: sposoby wyrażania stężeń, przeliczanie stężeń, rozcieńczanie roztworów, mieszanie roztworów. Obliczenia stechiometryczne oparte na równaniach reakcji chemicznych, wyprowadzanie uproszczonych i rzeczywistych wzorów chemicznych. Wydajność reakcji. Reakcje utleniania i redukcji. Prawa gazowe. Statyka chemiczna: prawo działania mas, równowaga chemiczna. • 1. Ciecze i roztwory. Właściwości koligatywne. 2. Elektrolity. Dysocjacja elektrolityczna. Elektrolity mocne i słabe. 3. Kwasy i zasady. Amfolyty. Hydroliza. Roztwory buforowe. 4. Systematyka pierwiastków. Związki nieorganiczne, metody otrzymywania i właściwości. 5. Metale grup głównych 1, 2 i 13. 6. Pierwiastki grupy 14. 7. Pierwiastki grupy 15. 8. Pierwiastki grup 16-18. 9. Pierwiastki przejściowe bloku d. Teoria pola krystalicznego. Właściwości spektroskopowe i magnetyczne. 10. Pierwiastki bloku f. 11. Związki kompleksowe. Związki addycyjne. • 1. Dysocjacja elektrolityczna mocnych i słabych elektrolitów: Aktywność, współczynnik aktywności, siła jonowa roztworu. Iloczyn jonowy wody, pH. 2. Stała i stopień dysocjacji. 3. Roztwory buforowe. 4. Hydroliza, stała i stopień hydrolizy. 5. Iloczyn rozpuszczalności. • 1. Czynności laboratoryjne i obsługa typowych urządzeń. Synteza związków nieorganicznych. 2. Klasyfikacja związków nieorganicznych. 3. Typy reakcji chemicznych. 4. Roztwory, sporządzanie i obliczanie stężeń. 5. Elektrolity – stopień i stała dysocjacji, pH roztworów, wskaźniki kwasowo – zasadowe. 6. Roztwory buforowe. 7. Związki kompleksowe. 8. Hydroliza soli – stopień i stała hydrolizy. 9. Wytrącanie, rozpuszczanie i roztwarzanie osadów. 10. Reakcje utleniania i redukcji.</p>	
Chemia organiczna	K_W04, K_W10, K_U16, K_U17, K_K03
<p>• Obejmuje wiadomości z zakresu budowy i właściwości związków organicznych, nazewnictwa, stereochemii i mechanizmów reakcji i elementów syntezy organicznej. Pojęcia chemii organicznej, wzory związków organicznych, budowa cząsteczek, grupy funkcyjne, reakcje w chemii organicznej, oznaczanie struktur związków organicznych. Klasyfikacja związków organicznych. Rodzaje wiązań, polaryzacja, efekt indukcyjny, wolne rodniki, karbokationy, karboaniony. Pojęcie elektrofilu i nukleofila. Zjawisko rezonansu. Izomeria. Kwasowość i zasadowość związków organicznych. Alkany, cykloalkany, alkeny, alkiyny, dieny, areny, fluoropochodne, związki metaloorganiczne. • Podstawowe pojęcia: wzory związków organicznych, rysowanie, grupy funkcyjne, poziom utlenienia, nomenklatura. Typy wiązań, hybrydyzacja. • Alkany, cykloalkany, alkeny, dieny, alkiyny - charakterystyka tych grup, właściwości fizyczne i chemiczne, izomeria. • Węglowodory aromatyczne - charakterystyka, właściwości fizyczne i chemiczne, podstawowe reakcje. • Izomeria- podział, przykłady. • Substytucja nukleofilowa i eliminacja. • Flouropochodne. • Związki metaloorganiczne. • Powtórka materiału wykładowego. • Kontynuacja treści wykładowych semestru poprzedniego i obejmuje wiadomości o grupach związków takich jak: alkohole, fenole, etery, Związki siarkoorganiczne, nitrozwiązki, aminy. Aldehydy, ketony, kwasy karboksylowe i pochodne. Lipidy, węglowodany, aminokwasy, białka. Związki heterocykliczne. • Alkohole i fenole - charakterystyka fizyko-chemiczna, reakcje. • Etery, związki siarki. • Aldehydy i ketony - charakterystyka, reakcje i właściwości. • Kwasy karboksylowe, pochodne, reakcje, właściwości. • Aminy-otrzymanie, właściwości, reakcje. • Aminokwasy i peptydy. • Węglowodany - występowanie, charakterystyka, reakcje. • Chemia życia. • Powtórka materiału wykładowego. • Otrzymanie i badanie właściwości wybranych preparatów z różnych klas związków organicznych.</p>	
Enzymologia	K_W08, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03
<p>• Budowa enzymów, istota działania, kinetyka reakcji oraz inhibicja • Badanie enzymów i katalizowanych przez nie reakcji • Wykorzystanie enzymów w biotechnologii</p>	

Etykieta akademicka	K_W15, K_U06, K_K03
<p>• Zasady i normy zachowania w relacjach międzyludzkich. Geneza pojęcia etykiety. Normy prawne i moralne oraz zwyczajowe. Uniwersalne zasady etykiety. Kultura osobista. Znaczenie dobrych obyczajów w życiu prywatnym i zawodowym. Stereotypy. Dobre maniere a wizerunek. • Klasyczne zasady savoir-vivre'a. Podstawy pierwszeństwa i zasady jego stosowania. Formy okazania szacunku. Powitania - zasady i wyjątki. Tytułowanie w środowisku akademickim. Precedencja towarzyska i służbowa. Pożegnania - zasady i wyjątki. Życzenia i gratulacje. Nietakt. • Etykieta komunikacji. Normy dobrego zachowania w komunikacji interpersonalnej. Komunikacja niewerbalna. Etykieta rozmów telefonicznych. Kultura korespondencji. Netykieta. Elegancja wystąpień publicznych. • Znaczenie ubioru w kreowaniu pozytywnego wizerunku. Savoir vivre a wybór ubioru. Ogólne zasady ubierania się. Dodatki do ubioru. Moda a ekstrawagancja. Najczęstsze uchybienia doboru poszczególnych elementów stroju. Właściwy wygląd zewnętrzny jako element pozytywnego wizerunku.</p>	
Fizyka	K_W01, K_W02, K_K03
<p>• Pomiary i jednostki fizyczne. Analiza wymiarowa. Funkcje jednej i wielu zmiennych. Wielkości skalarnie i wektorowe. Pochodne w fizyce. Układy współrzędnych. • Kinematyka: ruch po prostej, ruch w dwu i trzech wymiarach, kinematyka ruchu obrotowego Zasady dynamiki Newtona, całkowanie równań ruchu. Praca, energia i moc. Energia potencjalna, siły zachowawcze. Pęd, zderzenia, prawa zachowania. Dynamika ciała sztywnego • Ruch drgający. równania różniczkowe i liczby zespolone w fizyce, zjawisko rezonansu. Fale mechaniczne. Zjawiska falowe. Elementy akustyki. • Elementy mechaniki płynów Wstęp do termodynamiki: ciepło i temperatura, zasady termodynamiki, entropia • Wprowadzenie do I pracowni fizycznej. Niepewność pomiarów. • Wprowadzenie do elektromagnetyzmu Prawo Coulomba: Ładunki elektryczne, pole elektryczne. Twierdzenie Gaussa. Całki powierzchniowe. Powierzchnie zorientowane. Praca i potencjał pola elektrycznego. gradient pola skalarnego. Kondensatory. Dielektryki, Przewodniki, prąd elektryczny, oporność, obwody elektryczne i siła elektromotoryczna Pole magnetyczne, źródła pola magnetycznego, magnetyzm materii, siła Lorentza, przewodniki i ładunki elektryczne w polu magnetycznym: efekt Halla, cyklotron, spektrometr masowy. Indukcja magnetyczna • Fale elektromagnetyczne: dyspersja, interferencja dyfrakcja, polaryzacja. Optyka w zastosowaniach. • Wprowadzenie do fizyki współczesnej - elementy mechaniki kwantowej dualizm korpuskularno-falowy światła i materii, prawdopodobieństwo, zasada nieoznaczoności. Równanie Schrödingera, cząstka swobodna, cząstka w jamie potencjału, stany stacjonarne, struktura atomowa, struktura ciał stałych, przewodniki, półprzewodniki i izolatory. Elementy fizyki jądrowej, reakcje jądrowe, reaktory, radioaktywność, oddziaływanie promieniowania</p>	
Genetyka	K_W06, K_W14, K_U03, K_U06, K_U09, K_K01, K_K03
<p>• Prawa dziedziczenia: odkrycia Mendla, Morgana oraz odstępstwa od nich, podstawy genetyki ilościowej i populacyjnej • Budowa DNA i organizacja materiału genetycznego • Mutacje genetyczne, aberracje chromosomowe, aneuploidność, poliploidność • Rozwiązywanie krzyżówek genetycznych, określanie fenotypu potomstwa i rodziców w tym przewidywanie występowania grup krwi i chorób dziedzicznych u ludzi oraz skutków zabiegów hodowlanych stosowanych u roślin i zwierząt</p>	
Informacja naukowo-techniczna	K_W03, K_U01
<p>• Zapoznanie studenta z wyszukiwaniem informacji w najważniejszych wydawnictwach abstraktowych i bibliograficznych (Chemical Abstracts) z wykorzystaniem indeksów. Wyszukiwanie informacji chemicznej w czasopiśmie naukowych dostępnych on-line ze strony biblioteki PRZ.</p>	
Inżynieria bioprosesowa	K_W10, K_W19, K_U12, K_K01
<p>• Wymiana ciepła; przewodzenie ciepła, izolatory oraz przewodniki cieplne; konwekcja ciepła, wnikanie ciepła, przypadki wnikania ciepła, promieniowanie ciepła, , znaczenie ekranów, obliczanie strat ciepła aparatu do otoczenia; przenikanie ciepła, współczynnik przenikania ciepła, siła napędowa przenikania ciepła; niektóre przypadki nieustalonej wymiany ciepła; omówienie zasad projektowania wymiennika ciepła Podstawy dyfuzyjnego ruchu masy; dyfuzja masy ustalona - I-sze prawo Ficka, rodzaje dyfuzji, siła napędowa dyfuzji, konwekcja masy, wnikanie masy, przypadki wnikania masy, przenikanie masy, współczynnik przenikania masy, zanik oporu wnikania w jednej z faz, siła napędowa przenikania masy. Absorpcja; definicja procesu; statyka procesu, równowaga absorpcyjna, sposoby opisu oraz zobrazowania linii równowagi, kinetyka procesu, wnikanie i przenikanie masy w absorpcji, model matematyczny dynamiki pracy absorbera, bilans materiałowy absorpcji, wyprowadzenie równania linii ruchowej dla absorpcji współprądowej i przeciwprądowej, minimum cieczy zraszającej, określenie siły napędowej procesu absorpcji, chemisorpcja. • Destylacja i rektyfikacja; definicja procesu destylacji i rektyfikacji, statyka procesu, równowaga destylacyjna dla układów dwuskładnikowych, sposoby opisu oraz zobrazowania linii równowagi - dla układów idealnych - prawo Raoult'a, nieidealnych – odchylenia od prawa Raoult'a, azeotropy; destylacja różniczkowa oraz równowagowa; kinetyka procesu rektyfikacji, wnikanie i przenikanie masy w destylacji, rektyfikacja okresowa i ciągła; bilans materiałowy i energetyczny kolumny rektyfikacyjnej, bilans materiałowy i energetyczny półki zasilanej, wyprowadzenie równań linii ruchowych, minimum oraz maksimum stopnia oroszenia, określenie siły napędowej procesu rektyfikacji, sposoby wyznaczania powierzchni jednoczesnej wymiany ciepła i masy w tym za pomocą ilości stopni teoretycznych, Ekstrakcja w układzie ciecz – ciecz; definicja procesu, statyka procesu, równowaga ekstrakcyjna, sposoby opisu oraz zobrazowania linii równowagi, ekstrakcja stopniowana współprądowa i przeciwprądowa, bilans materiałowy, minimum i maksimum masy ekstrahenta, sposoby rozwiązywania poszczególnych przypadków matematycznie i graficznie; ekstrakcja kolumnowa, kinetyka procesu, równania kinetyczne wnikania i przenikania masy w ekstrakcji, bilans materiałowy ekstrakcji, wyprowadzenie równania linii ruchowej dla ekstrakcji współprądowej i przeciwprądowej, wyznaczenie przebiegu linii ruchowej na wykresie – określenie siły napędowej procesu ekstrakcji,</p>	
Inżynieria genetyczna	K_W06, K_W09, K_W12, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_U19, K_K01, K_K03, K_K07
<p>• Metody uzyskiwania fragmentów DNA: cięcie genomowego DNA enzymami restrykcyjnymi, synteza chemiczna, odwrotna transkrypcja, łańcuchowa reakcja polimerazy DNA (PCR). Zastosowanie tych fragmentów do różnych celów w technikach biologii molekularnej. Molekularne klonowanie genów w komórkach prokariotycznych i eukariotycznych. Wektory plazmidowe, kosmidy, wektory fagowe, wektory wahadłowe, YAC (sztuczny chromosom drożdży). Konstrukcja wektorów: enzymy restrykcyjne, ligacja. Mechanizmy uzyskiwania organizmów transgenicznych: transformacja, transdukcja, transfekcja. Techniki analizy i identyfikacji transformantów. Systemy ekspresji w bakteriach i komórkach eukariotycznych. Manipulowanie ekspresją genów. Kontrolowana mutageniza in vitro. Techniki uzyskiwania transgenicznych roślin i zwierząt. Oczyszczanie i identyfikacja uzyskanych rekombinowanych białek różnymi metodami analitycznymi: chromatografia powinowactwa, elektroforeza i immunobloting, spektrometria masowa. • Ewolucja modelu danych NCBI. Zrozumienie różnorodności sekwencji DNA deponowanych w bazach danych. Wyszukiwanie informacji i selektywne ich wykorzystywanie w planowaniu eksperymentów. Projektowanie starterów do PCR dla wybranych sekwencji i w dowolnej orientacji, z dołączanymi miejscami restrykcyjnymi zachodzące na kodony start i stop, dla domen białkowych. Konstrukcja mapy restrykcyjnej, charakterystyka enzymów restrykcyjnych. Klonowanie bez użycia enzymów restrykcyjnych. Optymalizacja kodonów. Projektowanie metod wykrywania SNP (PCR-RFLP, minisekwencjonowanie) • Praktyczne opanowanie technik transformacji genetycznej w celu klonowania przed sekwencjonowaniem i w celu nadekspresji. Przeprowadzenie transformacji transgenicznego szczepu E. coli wektorem ekspresyjnym pET lub pGLO z białkiem GFP. Hodowla bakterii na pożywce różniującej. Transformacja chemiczna i elektrotransformacja. Izolacja kolonii zawierających klonowany gen. Przeprowadzenie hodowli. Przygotowanie plazmidu do transformacji i kompetentnych bakterii.</p>	
Kompetencje społeczne	K_W15, K_U06, K_K04
<p>• Kompetencje społeczne i interpersonalne jako umiejętność osiągnięcia celów społecznych i jednostkowych z jednoczesnym zachowaniem dobrych stosunków z partnerami interakcji • Składniki kompetencji społecznych • Kompetencje warunkujące efektywność zachowań w sytuacji ekspozycji społecznej • Strategie kształtowania wizerunku i autoprezentacji • Uwarunkowania umiejętności interpersonalnych i znaczenie kompetencji społecznych • Doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych (asertywnych, kooperacyjnych, towarzyskich, zaradności społecznej, społecznikowskich) • Rozwijanie i doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych (wzajemne zrozumienie i poznawanie się, tworzenie klimatu wzajemnego zaufania, pomaganie oraz wywieranie wpływu, rozwiązywanie problemów i konfliktów) • Rozwijanie i doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych (umiejętności komunikacyjnych, asertywnych, umiejętności wzmacniania, podtrzymywania innych, umiejętności wyrażania siebie) • Rozwijanie i doskonalenie zdolności i umiejętności istotnych dla kompetencji społecznych - komunikacji werbalnej i niewerbalnej • Doskonalenie umiejętności korzystnej autoprezentacji (szczególnie w warunkach zawodowych) • Znaczenie kompetencji społecznych</p>	
Komputerowa grafika inżynierska (CAD)	K_W03, K_W14, K_U02, K_U06, K_K01



<ul style="list-style-type: none"> <li>Wykresy techniczne, rzuty prostokątne, rzuty aksonometryczne</li> <li>Widoki pomocnicze i przekroje</li> <li>Zasady wymiarowania</li> <li>Połączenia części maszyn: rozłączne i nierozłączne</li> <li>Tolerowanie wymiarów oraz kształtu i położenia. Oznaczenie chropowatości powierzchni. Rysunki złożeniowe i wykonawcze</li> <li>Znormalizowane symbole graficzne aparatów i urządzeń stosowanych w procesach technologii chemicznej</li> <li>Czytanie dokumentacji technicznej</li> </ul>	
Komputerowe wspomaganie badań	K_W03, K_U01, K_U06, K_U08
<ul style="list-style-type: none"> <li>Strategie wyszukiwania informacji w bazach struktur oraz przemian metabolicznych</li> <li>Komputerowe bazy rodzin białkowych</li> <li>Komputerowe wspomaganie projektowania reakcji chemicznych i biochemicznych - drogi biodegradacji związków chemicznych oraz biblioteki kombinatoryczne</li> <li>Komputerowe projektowanie nowych leków</li> <li>Podobieństwo chemiczne</li> </ul>	
Kultury in vitro	K_W14, K_U06, K_U09, K_U19, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Definicja roślinnych kultur in vitro. Zastosowania roślinnych kultur in vitro</li> <li>Organizacja pracowni in vitro: wyposażenie techniczne, zasady organizacji pracy sterylnej</li> <li>Metody sterylizacji powietrza, szkła, pożywek, narzędzi</li> <li>Pożywki stosowane w roślinnych kulturach in vitro: typy pożywek, składniki pożywek (makro i mikroelementy, witaminy, hormony roślinne, aminokwasy, cukry, składniki żelujące). Szczegółowe omówienie związków wg Murashige i Skoog (1962)</li> <li>Eksplantaty, podział na pierwotne i wtórne, źródła eksplantatów pierwotnych, sposoby pobierania i sterylizacji eksplantatów pierwotnych</li> <li>Organogeneza w kulturze in vitro i mikrorozmnażanie jako przemysłowe zastosowanie kultur in vitro</li> <li>Kultura kalusa: indukcja, utrzymanie, zastosowania</li> <li>Kultury zawieszinowe: metody indukcji, utrzymania i zastosowanie</li> <li>Kultura izolowanych korzeni</li> <li>Odwirusowywanie roślin z zastosowaniem kultur in vitro</li> <li>Kultura pylników. Kultura mikrospor i uzyskiwanie dihaploidów</li> <li>Izolacja, kultura i fuzja protoplastów roślinnych</li> <li>Szkolenie BHP</li> <li>Zasady pracy sterylnej w laboratorium roślinnych kultur in vitro, obsługa sprzętu laboratoryjnego</li> <li>Przygotowanie pożywki do indukcji kalusa marchwi</li> <li>Indukcja kalusa marchwi (<i>Daucus carota</i> L.) z korzeniowych eksplantatów pierwotnych</li> <li>Przygotowanie pożywki do mikrorozmnażania poziomki</li> <li>Pasaż mikroroślin poziomki (<i>Fragaria vesca</i> L.)</li> <li>Sterylna izolacja zarodków z ziarniaków żyta (<i>Secale cereale</i> L.)</li> </ul>	
Matematyka	K_W01, K_U06, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>Elementy logiki matematycznej i teorii zbiorów. Podstawowe własności funkcji jednej zmiennej rzeczywistej, wielomiany, schemat Hornera, funkcje wymierne i inne funkcje elementarne, funkcje cyklometryczne</li> <li>Ciągi liczbowe: monotoniczność i ograniczoność ciągów, granica ciągu, twierdzenia o istnieniu granicy, liczba e i jej zastosowania. Szeregi liczbowe: własności szeregów liczbowych, kryteria zbieżności szeregów, kryteria rozbieżności szeregów. Granica i ciągłość funkcji zmiennej rzeczywistej: definicje granicy, własności rachunkowe granicy funkcji, pojęcie ciągłości funkcji. Asymptoty funkcji</li> <li>Kolokwium z materiału zrealizowanego na wykładach i ćwiczeniach</li> <li>Rachunek różniczkowy funkcji jednej zmiennej rzeczywistej: pojęcie pochodnej funkcji, pochodne wyższych rzędów, pochodne podstawowych funkcji elementarnych, pochodna funkcji złożonej, twierdzenie de l'Hospitala, twierdzenia o wartości średniej, badanie monotoniczności i wyznaczanie ekstremów funkcji, wypukłość, wklęsłość i punkty przegięcia wykresu funkcji, badanie przebiegu zmienności funkcji</li> <li>Rachunek całkowy funkcji jednej zmiennej rzeczywistej: pojęcia funkcji pierwotnej i całki nieoznaczonej, całkowanie przez części i przez podstawienie, całkowanie funkcji wymiernych, całkowanie funkcji niewymiernych, całkowanie funkcji trygonometrycznych. Pojęcie całki oznaczonej, zastosowania całek oznaczonych, całki niewłaściwe</li> <li>Zbiór liczb zespolonych: postać kanoniczna i trygonometryczna liczby zespolonej, wzór de Moivre'a, potęgowanie i pierwiastkowanie liczb zespolonych</li> <li>Macierze: definicja, działania na macierzach i ich własności, macierze kwadratowe, wyznacznik i jego własności, macierz odwrotna, rząd macierzy. Układy równań liniowych: twierdzenie Kroneckera-Capelliego, układy kramerowskie</li> <li>Równania różniczkowe zwyczajne: pojęcia rozwiązania ogólnego i szczególnego, zagadnienie Cauchy'ego, równania różniczkowe zwyczajne rzędu pierwszego (o zmiennych rozdzielonych, jednorodnie względem x i y, liniowe), równania zwyczajne rzędu drugiego sprowadzalne do równań rzędu pierwszego, równania liniowe</li> <li>Kolokwium z materiału zrealizowanego na wykładach i ćwiczeniach</li> <li>Elementy rachunku wektorowego i geometrii analitycznej: wektory, działania na wektorach i ich własności, iloczyn skalarny wektorów i jego własności, iloczyn wektorowy i mieszany wektorów, równania płaszczyzny i prostej w przestrzeni</li> <li>Podstawowe własności funkcji wielu zmiennych: granica i ciągłość funkcji wielu zmiennych, pochodne cząstkowe, ekstrema funkcji wielu zmiennych. Elementy teorii pola: pola skalarne i wektorowe, gradient, dywergencja, rotacja, potencjał pola wektorowego. Całki podwójne i potrójne - podstawowe pojęcia</li> </ul>	
Mikrobiologia ogólna	K_W07, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Budowa komórek prokariotycznych i funkcje poszczególnych struktur</li> <li>Różnorodność metaboliczna mikroorganizmów</li> <li>Bakteryjne metabolity wtórne i ich znaczenie w środowisku</li> <li>Rola mikroorganizmów w cyklach biogeochemicznych</li> <li>Interakcje mikroorganizmów</li> <li>Podstawowe techniki mikrobiologiczne</li> <li>Izolacja i wstępna identyfikacja mikroorganizmów środowiskowych</li> </ul>	
Mikrobiologia przemysłowa	K_W07, K_W10, K_U12, K_U18, K_U19, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kryteria biologiczne i technologiczne klasyfikacji mikroorganizmów stosowanych w przemyśle</li> <li>Metody izolacji mikroorganizmów o znaczeniu przemysłowym z próbek środowiskowych oraz optymalizacja warunków w hodowli laboratoryjnej</li> <li>Poprawne posługiwanie się terminologią z zakresu nazewnictwa mikrobiologicznego</li> <li>Metabolity wtórne jako prekursor i produkty specyficznych biosyntez</li> <li>Procesy fermentacji i ich wdrażanie na skalę przemysłową</li> <li>Mechanizmy biodegradacji ksenobiotyków</li> <li>Mikrobiologia żywności</li> <li>Techniki izolacji mikroorganizmów o znaczeniu przemysłowym z próbek środowiskowych</li> <li>Badania przesiewowe mikroorganizmów proteolitycznych w laboratorium</li> <li>Metody doskonalenia cech produkcyjnych mikroorganizmów przemysłowych</li> </ul>	
Modelowanie biomolekularne	K_W03, K_W14, K_U01, K_U08, K_U19, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Główne koncepcje modelowania biomolekularnego. Podstawy metod symulacji komputerowych: mechaniki molekularnej, dynamiki molekularnej, Monte Carlo. Siły molekularne: oddziaływania kowalencyjne, oddziaływania elektrostatyczne, wodorowe, hydrofobowe. Podstawy molekularnej mechaniki kwantowej: metody ab initio, metody półempiryczne, metody wykorzystujące funkcjonały gęstości DFT. Metody optymalizacji geometrii cząsteczek. Wybrane bazy danych struktur biomolekularnych stosowane w modelowaniu biomolekularnym. Elementy analizy homologicznej. Zastosowanie metod analizy filogenetycznej w analizie białek. Modelowanie właściwości białek: aminokwasy, peptydy, białka; modelowanie struktury białek (struktura pierwszorzędowa, drugorzędowa, trzeciorzędowa i czwartorzędowa). Zastosowania metod modelowania molekularnego w analizie konformacyjnej układów biologicznych. Wielkości charakteryzujące fizykochemiczne właściwości układów biologiczno-chemicznych oraz metody ich określania. Badanie reaktywności chemicznej metodami chemii kwantowej. Komputerowe modelowanie i badanie termodynamiki i kinetyki reakcji. Zastosowanie metod modelowania molekularnego w badaniu miejsc aktywnych, reaktywności układów biochemicznych (enzymatycznych), w modelowaniu reakcji chemicznych i stanów przejściowych, widm spektroskopowych. Techniki dokowania molekularnego. Badanie zależności QSAR struktura-aktywność. Rodzaje indeksów strukturalnych i techniki ich obliczania. Metody CoMFA i CoMSIA i ich zastosowania w biotechnologii</li> <li>Bazy danych strukturalnych białek w modelowaniu biomolekularnym. Analiza homologiczna i filogenetyczna białek. Minimalizacja energii w peptydach i białkach. Analiza konformacyjna. Właściwości elektrostatyczne biocząsteczek. Badanie zależności QSAR struktura-aktywność. Kwantowochemiczne badanie antyutleniających właściwości flawonoidów. Komputerowe modelowanie filtrów przeciwsłonecznych. Procesy dokowania molekularnego. Badanie reaktywności układów enzymatycznych oraz modelowanie reakcji chemicznej i jej stanów przejściowych. PROJEKT: Wykonanie zadanego projektu obliczeniowego</li> <li>Wykonanie zadanego projektu obliczeniowego</li> </ul>	
Oczyszczanie produktów biotechnologicznych	K_W10, K_U17, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Strategie wyodrębniania i oczyszczania produktów. Permeacyjne techniki rozdzielania mieszanin: ultrafiltracja, mikrofiltracja, osmoza, osmoza odwrócona, dializa, elektrodializa. Podstawy fizykochemiczne i modele matematyczne procesów. Przykłady zastosowań do rozdzielania mieszanin w biotechnologii. Chromatograficzne i adsorpcyjne techniki rozdzielania mieszanin. Chromatografia cienko-warstewkowa, chromatografia kolumnowa okresowa i ciągła (SMB). Technika złoża ekspandowanego. Adsorpcyjne oczyszczanie mieszanin. Chromatografia układzie faz normalnych i odwróconych, chromatografia jonowymienna, chromatografia żelowa. Teoretyczne podstawy procesu, podstawowe modele matematyczne procesów adsorpcyjnych i transportu masy. Wpływ parametrów procesu: temperatura, skład fazy ruchomej, fazy powierzchniowej, pH, siły jonowej fazy ruchomej na przebieg rozdzielania mieszanin. Optymalizacja procesu okresowego i ciągłego. Zasady doboru układów chromatograficznych. Techniki elektroforezy kapilarnej i elektrochromatografii w rozdziale analitów. Suszenie: sposoby usuwania wilgoci, nawilżanie i suszenie gazów, suszenie materiałów wilgotnych, krzywa suszenia, suszarka idealna i rzeczywista, suszenie rozpyłowe, suszenie w złożu fluidalnym, suszenie sublimacyjne. Metody krystalizacyjne.</li> </ul>	
Pakiety oprogramowania użytkowego	K_W03, K_U02, K_U08

<ul style="list-style-type: none"> <li>Zastosowanie programu Excel do tablicowania funkcji, tworzenia prostych i zaawansowanych wykresów, operacji tablicowych, analizy statystycznej danych, pracy z makrami oraz rozwiązywania problemów chemicznych i modelowania prostych procesów chemicznych za pomocą solvera.</li> <li>Zastosowanie programu Origin Lab do przygotowania profesjonalnych wykresów 2D i 3D, obróbki statystycznej danych, estymacji parametrów równań aproksymujących dane doświadczalne, całkowania i różniczkowania funkcji podanej w formie tabelaryzowanej.</li> <li>Zastosowanie programów Matlab i/lub Maple do obliczeń arytmetycznych, przekształceń algebraicznych, rozwiązywania równań, nierówności i układów równań liniowych i nieliniowych, całkowania i różniczkowania funkcji, rozwijania funkcji w szereg, algebry macierzowej, rozwiązywania równań różniczkowych, tworzenia wykresów funkcji jednej i dwóch zmiennych. Wprowadzenie do języka programowania w programie Matlab lub Maple. Tworzenie prostych programów do rozwiązywania wybranych problemów matematycznych.</li> </ul>	
Praktyka zawodowa	K_U02, K_K01, K_K02, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Instruktaż z przepisów bhp i ppoż. obowiązujących na terenie przedsiębiorstwa. Poszerzenie w sposób praktyczny zdobytej w toku kształcenia wiedzy. Zapoznanie się ze sposobem funkcjonowania zakładu/firmy/placówki oraz ich wewnętrznymi procedurami. Przygotowanie do przyszłej pracy zawodowej.</li> </ul>	
Projekt inżynierski	K_U01, K_U03, K_U04, K_U06, K_U08, K_U09, K_U10, K_K01, K_K04
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zapoznanie się z fachową literaturą przedmiotu</li> <li>Wykonanie pomiarów eksperymentalnych, stworzenie programu komputerowego lub wykonanie innych prac związanych z wykorzystaniem narzędzi badawczych odpowiednich dla studiowanego obszaru i profilu kształcenia. Opracowanie wyników badań w formie pisemnego raportu.</li> <li>Omówienie sposobu przygotowania prezentacji multimedialnej, zasady wygłaszania referatów. Prezentacja projektu dyplomowego. Dyskusje po prezentacji multimedialnej wyników badań własnych przedstawianych przez studentów.</li> </ul>	
Projekt technologiczny	K_W03, K_W13, K_W13, K_W14, K_W19, K_W19, K_U02, K_U08, K_U14, K_U14, K_U15, K_U19, K_U19, K_K01, K_K02, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wprowadzenie do metod projektowania zintegrowanych systemów technologicznych. Charakterystyka programów symulacyjnych. Podstawowe zasady doboru modeli termodynamicznych.</li> <li>Wprowadzenie do obliczeń symulacyjnych procesów technologicznych (przepływ informacji, analiza stopni swobody, klasyfikacja metod symulacji).</li> <li>Obliczanie procesów z reakcją chemiczną i reaktorów.</li> <li>Kryteria oceny projektu – „czysta” technologia chemiczna. Metoda hierarchiczna, przykład zastosowania. Obliczanie wymienników ciepła.</li> <li>Podstawy metody równoczesnej. Obliczanie rozdzielaczy z dwoma fazami ciekłymi.</li> <li>Heurystyki projektowe. Obliczanie podstawowych operacji jednostkowych i analiza wyników (destylacja równowagowa, rektyfikacja, destylacja ekstrakcyjna, absorpcja).</li> <li>Obliczanie sieci rurociągów i ich elementów. Obliczanie podstawowych operacji transportu płynów (pompy, sprężarki, rozprężarki, zawory).</li> <li>Zastosowanie analizy wrażliwości jako narzędzia doboru parametrów pracy aparatów.</li> </ul>	
Projektowanie i synteza leków	K_W10, K_W12, K_U16, K_U17, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lek od pomysłu do wdrożenia: Struktura Wiodąca - poszukiwanie; zależność pomiędzy budową a działaniem leku; Farmakokinetyka; QSAR; Synteza Kombinatoryczna. Laboratorium: Wybrane metody syntezy środków leczniczych.</li> <li>Definicja leku, etapy poszukiwania leku, wybór miejsca działania leku, wybór testu biologicznego, poszukiwanie struktury wiodącej.</li> <li>Synteza na nośniku stałym - podstawy i założenia.</li> <li>Synteza kombinatoryczna - idea, metody.</li> <li>Izolowanie i oczyszczanie składnika aktywnego, ustalanie budowy związku aktywnego.</li> <li>Farmakofor, izostery - definicja, przykłady.</li> <li>Synteza najpopularniejszych leków w tym prazoli, antybiotyków, beta-blokerów i statyn.</li> <li>Elementy strategii planowania syntezy nowych potencjalnych leków. Najpopularniejsze typy reakcji wykorzystywane w syntezie leków w ujęciu analizy syntezy stosowanej w przemyśle farmaceutycznym.</li> <li>Pisemne zaliczenie przedmiotu.</li> <li>Wykonanie pięciu ćwiczeń laboratoryjnych z obszaru izolacji, syntezy i analizy produktów leczniczych w wymiarze 5 godz. lekcyjnych zgodnie z instrukcją zamieszczaną na stronie domowej koordynatora, przed rozpoczęciem cyklu zajęć.</li> </ul>	
Proteomika i inżynieria białek	K_W05, K_W10, K_W12, K_W14, K_U03, K_U09, K_U18, K_U19, K_K02
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cele i znaczenie inżynierii białek</li> <li>Metody bioinformatyczne użyteczne w procesie analizy i charakterystyki białek i ich rekombinowanych pochodnych</li> <li>Wybrane zagadnienia z zakresu charakterystyki biochemicznej i biofizycznej białek (i) in-silico (ii) metodami eksperymentalnymi</li> <li>Projektowanie i produkcja białek rekombinowanych</li> <li>Wybrane zagadnienia z zakresu naturalnych i nienaturalnych modyfikacji białek oraz ich znaczenie</li> </ul>	
Statystyka i opracowanie wyników	K_W01, K_W03, K_W14, K_U10, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>LIMS (Laboratory Information Management System) - wybrane problemy zarządzania wynikami badań w laboratorium.</li> <li>Baza danych doświadczalnych. Odrzucanie obserwacji odstających i selektywne wykorzystanie danych.</li> <li>Metody analizy eksploracyjnej danych analitycznych, statystyki opisowe i przekroje danych, testy normalności, wykresy statystyczne. Szeregi szczegółowe i rozdzielcze.</li> <li>Testowanie hipotez statystycznych. Testy nieparametryczne i parametryczne.</li> <li>Metody regresji wielokrotnej. Badanie korelacji między zmiennymi.</li> <li>Jedno- i wielokrotna analiza wariancji. Analiza dyskryminacyjna, analiza czynnikowa i analiza składowych głównych.</li> <li>Dopasowanie rozkładu danej zmiennej do rozkładu teoretycznego.</li> <li>Zarządzanie danymi w programie STATISTICA. Charakterystyki liczbowe rozkładu zmiennej.</li> <li>Badanie empirycznego rozkładu zmiennej. Szeregi rozdzielcze. Wnioskowanie statystyczne - testy nieparametryczne - testy nieparametryczne.</li> <li>Analiza zależności zjawisk: regresja liniowa i nieliniowa.</li> <li>Analiza wariancji.</li> </ul>	
Techniki immunologiczne w biotechnologii	K_W05, K_W09, K_W14, K_U06, K_U09, K_U15, K_U17, K_K01, K_K03
<ul style="list-style-type: none"> <li>Budowa układu immunologicznego zwierząt i ludzi, narządy limfatyczne pierwotne i wtórne, cytokiny, ich receptory i właściwości. Układ dopełniacza</li> <li>Antygeny i mechanizmy ich rozpoznawania. Charakterystyka mechanizmów wrodzonych i nabytych odpowiedzi immunologicznej. Mechanizm aktywacji receptorów komórek B i T przez antygen: przetwarzanie i prezentacja antygenu.</li> <li>Przekazywanie sygnałów pomiędzy komponentami układu immunologicznego, budowa receptorów komórek układu odpornościowego T</li> <li>Wytwarzanie przeciwciał monoklonalnych i poliklonalnych in vivo. Uzyskiwanie przeciwciał monoklonalnych metodą immunizacji in vivo i in vitro oraz metodami inżynierii genetycznej</li> <li>Metody jakościowej i ilościowej oceny wykrywanych makromolekuł metodą ELISA, immunoprecypitacja, immunobloting, cytometria przepływowa.</li> <li>Zastosowanie rekombinowanych przeciwciał w diagnostyce i terapii. Szczepionki klasyczne i rekombinowane</li> </ul>	
Technologia biomateriałów	K_W04, K_W10, K_U16, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>Klasyfikacja polimerów. Podstawowe pojęcia za zakresu chemii polimerów: masa cząsteczkowa, stopień polimeryzacji, budowa przestrzenna. Typy polireakcji. Mechanizmy reakcji polimeryzacji</li> <li>Technologiczne metody prowadzenia polimeryzacji: proces w masie, rozpuszczalniku, suspensji, emulsji. Otrzymywanie, właściwości i zastosowanie wybranych polimerów jako biomateriałów: poliolefiny, poliamidy, poliuretany, polichlorek winylu, polistyren, polioctan winylu, hydrozele - otrzymywanie i właściwości.</li> <li>Biomateriały ceramiczne - wprowadzenie. Podział biomateriałów ceramicznych. Zarys technologii biomateriałów ceramicznych</li> <li>Korund w chirurgii kostnej i stomatologii. Technologia otrzymywania biomateriałów korundowych. Technologia i właściwości hydroksyapatytu.</li> <li>Metody otrzymywania i właściwości porowatych biomateriałów ceramicznych</li> <li>Technologia i właściwości biomateriałów węglowych. Technologia i właściwości biomateriałów metalicznych. Technologia i właściwości biomateriałów kompozytowych.</li> <li>Wytwarzanie i badanie właściwości wybranych materiałów polimerowych</li> <li>Wytwarzanie i badanie właściwości wybranych biomateriałów ceramicznych</li> </ul>	
Technologie informacyjne	K_W03, K_W14, K_U02, K_U08, K_K01
<ul style="list-style-type: none"> <li>Definicje podstawowych pojęć: algorytm, program komputerowy, system komputerowy, system informatyczny, system operacyjny. Główne elementy składowe komputera i ich funkcje. Komputer wieloprocesorowy.</li> <li>Systemy operacyjne i ich rodzaje. Programy narzędziowe i użytkowe. MS-Office: Word, Excel, PowerPoint.</li> <li>Wirusy komputerowe, zabezpieczanie i profilaktyka. Sieci komputerowe (Internet, Intranet). Systemy telekomunikacyjne. Budowa stron internetowych. Zagadnienia prawne, etyczne i społeczne wynikające z rozwoju informatyki.</li> <li>Formalizmy reprezentacji algorytmów: sieć przepływu informacji, sieć działania programu. Cykl tworzenia programu komputerowego: specyfikacja, projektowanie, kodowanie, testowanie, dokumentowanie.</li> <li>Podstawowe elementy konfiguracji środowiska programowego i kompilatora Turbo Pascal v. 7.0. Budowa programu i unitu w języku Pascal. Sekcja deklaracyjna i implementacyjna unitu. Typy danych zdefiniowane w języku Pascal.</li> <li>Główne instrukcje sterujące w języku Pascal. Zmienne statyczne, dynamiczne oraz zarządzanie pamięcią komputera. Programowanie</li> </ul>	

rozgałęzień i cykli. Definicja procedur i funkcji. Budowa procedur zagnieżdżonych. Testowanie programu zgodnie z zasadami inżynierii oprogramowania. • System operacyjny Windows. Wyszukiwanie informacji w Internecie. Kształcenie z wykorzystaniem Internetu • Pakiet Office: Word, Excel, PowerPoint – opracowanie danych laboratoryjnych, przygotowanie prezentacji. • Edytory struktur chemicznych • Opracowanie witryny internetowej • Zapoznanie się z programem szkieletowym TEST.PAS. Przygotowanie projektu programu, opracowanie algorytmu, zaprogramowanie procedur, uruchomienie i testowanie. Opracowanie dokumentacji projektu. Zaliczenie projektu.

Toksykologia K\_W14, K\_U03, K\_U19, K\_K02, K\_K05

• Wprowadzenie do toksykologii, definicja trucizny, zatrucia, rodzaje zatruc, toksyczność związków chemicznych, akumulacja, utrzymywanie, sposoby wprowadzania trucizn do organizmu. • Czynniki wpływające na toksyczność trucizn, synergizm i antagonizm. • Biotransformacja trucizn w organizmie i proces degradacyjny trucizn w środowisku, eliminacja trucizn z organizmu (ścieżki i biochemiczne mechanizmy eliminacji) etiologia odtruwania, definicje skrótów stosowanych w toksykologii. • Zapobieganie zatruciom i podstawy terapii odtruwania w procesie REACH – legislacja w Unii Europejskiej. • Oznaczanie ryzyka, definicje, identyfikacja substancji szkodliwych, dawka - odpowiedź, narażenie, charakterystyka ryzyka, obliczenia ADI (lub RfD) i LD50, definicje skrótów NOEL, NOAEL, NOEC, NOAEC, SF, UF, MF, ADI • Praktyczna prezentacja oznaczania ryzyka stosowania herbicydu w środowisku wodnym • Toksykologia w czasie rozwoju, spermatogenezy, oogenezy i zapłodnienia. Ocena związków toksycznych w zarodkach i w trakcie rozwoju organizmu do dojrzałości. • Toksykologia wybranych związków nieorganicznych (CO, CN-, NO2-, NH3, H2S, Cl2, PH3 ...). Toksykologia kwasów i wodorotlenków. • Toksykologia wybranych związków organicznych. • Toksykologia wybranych metali ciężkich (Pb, Cd, Hg, Cu, As, Ba, Mg ....) • Toksykologia pestycydów - podział pestycydów zgodnie z praktyką rolniczą, toksykologia wybranych pestycydów z grup chemicznych • Odrzuwanie wybranych leków • Mykotoksyny - charakterystyka, toksyczność, ryzyko, podział w zależności od wpływu na żywe organizmy • Rośliny trujące - związki chemiczne w roślinach trujących, podział roślin trujących wg wpływu na organizm (na organy ciała) • Trujące zwierzęta - związki chemiczne toksyn zwierzęcych, wybrane gatunki zwierząt trujących. • Ogólne informacje o toksykologii, diagnostyka zatruc, pobieranie próby, pakowanie i przesyłanie do analiz toksykologicznych • Oznaczanie trucizn w materiale biologicznym bez przygotowywania próbek • Oznaczanie ważnych toksykologicznie związków w mieszaninach rozdzielanych na drodze destylacji z parą wodną • Oznaczanie warfaryny (kumaryny) w materiale biologicznym • Oznaczanie alkaloidów w materiale biologicznym metodą TLC • Oznaczanie leków w materiale biologicznym metodą TLC (salinomycyna, monenzyna, paracetamol) • Wykrywanie herbicydów MCPA i DNOK w materiale biologicznym

Wychowanie fizyczne K\_K01, K\_K03, K\_K04

• Zapoznanie z zasadami udziału w zajęciach i warunkami uzyskania zaliczenia. Omówienie zasad bezpiecznego korzystania z obiektów i urządzeń sportowych oraz zasad bezpieczeństwa obowiązujących w czasie zajęć. • Realizacja różnych zestawów ćwiczeń rozgrzewkowych i ćwiczeń ukierunkowanych na rozwijanie podstawowych zdolności motorycznych studenta. • Kształtowanie ogólnej sprawności fizycznej, koordynacji ruchowej, wytrzymałości, gibkości, szybkości poprzez indywidualny wybór aktywności sportowej (np.: piłka nożna, piłka siatkowa, koszykówka, tenis stołowy) lub rekreacyjnej aktywności fizycznej (np.: badminton, ćwiczenia na siłowni). • Zapoznanie z zasadami udziału w zajęciach i warunkami uzyskania zaliczenia. Omówienie zasad bezpiecznego korzystania z obiektów i urządzeń sportowych oraz zasad bezpieczeństwa obowiązujących w czasie zajęć. • Realizacja różnych zestawów ćwiczeń rozgrzewkowych i ćwiczeń ukierunkowanych na rozwijanie podstawowych zdolności motorycznych studenta. • Kształtowanie ogólnej sprawności fizycznej, koordynacji ruchowej, wytrzymałości, gibkości, szybkości poprzez indywidualny wybór aktywności sportowej (np.: piłka nożna, piłka siatkowa, koszykówka, tenis stołowy) lub rekreacyjnej aktywności fizycznej (np.: badminton, ćwiczenia na siłowni).

Treści programowe w zajęciach wybieranych przez studentów.

Chemia bionieorganiczna K\_W04, K\_W05, K\_U06, K\_K01

• Rola w bioprocessach miejsc koordynacyjnych metali w układach biologicznych. Ligandy porfiryne i inne układy makrocykliczne. Transport oraz magazynowanie jonów metali przejściowych. Stałe tworzenia biokompleksów metali przejściowych i metody ich wyznaczania. Czynniki wpływające na potencjały kompleksów metali. Biologiczne i syntetyczne przenośniki tlenu cząsteczkowego. Przeniesienie elektronów w reakcjach biochemicznych. Reakcje reaktywnych form tlenu w układach biologicznych. Hemoproteiny i miedzioproteiny w reakcjach redoks. Elementy medycznej chemii nieorganicznej, metale i ich związki w medycynie (profilaktyka, diagnostyka)

Język angielski (A) K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Opowiadanie o sobie, rodzinie, domu, upodobaniach. Zadawanie różnego rodzaju pytań. • Rozmowa na temat ważnych miejsc i dat. Pisanie e-maila formalnego i nieformalnego. • Wypowiadanie się na temat różnic między kobietami i mężczyznami oraz stereotypów. Wyrażanie opinii. • Opisywanie ludzi. Powtórzenie czasów gramatycznych (Present Simple i Continuous, Past Simple i Continuous) • Rozmowy i wywiady. Opisywanie zdjęć. • Udzielanie rad dotyczących udziału w rozmowie o pracę. Mówienie o sobie samym • Wypowiadanie się na temat filmu. Wyrażanie opinii na temat filmów. • Pytanie o doświadczenia i opisywanie doświadczeń. Czasy gramatyczne Present Perfect i Past Simple. • Mówienie o mediach. Wyrażanie opinii na temat teorii spiskowych. Dobieranie nagłówków prasowych do wyjaśnień. • Relacjonowanie wydarzeń z przeszłości. Pisanie artykułu z opisem wydarzenia. • Wypowiadanie się na temat kłamstw i kłamania. Używanie czasowników 'say' and 'tell'. • Słuchanie anegdot. Opowiadanie anegdot i historii z przeszłości. • Wyrażenia używane do opisywania dobrych i złych doświadczeń. Mówienie o pamiętnych momentach. Pisanie o najszcześniejszych momentach. • Mówienie o problemach nastolatków i ich rodziców. Wyrażanie opinii na podstawie przeczytanego tekstu. • Wyrażanie przyszłości: czasy Present Continuous, going to, might. Pisanie wiadomości i robienie notatek. • Wyrażanie przyszłości (przypuszczenia): will, might, may, going to, likely to. Określenia czasu przyszłego, wyrażenia idiomatyczne. • Słuchanie o przewidywaniach na temat przyszłości komunikacji. Mówienie o tym, jak rzeczy zmieniają się w przyszłości. • Czytanie opowiadania o nieporozumieniach. Radzenie sobie z nieporozumieniami. Rodzaje nieporozumień. Wyrażenia służące poproszeniu o parafrazowanie wypowiedzi. • Słuchanie rozmowy telefonicznej zawierającej nieporozumienia. Parafraza i relacjonowanie opowieści o nieporozumieniach. Odgrywanie sytuacji rozwiązywania nieporozumień. • Czytanie tekstu o milionerach. Czasowniki modalne: must, have to, should. • Dyskusja na temat cech potrzebnych do wykonywania danych zawodów. Odpowiadanie na pytania w ankiecie i omawianie wyników. • Czytanie o marzeniach z dzieciństwa. Czytanie ogłoszeń o pracę. Used to i would. • Słuchanie wypowiedzi na temat niepowodzeń w wykonywanych zawodach. Mówienie o zwycięstwach w przeszłości. Pisanie listu motywacyjnego. • Dochodzenie do porozumienia. Kolokacje z zakresu języka biznesowego. Wyrażanie opinii. • Słuchanie nagrania spotkania na którym podejmowane są decyzje. Kierowanie dyskusją. Uczestnictwo w spotkaniu i tworzenie biznesplanu. • Rozmowy w miejscu pracy; wyrażenia używane do opisywania czynności rutynowych. Opisywanie typowego dnia. • Czytanie artykułu na temat wpływu technologii na zmiany w świecie. Stopień wyższy i najwyższy przymiotnika. Słownictwo z zakresu technologii. • Mówienie o tym jak technologia zmieniła świat. Mówienie o różnych środkach transportu. Pisanie rozprawki. • Pytania rozłączne. Słowa używane w pytaniach. Słownictwo: przymiotniki. • Słuchanie ludzi odpowiadających z zakresu wiedzy ogólnej. Test wiedzy ogólnej. Odpowiadanie na pytanie z zakresu specjalizacji studenta. • Uprzejme prośby. Problemy i ich rozwiązywanie. • Słuchanie rozmów na temat problemów technicznych. Odpowiadanie na prośby. Odgrywanie próśb i reakcji na nie. • Czytanie tekstu o podstawowych emocjach. Tryby warunkowe. Przymiotniki zakończone na -ing oraz -ed. Czasowniki złożone. • Słuchanie programu radiowego o terapiach. Mówienie o emocjach. Dyskusja na temat porad dla ludzi w różnych sytuacjach. • Drugi tryb warunkowy. Kolokacje czasowników z rzeczownikami. • Dyskusja na temat zachowania w różnych hipotetycznych sytuacjach. Pisanie listu z poradami. • Przekazywanie dobrych i złych wiadomości. Relacjonowanie wydarzeń na żywo. • Słuchanie rozmów podczas których ludzie otrzymują wiadomości. Przekazywanie i otrzymywanie wiadomości. Odgrywanie sytuacji przekazywania wiadomości. • Wyrażenia do opisywania dobrych i złych doświadczeń. Mówienie o pamiętnych momentach. Pisanie - najszcześniejsze momenty w życiu. • Czytanie krótkiego wstępu do The Secret of Success. Porównanie czasów Present perfect simple i continuous. • Czasowniki modalne do wyrażania umiejętności. Czytanie tekstu biograficznego o człowieku z bardzo dobrą pamięcią. • Słuchanie rozmowy na temat pamięci. Mówienie o umiejętnościach. Pisanie streszczenia. • Doprecyzowanie opinii. Czytanie tekstu o kwalifikacjach. • Słuchanie dyskusji na temat inteligencji. Odniesienie się do wcześniejszych wypowiedzi. Wybieranie odpowiedniego kandydata na stanowisko. Wyrażanie opinii i podawanie przykładów. • Czytanie bloga o sąsiadach. Przedimki. Określenia ilościowe. • Opisywanie sąsiedztwa i dyskusowanie w jaki sposób można by je ulepszyć. • Zdania zależne. Słownictwo związane z internetem. Czytanie recenzji strony internetowej. • Słuchanie opisów społeczności internetowej. Porównywanie czynności rzeczywistych i wirtualnych. Pisanie recenzji strony internetowej. • Witanie gości. Czytanie tekstu o tym jak być dobrym gościem. • Słuchanie ludzi opisujących doświadczenia z gośćmi/gospodarzami. Przyjmowanie przeprosin. Dyskusowanie trudnych sytuacji towarzyskich. • Powtórzenie materiału do egzaminu pisemnego. • Ćwiczenie mówienia - przygotowanie do egzaminu ustnego.

Język angielski (B) K\_U02, K\_U06, K\_U07

- Mieszkanie, rodzina, współlokatorzy. Wyrażenia opisujące osobowość. Zadawanie pytań. Mówienie, słuchanie. • Wyrażenia używane w nieformalnych e-mailach. Poprawianie błędów. Pisanie: e-mail do przyjaciela. • Uczucia i wydarzenia, które je powodują. Przymiotniki, których nie można stopniować. Słowotwórstwo: rzeczowniki. Test osobowości. Czytanie, mówienie, słuchanie. Gramatyka: Present Perfect • Ogłoszenia i reklamy. Grzeszne pytania i odpowiadanie na nie. Czytanie, słuchanie, mówienie. • Opis wydarzeń pierwszego dnia (np. w pracy). Ćwiczenie mówienia. Pisanie: streszczenie • Problemy społeczne. Rzeczowniki i czasowniki o tej samej formie. Gramatyka: Present Perfect. • Zapobieganie przestępczości, proponowanie i omawianie rozwiązań. Gramatyka: strona bierna. • Wyrażenia stylu formalnego. Pisanie listu formalnego (reklamacja) • Wycinki prasowe. Wyrażanie opinii. Przymiotniki wyrażające opinię. Czytanie i mówienie. • Szczęście a pieniądze. Ankieta dotycząca szczęścia. Czytanie i mówienie. Pisanie: wypowiedź na stronie internetowej • Gry. Wyrażenia opisujące zachowanie Zwyczaję z przeszłości. Zachowania, które nas denerwuje. Gramatyka: would/used to. Mówienie. • Czynności czasu wolnego. Nauka słownictwa. Mówienie Pisanie: Rozprawka. • Miejsca, do których wyjeżdża się na wakacje. Wyrażanie przyszłości. Wakacje (transport, zakwaterowanie, rozrywki). Rzeczowniki niepoliczalne i policzalne. • Quizy i konkursy Opisywanie reguł, zasad działania Uzyskiwanie informacji Czasowniki • Niezwykłe doświadczenia Udzielanie rekomendacji Pisanie: wypowiedź na forum internetowym • Opowiadania. Powiedzenia. Relacjonowanie wydarzeń z przeszłości, anegdoty. Gramatyka: czasy przeszłe. • Opowiadanie. Opisywanie doświadczeń i wydarzeń z przeszłości. • Życzenia i skargi. Czasowniki złożone. Gramatyka: wish/if only. • Czytelnictwo. Książki, których nie czytaliśmy. To, co lubimy i czego nie lubimy. Streszczenie książek. Ulubione książki • Ulubiona scena z filmu. Pisanie: opis ulubionej sceny • Najgorsze wynalazki ludzkości. Rowery. Zmiana (change). Rzeczowniki złożone. Gramatyka: articles. • Wpływ reklam na nasze zachowanie. Zasady tworzenia reklam. Gramatyka: zdania warunkowe. • Reklamy i marketing. Pisanie: Raport, porównywanie. • Burza mózgów. Przymiotniki. Sugerowanie, proponowanie. Podchodzenie do pomysłów z rezerwą. • Geniusze. Prezentacja nowego produktu. Pisanie: ulotka z opisem produktu. • Wyrażenia ze słowem age. Ludzie w różnym wieku i ich zachowanie. Słowotwórstwo – tworzenie rzeczowników. Gramatyka: czasowniki modalne. • Plany na przyszłość. Optymizm i pesymizm. Gramatyka: czasy przyszłe (Future Perfect, Future Continuous) • List do samego siebie. Zdania wyrażające cel. • Kolokacje. Przekonywanie. Prośba o wyjaśnienie. • Kolokacje. Długość życia. Dyskusja klasowa. Pisanie: wypowiedź na forum internetowym. • Telewizja. Rodzaje programów telewizyjnych. Interesujące fakty dotyczące telewizji. Czasowniki złożone. • Wydarzenia prawdziwe i zmyślone. Kwestionariusz. Gramatyka: mowa zależna • Rozprawka wyrażająca opinię • Prasa. Gazety typu tabloid i broadsheet. Emfaza. Zgadywanie, wyrażanie przypuszczeń. • Błędy w prasie i telewizji. Opis wydarzenia lub informacji. Pisanie: artykuł z opisem wydarzenia. • Trudne sytuacje – artykuły prasowe. Kolokacje. Decyzje, które było trudno podjąć. Gramatyka: zdania warunkowe. • Uczucia. Zegar biologiczny. Kwestionariusz: Are you a lark or owl? Pójście do czasu. Gramatyka: forma -ing i bezokoliczniki. • Idiomy dotyczące czasu. Styl nieformalny. Pisanie: artykuł w stylu nieformalnym. • Zachowanie – przymiotniki. Porady dt. zachowania w delikatnych sytuacjach. Rozwiązywanie niezręcznych sytuacji. • Rytuały i zachowania typowe dla różnych kultur. Pisanie: opis „rodzinnego rytuału”. • Program telewizyjny o mowie ciała. • Pamięć – co i jak pamiętamy. Przeszłość i przestępcy. Nasze zachowanie wobec przestępstw. Gramatyka: ing form i bezokoliczniki z czasownikami typu remember i stop. • Synonimy. Czasowniki, które występują z przymkami. Przeszłość. Gramatyka: czasowniki modalne. • Jak być bezpiecznym na wakacjach?. Unikanie powtórzeń. Pisanie: ulotkami z poradami. • Przeszłość. Zgłaszanie przestępstw. Problemy. Parafrazowanie swoich wypowiedzi. • Zwykli ludzie w niezwykłych sytuacjach. Przedmioty niezbędne na tratwie ratunkowej. Pisanie: opis niebezpiecznej przygody • Język specjalistyczny: Terminologia i symbole matematyczne. Podstawowe operacje matematyczne. • Język specjalistyczny: Ułamki, pierwiastki, potęgi, logarytmy • Powtórzenie materiału do egzaminu pisemnego. • Powtórzenie materiału do egzaminu pisemnego. • Ćwiczenie mówienia - przygotowanie do egzaminu ustnego. • Ćwiczenie mówienia - przygotowanie do egzaminu ustnego.

Język francuski (A)	K_U02, K_U06, K_U07
---------------------	---------------------

- Zaimki pytające ( inwersja prosta i złożona). • Wycieczka po Paryżu- redagowanie krótkich tekstów reklamowych. • Relacjonowanie wydarzeń z użyciem czasu le passé composé. • Zwroty i wyrażenia dotyczące opisu przeszłości. • Porównanie systemów edukacji w Polsce i we Francji; komentowanie danych liczbowych. • Prezentacja uczelni i kierunku studiów. • Czasy l'imparfait i le passé composé w opowiadaniu o minionych wakacjach. • Zaimki dopełnienia bliższego w różnych czasach i trybach. • Zaimki dopełnienia dalszego w różnych czasach i trybach. • Porównanie zalet i wad życia na wsi i w mieście; stopniowanie przymiotników. • Analiza ogłoszeń nieruchomości; tryb le conditionnel présent. • Zaimki dzierżawcze przymiotne i rzeczowne. • Formułowanie hipotez i opinii; formy bezosobowe czasowników. • Opis przedmiotu i rzeczy; miejsce przymiotnika w zdaniu. • Zaimki względne proste. • Słownictwo związane z zakupami, negocjowanie ceny. • Prace domowe, podział obowiązków w rodzinie. • Ulubiona potrawa- przygotowanie sondażu, komentowanie pisemne wyników sondażu. • Sposoby ubierania się w różnych sytuacjach, uroczystości rodzinne. • Zaimek względny dont. • Wyrażanie opinii własnej. • Środki transportu- porównania. • Biografia znanej osoby; czas le plus-que -parfait. • Rola mody w życiu- prezentacja opinii. • Zaimki dopełnienia bliższego i dalszego COD/COI w czasie przeszłym. • Uzgadnianie form imiesłowu czasu przeszłego z podmiotem i dopełnieniem bliższym. • Mowa zależna- zdania oznajmujące. • Wypadek samochodowy- wyrażanie przyczyny. • Relacje sąsiedzkie- opis osób. • Hipotezy na temat poszczególnych postaci z tekstu. • Wyrażanie własnej opinii na temat wspólnego mieszkania z innymi osobami. • Tryb „gérondif” jako wyrażenie równoczesności, sposobu, przyczyny. • Rozrywka i spędzanie czasu wolnego. • Pytania w mowie zależnej. • Zaimki względne złożone. • Prezentacja wybranego regionu Francji. • Strona czynna i bierna czasownika. • Recenzja z filmu. • Artykuł prasowy- użycie strony biernej. • Ogłoszenie o pracę, CV, list motywacyjny- analiza dokumentów. • Zwroty i wyrażenia w korespondencji administracyjnej- pisanie listu motywacyjnego. • Rozmowa kwalifikacyjna. • Praca studentów, nawiązywanie kontaktów zawodowych. • Tryb „subjonctif”- wprowadzenie. • Opowiadanie doświadczeń zawodowych. • Internet jako najpopularniejsze medium. • Czasy przyszłe: le futur proche/ le futur simple; zdanie warunkowe „si+présent+futur simple” • Plany na przyszłość. • Zdanie warunkowe « si+ imparfait+conditionnel présent » • Wyrażanie życzeń. • Przysłówki- tworzenie, miejsce w zdaniu. • List prywatny, odpowiedź na list prywatny.

Język francuski (B)	K_U02, K_U06, K_U07
---------------------	---------------------

- Opowiadanie i relacjonowanie wydarzeń w czasie przeszłym. • Paryż jako stolica mody. • Miejsce zaimków COD/COI w różnych czasach. • Zawody zanikające i nowoczesne. • Prezentacja znanego projektanta mody. • Zaimki rzeczowne wskazujące i dzierżawcze. • Zaimki względne proste i złożone. • Strój ponadczasowy- jeans. • Skargi i rozwiązania problemów, udzielanie rad. • Wyrażanie przyczyny i skutku. • Tryb „subjonctif” w wyrażaniu celu. • Zasady ruchu drogowego- nakazy i zakazy. • Pytania w mowie zależnej. • Wybór zawodu, uzasadnienie wyboru. • Wyrażanie przyczyny. • Mieszkanie w kraju i za granicą, argumentacja. • Symbole narodowe Polski i Francji. • „Le passé simple- czas literacki”. • Porównania- różne style mieszkań, stopień wyższy przymiotników nieregularnych. • Rynek nieruchomości we Francji i w Polsce. • Wyrażanie przyzwolenia. • Emigracja i mobilność, wyrażanie opinii. • „Le savoir-vivre” zasady dobrego wychowania. • Wypada/ nie wypada podobieństwa i różnice w obyczajach polskich i francuskich. • Przeczenie- podsumowanie. • Wyrażanie zakazu. • Wyrażanie hipotezy. • Strona bierna w artykule prasowym. • Zmiany klimatyczne- słownictwo związane z ekologią. • Nasze zachowania ekologiczne. • Plany na przyszłość, wyrażenia czasowe. • Emeryci kiedyś i dziś; zmiany w zachowaniu i postrzeganiu seniorów. • Tworzenie przedsiębiorstwa- wizja rozwoju. • Wynalazki, które zrewolucjonizowały nasze życie. • Wyrażanie hipotezy i warunku. • Rozwiązania ekologiczne w skali miasta, regionu, kraju. • Przyjaciel idealny; stopień najwyższy przymiotnika. • Współcześni idole. • Prezentacja ulubionej postaci. • Pasje w naszym życiu. • Zgodność czasów w opowiadaniu. • Globalizacja, skutki pozytywne i negatywne. • Konstrukcje czasownikowe z bezokolicznikiem. • Wyrażanie sprzeciwu wobec propozycji. • Sztuka argumentacji w wystąpieniu. • Telefon komórkowy piekło czy raj? • Gdzie kończy się Europa?- informacje o Unii Europejskiej. • Czasowniki przydatne w argumentacji. • Spójność argumentacji- łączniki logiczne. • Transformacje zdań- wyrażanie związków logicznych. • Szkolnictwo wyższe- fakty i oczekiwania. • Prezentacja wybranego przedsiębiorstwa.

Język niemiecki (A)	K_U02, K_U06, K_U07
---------------------	---------------------

- Przyjaźń, spotkania, relacje międzyludzkie, pokrewieństwa. Deklinacja typu „n”. • Opis osób, przedstawianie, charakterystyka typów zachowań, cechy charakteru. • Prezentacja sylwetki wybranej osoby. Rzeczowniki odprzymiotnikowe. • Magazyn czytelnika – spotkania klasowe po latach i znajdowanie kolegów przez internet, praca z tekstem. • Zawód i praca, miejsce pracy, przedstawienie wad i zalet. • Opis wydarzeń z przeszłości. Czas przeszły Präteritum czasowników regularnych, nieregularnych i mieszanych. • Sprawozdanie z odbytej praktyki, opinia o pracowniku. • Warunki i formy pracy, wymagania, kompetencje. • Praca z filmem – zawody, wykonywane czynności, warunki pracy. • Prezentacja własnych planów i zamiarów zawodowych. • Sytuacja mieszkaniowa, wywiad z pośrednikiem handlu nieruchomościami. Zaimek względny i zdanie względne • Analiza ofert i ogłoszeń, objaśnienie skrótów. Okoliczniki czasu. • Mieszkanie w Niemczech: teksty informacyjne, statystyki, wykresy. • Obsługa klienta, rozmowy telefoniczne. Wzorce reakcji językowych w poszczególnych sytuacjach. • Reklamacja ustna i pisemna. Zdania z „obwohl” i „trotzdem”. • Schemat pisma formalnego, zestaw stosowanych zwrotów. • Zaproszenie na firmowe spotkanie promocyjne – praca z tekstem. • Komputeryzacja życia codziennego, funkcje urządzeń pełnione obecnie i w przyszłości. • Wizje postępu technicznego w przyszłości. Czas przyszły Futur I. • Zastosowanie urządzeń elektronicznych w życiu prywatnym i zawodowym – prezentacja. • Praca z filmem – historia i rozwój przedsiębiorstwa, właściwości produktów i ich dystrybucja. • Zaproszenia prywatne i oficjalne. Spójnik warunkowy „falls”. • Spotkanie biznesowe, reguły zachowań przy posiłkach i w sytuacjach towarzysko-służbowych. • Plany wakacyjne, wyrażanie życzeń, marzeń i zamiarów. Czasownik „sollen”. • Media, rynek prasowy w Niemczech. • Charakterystyka wybranego czasopisma – prezentacja. • Zakupy, wybór produktów, reakcja na sugestie i propozycje. Konstrukcje zdaniowe z „zu” przed bezokolicznikiem. • Prowadzenie rozmów klient-doradca, użycie typowych zwrotów. •

Doradztwo w sprawach wyProwadzenie rozmów klient-doradca, użycie typowych zwrotów.boru zawodu, założenia firmy i pozyskiwania klientów. • Wybór zawodu, określanie własnych zdolności i umiejętności. Zdania przyczynowe. • Test wyboru zawodu i kompetencji socjalnych. Profile zatrudnienia. Zdania czasowe ze spójnikiem „bevor” i „während” • Opis osobowości i uzdolnień, wyrażanie opinii i przedstawianie wyników testu. • Miniprojekt - zawod a predyspozycje, słabe i mocne strony kandidata, rozmowa u doradcy. • Praca z filmem – historia i rozwój wydawnictwa Hueber, przedsiębiorstwo rodzinne i jego produkty. • Warunki pracy, koncepcja przedsiębiorstwa przyjaznego pracownikowi. Deklinacja i stopniowanie przymiotnika. • Unia Europejska, możliwości pracy w państwach unijnych, historia, rynek wewnętrzny i główne instytucje. • Zakaz palenia w miejscu pracy – formułowanie argumentów pro i kontra, wyrażanie opinii. Tryb rozkazujący. • IStruktura prezentacji, wzór, typowe zwroty. • Czynniki warunkujące dobre zatrudnienie, atrakcyjność przedsiębiorstwa. • Niewykorzystane szanse i możliwości. Zdania nierzeczywiste w przeszłości. • Relacje z doznanych niepowodzeń - audycja radiowa. Tryb przypuszczający KonjunktivII. • Telefon zaufania, rozmowy o zaistniałych sytuacjach. Struktury „wäre / hätte” + Partizip II. • Opis kontrowersyjnych wydarzeń, dyskusja i komentarz. • Wyrażanie rozczarowania i reakcja na nie – pisanie maila, praca z tekstem na blogu. • Sytuacje codzienne wywołujące uczucie szczęścia. Czas zaprzeszy Plusquamperfekt. • Wyrażanie emocji – środki językowe. • Podsumowanie minionego roku i pomyślnych wydarzeń. Zdania czasowe z „nachdem”. • Praca z filmem – „Nasz kawałek szczęścia” Historia rodziny, ważne dziedziny życia, przeżywanie powodzenia i satysfakcji. • Imprezy, uroczystości, wydarzenia w miejscu pracy. • Początki pracy zawodowej. Speed-Dating, oczekiwania pracodawców. • Zestawienie świąt i wydarzeń. Zaproszenia pisemne na różne okazje. • Schemat maila i listu okolicznościowego, części składowe. Pisanie zaproszeń.

Język niemiecki (B) K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Nowoczesne media komunikacyjne. Nawiązywanie kontaktów - Speed-Dating. • Określanie własnych umiejętności językowych - praca z filmem. Deklinacja przymiotnika po rodzajniku określonym, nieokreślonym i bez rodzajnika. • Kompetencje medialne, umiejętność twórczego wykorzystania internetowych zasobów w uczeniu się języka obcego, nawigowanie w sieci. Przysłówki czasu. • Biznesowe spotkania w nowym gronie, formy powitania, przedstawiania siebie i innych. • Strategie uczenia się języka obcego zawodowego. • Spotkania prywatne i służbowe. Partykuły modalne. • Planowanie i organizacja uroczystości. • Zaproszenia ustne i pisemne, uzgadnianie terminu spotkania. Rekcja czasowników. Przysłówki zaimkowe w pytaniach i odpowiedziach. • Praca z filmem - „Oktoberfest”. • Planowanie i przygotowanie prezentacji. • Posiłek biznesowy, quiz ze znajomości etykiety. • Prezentacja, cechy dobrej prezentacji. • Przygotowanie prezentacji produktu. • Planowanie urlopu, oferty biur podróży. Przepuszczenia - czasownik „werden + wohl” + bezokolicznik • Zakwaterowanie, noclegi - ocena hotelu, opinie na stronie internetowej. Zdania względne, zaimki względne. • Komunikacja miejska w krajach niemieckojęzycznych. • Podróże i pojazdy przyszłości. Czas przyszły „Futur I”. • Praca z filmem - podróże marzeń. • Organizacja konferencji, wybór hotelu, korespondencja służbowa. • Rynek mieszkaniowy, różne formy zamieszkiwania. Rzeczowniki złożone. • Wspólnota mieszkaniowa, akademik. Poszukiwanie mieszkania, ogłoszenia. Przyimki określenia czasu. • Pokój studencki, wyposażenie, opis funkcji poszczególnych mebli i przedmiotów. • Zamiana miejsca na okres wakacji. Szyk wyrazów w zdaniu głównym. • Dom wielopokoleniowy. • Biuro, wyposażenie, przyjazny klimat. • Wspólnota mieszkaniowa ludzi biznesu, wady i zalety. • Prezentowanie wykonywanego zawodu - praca z filmem. • Idealne miejsce pracy. Tryb przypuszczający. • Ogłoszenia o pracę, życiorys. Różne metody poszukiwania pracy- Speed- Dating. Rady i wskazówki dla ubiegających się o pracę. Zdania z „damit” i „um...zu”. • Podanie o pracę, udzielanie informacji na temat swojego wykształcenia i doświadczenia zawodowego. • Small-talk , wyrażanie opinii na temat wykonywanego zawodu - wady, zalety. • Sławni kompozytorzy i muzycy, notatka biograficzna. Przeczenia. • Style w muzyce, instrumenty muzyczne, zespoły muzyczne. • Festiwale i koncerty muzyczne w krajach niemieckojęzycznych, kalendarz imprez muzycznych. • Planowanie wspólnego wieczoru, zaproszenie na koncert, pisanie prywatnego maila. • Zespół „Rammstein” - prezentacja zespołu. Uzasadnianie wyboru. Zdania z „denn”, „weil”, „nämlich”, „deshalb”. • Niemiecka muzyka rockowa - praca z filmem. • Przygotowanie prezentacji na temat niemieckiej muzyki rockowej. • Gry planszowe, teleturnieje. Reguly ulubionych gier. Strona bierna. • Handel elektroniczny, sklep internetowy • Psychologia sprzedaży, interpretowanie zachowań odbiorcy działań marketingowych. Strona bierna z czasownikami modalnymi. • Przyzwyczajenia konsumentów podczas robienia zakupów, identyfikacja różnic w zachowaniu konsumentów. • Dyskusja na temat zakupów online - pozytywy, negatywy. • Zawartość portfela, konto bankowe, karty kredytowe. • Zdobywanie nowych umiejętności, podnoszenie kwalifikacji, oferty kursów, certyfikaty. Dopełniacz rzeczownika. • Zaawansowane techniki wyszukiwania informacji, systemy kształcenia na odległość, platformy edukacyjne. • Wyposażenie nowoczesnego laboratorium językowego. Przyimki określenia miejsca. • System kształcenia w Niemczech - forum dyskusyjne. • Zawody techniczne, obsługa i opis sprzętu technicznego, instrukcje obsługi. Przyimki z celownikiem i biernikiem. • Awarie i uszkodzenia urządzeń. Tryb rozkazujący. • Reklamacje - korespondencja mailowa.

Język rosyjski (A) K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Zdrowy styl życia - praca z tekstem, dyskusja. • Uroczystości rodzinne - zawieranie związku małżeńskiego, tradycje i zwyczaje z tym związane. Praca z tekstem, mówienie. Wyrażenie zaimkowe дуг дыра - użycie, formy gramatyczne. • Święta państwowe i kościelne - przygotowania i przebieg uroczystości. Opisywanie zwyczajów świątecznych. Zdania współrzędnie złożone. • Wieczór w teatrze - pisanie recenzji spektaklu. Gramatyka: zdania podrzędne przydawkowe, Użycie zaimka: который. • Środki masowego przekazu - znaczenie i rola w życiu społecznym. Mówienie: wyrażanie opinii na temat audycji radiowych i telewizyjnych. • "Абитура на ура" - praca z tekstem. Ćwiczenia utrwalające. • Popularne zawody i miejsca pracy. Mówienie : wyrażanie opinii na temat zawodu, warunków pracy, Gramatyka: zaimki przed: никто, ничто - deklinacja, użycie. • Mówienie: opisywanie czynności wykonywanych w ramach określonego zawodu. Udzielanie porad ułatwiających zrobienie kariery zawodowej. Gramatyka: czasowniki - статья, работать (кум) - użycie. • Listy formalne: pisanie CV i listu motywacyjnego. Konstrukcja gramatyczna: несмотря на то, что - użycie. • Ogłoszenia o pracę - analiza, redagowanie treści. Ćwiczenia leksykalne. • Uczelnia wyższe w Rosji - reguly studiowania, uzasadnienie wyboru kierunku studiów. Praca z tekstem. • Praca za granicą: argumenty za i przeciw emigracji zarobkowej - dyskusja. • Rozmowa o pracę - dialogi sytuacyjne. Gramatyka; użycie zaimków: сам, самый, • Wycieczka szkolna, oferty biur podróży. Uzyskiwanie informacji. Czasowniki: посетить/посещать. • Pobyt na obozie - relacjonowanie przebiegu wyjazdu. Pisanie pocztówek. • Podróż pociągami. Komunikaty na dworcu kolejowym. Rzeczownik путь - deklinacja. • Środki transportu naziemnego i podziemnego - wady i zalety. Praca z tekstem "Катаемся на московском метро" • Wizyta w biurze turystycznym - negocjowanie wyboru miejsca na wyjazd wakacyjny, Gramatyka: czasowniki заказать/забронировать - użycie, formy osobowe. • Pisanie listów formalnych (reklamacji) do organizatora wycieczek. Ćwiczenia leksykalne. • Wynajem mieszkania - opis pomieszczeń i ich wyposażenia. Praca z tekstem, pisanie ofert. • Ogłoszenia o wynajmie mieszkania - pisanie ogłoszeń. Krótka forma przymiotnika - ćwiczenia gramatyczne. • Wypadki i awarie w podróży - praca z tekstem, ćwiczenia utrwalające. • Codzienne czynności i obowiązki domowe - dyskusja. praca z tekstem. • Mówienie: związki partnerskie, społeczne role kobiet i mężczyzn. Pisanie rozprawki. • Konflikt pokoleń - przyczyny, słusność norm społecznych - dyskusja. Gramatyka: czasowniki nieregularne - koniugacja. • Historia życia i twórczości M. Bułhakowa - problematyka utworów. Ćwiczenia leksykalne. • Wspomnienia z wakacji - pisanie pocztówek. Aspekt dokonany i niedokonany czasowników. • Czas wolny - organizacja. Praca z tekstem " Отдых в современном обществе" • Sport - emocje i widowska sportowe, główne dyscypliny sportu. Ćwiczenia leksykalne. • Mówienie: sportowy tryb życia - korzyści i zagrożenia z nim związane. • Stan środowiska naturalnego - przyczyny i skutki jego degradacji. Praca z tekstem. • Efekt cieplarniany i jego możliwe następstwa. Sposoby ochrony środowiska - dyskusja. • Mówienie: wizyta w restauracji - zamawianie potraw, przykładowa analiza menu. Pisanie przepisów na dania obiadowe i deserowe. Użycie czasowników w trybie rozkazującym. • Mówienie: współczesne problemy absolwentów. Praca z tekstem " Трудостройство" • Oferty pracy - warunki pracy i płacy. Stopniowanie przymiotników nieregularnych • Dokumenty niezbędne w trakcie starań o pracę – pisanie podań. • Idiomy biznesowe – przykłady zastosowania • Podatki - rodzaje i sposoby naliczania. Ćwiczenia leksykalno - gramatyczne. • Ogłoszenia reklamowe – opis, metody wizualizacji informacji. • Umowa o pracę - analiza wzorca, obowiązki pracowników. Pisanie przykładowych umów. • Ekonomia - definicja, główne pojęcia. Ćwiczenia leksykalno - gramatyczne. • Reformy gospodarcze w Rosji w latach 90 - tych. Praca z tekstem "Рынок - не рынок" • Federacja Rosyjska - podział administracyjny, instytucje państwowe. Ćwiczenia laksykalne. • Polityka gospodarcza Rosji. Praca z tekstem: "Российский экспорт - импорт" • "Przedsiębiorstwa - typy i organizacja. Funkcje przedsiębiorstw - główne kierunki działalności, finanse. Czasownik "заниматься" z rzeczownikami odczasownikowymi. • Przedsiębiorstwo - status prawny i kompetencje walnego zgromadzenia akcjonariuszy. • Wskaźniki działalności i rentowności firmy - słownictwo. Ćwiczenia gramatyczne. • Międzynarodowe koncerty na rosyjskim rynku. Praca z tekstem "Окно на восток российского бизнеса" - analiza, prezentowanie treści, dyskusja. • Mówienie: prezentacja firm wybranych przez studentów - kierunki działalności • Ogłoszenia reklamowe - rodzaje, elementy składowe, struktura. Pisanie ogłoszeń. • Dokumentacja handlowa - zamówienia, potwierdzenia, proste pisma przewodnie. • Ćwiczenie mówienia

Język rosyjski (B) K\_U02, K\_U06, K\_U07

• Wygląd zewnętrzny. • Nazywanie cech charakteru. • Pytanie o dane personalne. • Przetwarzanie i przekazywanie informacji. • Problemy etyczne. • Zaimki osobowe z przyimkiem lub bez niego. • Wyposażenie domu. • Czas teraźniejszy czasowników. • Rynek nieruchomości. • Rzeczowniki • Remont mieszkania. • Przymiotniki • Wymagania szkolne. • Czasowniki: учить, учиться, изучать • System oświaty w Polsce i w Rosji. • Wymagania szkolne. • Przyimki: в, на • Zawody i stanowiska. • Czynności związane z wykonywaniem różnych zawodów. • Praca zawodowa. • Opisywanie pracy dorywczej. • Opisywanie rynku pracy. • Czas teraźniejszy czasowników. • Nasze portfolio. • Redagowanie listu motywacyjnego. • Redagowanie CV. • Rzeczowniki. • Święta rodzinne. • Nazywanie i opisywanie świąt i uroczystości. • Zaimki dzierżawcze. • Członkowie rodziny,

koledzy i przyjaciele. • Czas wolny i styl życia • Czasowniki zwrotne. • Stosunki między ludźmi. Przystawki miejsca i kierunku. • Artykuły spożywcze. Nazywanie artykułów spożywczych. • Nazywanie opakowań produktów. • Lokale gastronomiczne. • Liczebniki 1,2,3,4 w połączeniu z rzeczownikiem i przymiotnikiem. • Opisywanie diet. • Wyrażanie i uzasadnianie opinii i poglądów. • Zaimki wskazujące. • Tryb rozkazujący. • Usługi dla ludności. • Kupno i sprzedaż. Czasowniki купить/покупать. • Bank (środki płatnicze). Liczebniki główne. Rzeczownik pyль. • Towary. • Reklama. Przystawki stopnia i miary. • Środki transportu Ciekawe miejsca w Rosji. • Opisywanie czynności związanych z podróżowaniem. • Nazywanie i opisywanie bazy noclegowej. • Rzeczowniki zakończone na -ий -ия, -ие. • Opisywanie wycieczek i zwiedzania. • Wyrażanie i uzasadnianie opinii i poglądów. • Redagowanie blogu. • Dziedziny sztuki (film). • Gatunki filmowe. • Mass media. • Czas teraźniejszy czasowników. • Dyscypliny sportowe. • Obiekty sportowe. • Sportowcy. • Sprzęt sportowy. • Stopień wyższy przymiotników. • Zawody sportowe. • Rzeczowniki z przymiotnikiem. • Opisywanie samopoczucia. • Nazywanie i opisywanie objawów chorób i sposobów ich leczenia. • Leczenie. • Przyimki w konstrukcjach określających czas i kierunek • Uzależnienia. • Tryb rozkazujący • Nazywanie podstawowych urządzeń technicznych. • Opisywanie czynności związanych z korzystaniem z podstawowych urządzeń technicznych. • Komputer i internet. Nazywanie elementów z dziedziny „Komputer i Internet”. • Flora i fauna. • Nazywanie i opisywanie roślin i zwierząt. • Opisywanie krajobrazu. • Katastrofy i klęski żywiołowe. • Przymiotniki twardo- i miękko tematowe. • Katastrofy i klęski żywiołowe. • Przymiotniki twardo- i miękko tematowe. • Ekologia. • Opisywanie czynności związanych z ochroną środowiska naturalnego. • Rosja. Opisywanie struktury państwa. • Nazywanie urzędów. • Organizacje społeczne i międzynarodowe. • Czas teraźniejszy czasowników • Gospodarka narodowa. • Konflikty wewnętrzne i międzynarodowe • Życie społeczne. Zaimek себя. • Wyrażenie друг друга. • Konflikty międzynarodowe. • Konstrukcje z trybem rozkazującym typu: Будь я президентом, не было бы такого!. • Problemy społeczne. Słownictwo związane z wybranymi problemami współczesnego społeczeństwa. • Konstrukcje czasowe z przyimkami за i через. • Mistrz i Małgorzata. Rozumienie tekstu czytanego zawierającego informacje dotyczące życia i twórczości Michała Bułhakowa. • Mitologia. Informacje encyklopedyczne dotyczące wybranych zagadnień z mitologii słowiańskiej. • Wasilij Kandinskij. Rozumienie tekstu czytanego zawierającego informacje n/t Wasilija Kandinskiego. • Relacjonowanie treści tekstu. • Iwan Szukszyn. Rozumienie tekstu czytanego zawierającego informacje n/t Iwana Szyszkiina • Relacjonowanie treści tekstu. • Bajki rosyjskie. • Rzeczownik z przymiotnikiem. • Święta w Rosji. Nazywanie i opisywanie świąt. • Święta w Polsce. Nazywanie i opisywanie świąt.

Podstawy ekonomii	K_W15, K_W16, K_W18, K_U11, K_U14, K_K06
-------------------	--

• Wprowadzenie do ekonomii (zarys myśli ekonomicznej, podstawowe pojęcia, zasady i założenia analizy mikroekonomicznej, miejsce ekonomii w systemie nauk społecznych i związki z innymi dyscyplinami nauki). Wprowadzenie do mikroekonomii. • Model gospodarki rynkowej (instytucje, produktywność, sprawność, podmioty, zasoby i strumienie w systemie gospodarczym; rynek - klasyfikacje i zasady funkcjonowania). • Popyt (prawo popytu, wyjątki, determinanty, elastyczność popytu), podaż (prawo podaży, wyjątki, determinanty, elastyczność podaży), równowaga rynkowa w krótkim, średnim i długim okresie, wpływ cen regulowanych na rynek, model pajęczyny. • Teoria wyboru konsumenta (funkcjonowanie gospodarstw domowych, użyteczność, I i II prawo Gossena, renta konsumenta Marshalla, równowaga konsumenta). • Zasady funkcjonowania przedsiębiorstwa (wprowadzenie do teorii przedsiębiorstwa, podstawowe definicje, klasyfikacje i procesy). • Funkcja produkcji w krótkim i długim okresie, efekty skali, wybór optymalnej technologii. • Instrumenty zarządzania kosztami w przedsiębiorstwie, funkcja kosztów w długim i krótkim okresie, zagadnienie kosztów a płynność finansowa. • Konkurencja doskonała a konkurencja monopolistyczna. • Konkurencja ograniczona - monopol i oligopol. • Wprowadzenie do makroekonomii, podstawowe zjawiska i problemy makroekonomiczne. • Rozwój systemów gospodarczych, wzrost gospodarczy - pomiar i uwarunkowania produktu i dochodu narodowego oraz jego determinanty, koniunktura gospodarcza (cykle) oraz rola inwestycji w gospodarce, analiza sytuacji w Europie i na świecie. • Znaczenie sektora finansów publicznych, organizacja SFP (podsektory), wpływ polityki fiskalnej na dochód narodowy, rola państwa w gospodarce, budżet jako narzędzie oddziaływania na gospodarkę, zagadnienie deficytu budżetowego i długu publicznego, wpływ pomocy publicznej (w tym ze środków UE) na rozwój podmiotów gospodarki narodowej, analiza sytuacji w Europie. • Rozwój systemu pieniężnego, rola pieniądza w gospodarce, pieniądz sensu stricto i sensu largo, popyt na pieniądź, podaż pieniądza i mechanizmy jego kreacji, ilościowa teoria pieniądza, agregaty pieniądza. • System bankowy państwa, rola banku centralnego i polityki monetarnej, narzędzia polityki monetarnej, rynek międzybankowy oraz działalność banków komercyjnych. • Zjawisko inflacji oraz jej skutki społeczne i ekonomiczne, popytowe i podażowe przyczyny inflacji, pomiar zjawisk inflacyjnych - wskaźniki inflacji, analiza sytuacji w Europie, polityka antyinflacyjna. • Rynek pracy, polityka zatrudnienia, znaczenie kompetencji oraz procesów demograficznych, elastyczność rynku pracy, bezrobocie jako problem ekonomiczno-społeczny. • Międzynarodowe relacje gospodarcze, rynek walutowy, bilans płatniczy, jednolity rynek Unii Europejskiej i jego znaczenie dla rozwoju państw członkowskich, w tym rozwijających się. Rola Unii Europejskiej w gospodarce globalnej.

Podstawy zarządzania	K_W15, K_W16, K_W18, K_U11, K_U14, K_K06
----------------------	--

• Zarządzanie jako dyscyplina naukowa. • Przedsiębiorstwo i jego otoczenie jako obiekt zarządzania. • Funkcje zarządzania. • Współczesne problemy zarządzania.

Przetwarzanie sygnałów w komórce	K_W05, K_U06, K_K01
----------------------------------	---------------------

• Wstępne prezentacja przedmiotu. Budowa i funkcje białek błony komórkowej. • Schemat mechanizmu odbioru sygnałów przez receptory błonowe. • Receptory siedmiohelisowe. • Receptorowe kinazy tyrozynowe. • Receptory cytokin. • Receptorowe kinazy serynowo-treoninowe. • Receptorowe cyklazy guanylowe. • Rodzina receptorów TNF. • Receptory przełączowe. • Receptory jeżowe. • Receptory TLR. • Apoptoza i nekroza. • Genetyczna kontrola apoptozy. • Zaliczenie

Remediacja substancji toksycznych w materiale środowiskowym	K_W07
---	-------

• Cykl geochemiczny. Gleba jako środowisko ekologiczne. Emisja zanieczyszczeń przemysłowych do środowiska. Zanieczyszczenie obiegu geochemicznego (azbest, chrom(VI), ołów, rtęć, kadm, syntetyczne związki organiczne, dioksyny, DDT i związki pochodne, PCB i WWA. Ochrona środowiska naturalnego towarzysząca produkcji biotechnologicznej i chemicznej. Podstawy gospodarki odpadami poprodukcyjnymi i biotechnologiczne aspekty ochrony środowiska. Fizyczne i chemiczne właściwości gleb. Substancja organiczna gleby. Zawartość węgla organicznego (próchnicy) w glebie. Makro i mikroorganizmy w środowisku glebowym. Zdolności oksydo-redukcyjne gleby. Pojemność sorpcyjna gleby. Rozmieszczenie gleb w Polsce wg stanu zagrożenia. Ochrona gleb. Remediacja i bioremediacja. Metody fizykochemiczne remediacji. Metody biologiczne remediacji. Mikroorganizmy oraz ich wykorzystanie w procesach rekultywacji zdegradowanych gleb. Biodegradacja jako jedna z metod oczyszczania skażonego gruntu produktami ropopochodnymi. Fitoremediacja. Landfarming. Rekultywacja gleb zdegradowanych. Degradacja gleb i ich odporność na czynniki degradujące. Ekotechniczne zadania w dziedzinie ochrony i odnowy gleb.

Taksonomia molekularna	K_W12, K_U06, K_K01
------------------------	---------------------

• Biologia ewolucyjna. Klasyfikacja i filogeneza. Mechanizmy i drogi ewolucji. Powstawanie zmienności genetycznej. Zmienność genetyczna w populacjach naturalnych. Ewolucja cech fenotypowych. Gatunki i specjacja. • Ewolucja białek, genów i genomów. Zastosowania filogenetyki molekularnej

Zastosowanie biotechnologii w nowoczesnej terapii	K_W05, K_W12, K_U06, K_K01, K_K07
---	-----------------------------------

• Leki uzyskiwanych metodami biotechnologicznymi (biofarmaceutyki) a leki konwencjonalne. • Zwierzęta jako żywe bioreaktory. • Biotechnologiczne sposoby produkcji hormonów ludzkich. • Przeciwciała monoklonalne - zastosowanie w terapii chorób immunologicznych oraz raka i diagnostyce. • Szczepionki - rodzaje, potencjalne możliwości rozwoju, szczepionki antykoncepcyjne. • Ksenotransplantacje - kierunki rozwoju. • Indukowane pluripotencjalne komórki macierzyste. • Leki immunosupresyjne: modyfikacje i zastosowanie. • Sztuczna skóra • Tworzenie naczyń krwionośnych in vitro • Testy diagnostyczne - RIA i ELISA • Nanocząstki w naukach biomedycznych. • Zaliczenie zajęć.

#### 4. Praktyki i staże studenckie

Podstawowym celem praktyki zawodowej jest nabycie umiejętności praktycznych, uzupełniających i pogłębiających wiedzę uzyskaną przez studenta w toku zajęć dydaktycznych na uczelni. Realizacja praktyk stwarza możliwość potwierdzenia i rozwoju kompetencji zawodowych studenta w ramach wybranego kierunku kształcenia i/lub specjalności, zapoznania się z zaawansowanymi rozwiązaniami technicznymi a także uzyskania wiedzy specjalistycznej i umiejętności jej praktycznego zastosowania, uczestniczenia w realizacji konkretnych projektów i rozwiązywaniu rzeczywistych problemów Praktyki zawodowe dają studentom możliwość poznania specyfiki funkcjonowania firmy a także ukształtowania postaw pożądaných przez pracodawców i współpracowników (właściwej organizacji pracy, sumiennosci i odpowiedzialności za powierzone zadania).

Praktyka zawodowa jest traktowana, jako odrębny moduł kształcenia i podlega zaliczeniu. Sposób organizacji praktyki zawodowej określa Zarządzenie Rektora w sprawie zasad organizacji praktyk dla studentów Politechniki Rzeszowskiej. Studenci chcąc poszerzyć swoje doświadczenie zawodowe mogą również odbywać

dodatkowe praktyki, w dowolnym wymiarze czasowym. Praktyki dodatkowe mogą być realizowane w trakcie przerwy wakacyjnej.

Wymiar praktyk i staży studenckich został przedstawiony w rozdziale 3 - może być różny w różnych wariantach planu studiów na kierunku Biotechnologia.