



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Program studiów

**Kierunek:** biotechnologia

Charakterystyka kierunku	3
ECTS	5
Sekwencje przedmiotów	6
Efekty	7
Sylabusy	10

# Charakterystyka kierunku

## Informacje podstawowe

Nazwa kierunku:	biotechnologia
Poziom studiów:	studia pierwszego stopnia (inżynier)
Profil studiów:	Ogólnoakademicki
Forma studiów:	Stacjonarne
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	inżynier
Czas trwania studiów (liczba semestrów):	7
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów:	210
Liczba godzin (w tym realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość):	2846 (57)
Liczba godzin z wychowania fizycznego*:	60

\*) - dotyczy studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich realizowanych w formie stacjonarnej

## Przyporządkowanie kierunku do dyscyplin:

Dyscyplina	Udział procentowy	ECTS
Nauki biologiczne	65%	137
Technologia żywności i żywienia	35%	73

## Sylwetka absolwenta

Absolwent studiów I stopnia kierunku Biotechnologia ma zaawansowaną wiedzę z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, enzymologii, biotransformacji, biologii molekularnej i inżynierii genetycznej. Zna techniki *in vitro* stosowane w hodowlach komórek oraz tkanek roślinnych i zwierzęcych, a także metody biotechnologiczne stosowane w ochronie środowiska. Posiada umiejętności izolacji i doboru materiału biologicznego do prowadzenia procesów biotechnologicznych, modyfikacji genetycznych drobnoustrojów do otrzymywania różnych bioproduktów, a także umiejętności wydzielenia i oczyszczania tych związków. Absolwent ma również podstawową wiedzę i umiejętności na temat przetwarzania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz nowoczesnych metod analitycznych stosowanych w technologii i biotechnologii żywności. Absolwent jest przygotowany do podjęcia pracy w laboratoriach biotechnologicznych, mikrobiologicznych, chemicznych, a także w zakładach przemysłu fermentacyjnego, spożywczego, kosmetycznego oraz w zakładach produkujących biopreparaty. Jest również przygotowany do pracy w służbach sanitarnych oraz jednostkach związanych z ochroną środowiska.

Absolwent może ubiegać się o przyjęcie na studia II stopnia, a także podjąć studia podyplomowe.

## Wymiar (liczba godz. i punktów ECTS), zasady i forma odbywania praktyk

Student odbywa praktykę po 6 semestrze studiów w wymiarze 4 tygodni (160 godz.) w zakładach produkcyjnych, instytucjach i laboratoriach związanych z przemysłem biotechnologicznym. Po zaliczeniu praktyki uzyskuje punktów 6 ECTS. Celem praktyki jest zapoznanie studentów z całokształtem zagadnień związanych z produkcją i funkcjonowaniem zakładów branży biotechnologicznej lub działalnością instytucji i laboratoriów związanych z przemysłem biotechnologicznym, a także przygotowanie studentów do wypełniania obowiązków zawodowych po ukończeniu studiów. Jest to realizowane poprzez pracę i poznanie specyfiki poszczególnych działów Zakładu lub procedur i czynności występujących w instytucjach/laboratoriach związanych z przemysłem biotechnologicznym.

Praktyki odbywają się na podstawie:

- porozumienia w sprawie realizacji praktyki pomiędzy Uczelnią a Zakładem,
- umowy zlecenia,

- umowy o pracę,
- innych umów.

Zakład/instytucja/laboratorium przyjmujące na praktyki odpowiada za powołanie kompetentnego opiekuna praktyk, planowe przeprowadzenie praktyki, organizację czasu pracy i kontrolę wykonywanych przez Studenta czynności. W ostatnim dniu praktyki student jest oceniany przez opiekuna praktyk ze strony Zakładu pracy. Osiągnięte przez studenta efekty uczenia się są sprawdzane i oceniane przez nauczyciela akademickiego wyznaczonego przez Pełnomocnika ds. praktyk. Ostateczny wynik zaliczenia praktyki stanowi średnia z ocen wystawionych przez kierownika praktyk w Zakładzie i nauczyciela akademickiego na uczelni.

### **Zasady/organizacja procesu dyplomowania**

Proces dyplomowania obejmuje wykonanie pracy inżynierskiej i egzamin inżynierski.

Pracę inżynierską student wykonuje pod opieką nauczyciela akademickiego posiadającego co najmniej stopień doktora. Dziekan może upoważnić do kierowania pracą specjalistę spoza Uczelni co najmniej ze stopniem doktora. Temat pracy inżynierskiej powinien być ustalony najpóźniej pół roku przed końcem studiów.

Po zaliczeniu wszystkich przedmiotów objętych programem studiów, z wyłączeniem przedmiotu praca i egzamin inżynierski, student wprowadza pracę inżynierską do systemu APD. Promotor sprawdza plik wprowadzonej do systemu pracy i zatwierdza ją lub odrzuca. Jeżeli praca została odrzucona student po uzgodnieniu z promotorem poprawia ją i wprowadza ponownie do systemu APD.

Zatwierdzoną pracę inżynierską promotor kieruje do oceny w systemie antyplagiatowym. Jeżeli w pracy zostały przekroczone dopuszczalne współczynniki podobieństwa zostaje wszczynana procedura antyplagiatowa zgodna z obowiązującym Zarządzeniem Rektora. Praca uznana za niebudzącą wątpliwości zostaje dopuszczona do obrony.

Wydrukowaną z systemu pracę wraz z jej elektroniczną wersją, student składa w dziekanacie w terminie określonym przez dziekana.

Oceny pracy inżynierskiej dokonuje opiekun pracy i jeden recenzent co najmniej ze stopniem naukowym doktora.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu inżynierskiego jest uzyskanie pozytywnych ocen pracy inżynierskiej i złożenie w dziekanacie wymaganych dokumentów.

Egzamin inżynierski odbywa się w terminie ustalonym przez dziekana, zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów, przed komisją egzaminacyjną powołaną przez dziekana. W skład komisji wchodzi przewodniczący (dziekan lub upoważniony przez niego nauczyciel akademicki) i co najmniej trzech nauczycieli reprezentujących dyscyplinę, do której przypisano kierunek studiów. Dziekan może rozszerzyć skład komisji o przedstawicieli otoczenia gospodarczego.

Egzamin inżynierski jest egzaminem ustnym. Student odpowiada na trzy pytania po jednym z każdego bloku tematycznego: Biotechnologie przemysłowe, Operacje jednostkowe w przemysłach biotechnologicznych, Aparatura i inżynieria przemysłów biotechnologicznych

Ostateczny wynik studiów jest obliczany zgodnie z zasadami określonymi w obowiązującym Regulaminem studiów.



## ECTS

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów 114

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych\*\* 9

Liczba punktów ECTS, którą student uzyska za zajęcia wybieralne 82

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów 166

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształującym umiejętności praktyczne

\*\*) - dotyczy kierunków innych niż przypisane do dyscyplin nauk humanistycznych lub nauk społecznych

### Dopuszczalny deficyt punktów ECTS po poszczególnych semestrach

Semestr	Deficyt	Komentarz
1	7	
2	11	
3	8	
4	7	
5	7	
6	7	
7	0	

## Sekwencje przedmiotów

<b>Semestr</b>	<b>Nazwa przedmiotu realizowanego</b>	<b>Nazwa przedmiotu poprzedzającego</b>
2	Matematyka z elementami statystyki II	Matematyka z elementami statystyki I
2	Chemia organiczna	Chemia ogólna i nieorganiczna
2	Fizyka z elementami biofizyki II	Fizyka z elementami biofizyki I
2	Chemia organiczna	Biochemia
3	Chemia żywności	Chemia organiczna
3	Biochemia	Chemia organiczna
4	Fizyka z elementami biofizyki II	Fizyka z elementami biofizyki I

# Efekty uczenia się

## Wiedza

Kod	Treść
NB_P6S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym fakty i pojęcia z zakresu chemii, matematyki, fizyki, biochemii, mikrobiologii, biologii komórki i biologii molekularnej dostosowane do kierunku biotechnologia
NB_P6S_WG02	Absolwent zna i rozumie molekularne i komórkowe podstawy funkcjonowania organizmów
NB_P6S_WG03	Absolwent zna i rozumie zależności pomiędzy wybranymi zjawiskami przyrodniczymi właściwe dla kierunku biotechnologia
NB_P6S_WG04	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym chemiczne, biologiczne i instrumentalne metody stosowane w biotechnologii oraz analizie żywności
NB_P6S_WG05	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych organizmów i enzymów do prowadzenia procesów biotechnologicznych oraz techniki sterowania metabolizmem komórkowym
NB_P6S_WG06	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym techniki molekularne wykorzystywane w badaniach materiału genetycznego
NB_P6S_WG07	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach biotechnologicznych
NB_P6S_WG08	Absolwent zna i rozumie zasady grafiki inżynierskiej w zakresie niezbędnym do rozwiązywania prostych zadań inżynierskich
NB_P6S_WG09	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu jakości surowców roślinnych i zwierzęcych, technologii ich przetwarzania oraz zagrożeń chemicznych i biologicznych w produkcji żywności
NB_P6S_WG10	Absolwent zna i rozumie znaczenie środowiska przyrodniczego, jego zagrożenia i sposoby ochrony
NB_P6S_WG11	Absolwent zna i rozumie zagadnienia statystyczne i informatyczne pozwalające na opisywanie i interpretowanie zjawisk przyrodniczych
NB_P6S_WK12	Absolwent zna i rozumie zagrożenia dotyczące produktów biotechnologicznych oraz żywnościowych wpływających na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne
NB_P6S_WK13	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu ekonomii oraz zasady organizacji przedsiębiorstw, zarządzania jakością i bezpieczeństwem produktów biotechnologicznych
NB_P6S_WK14	Absolwent zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne
NB_P6S_WK15	Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego, podstawy ergonomii i BHP

## Umiejętności

Kod	Treść
NB_P6S_UK09	Absolwent potrafi porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny biotechnologia oraz technologia żywności stosując specjalistyczną terminologię
NB_P6S_UK10	Absolwent potrafi przygotować opracowania pisemne oraz wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu biotechnologii, zaprezentować je i uzasadnić swoje stanowisko, właściwie korzystać z dostępnej literatury z zachowaniem zasad ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego
NB_P6S_UK11	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego

Kod	Treść
NB_P6S_UO12	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych
NB_P6S_UU13	Absolwent potrafi planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem
NB_P6S_UW01	Absolwent potrafi dobierać operacje jednostkowe do opracowania wybranego zadania projektowego
NB_P6S_UW02	Absolwent potrafi zaplanować i przeprowadzić eksperymenty, w tym dobrać właściwy materiał biologiczny do badań i procesów biotechnologicznych, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski
NB_P6S_UW03	Absolwent potrafi wykonać analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie biotechnologii i technologii żywności posługując się odpowiednią aparaturą
NB_P6S_UW04	Absolwent potrafi zaplanować i przeprowadzić procesy biotransformacji i syntezy organicznej; korzystać z metod analizy chemicznej oraz instrumentalnej
NB_P6S_UW05	Absolwent potrafi identyfikować i oceniać jakość produktów biotechnologicznych oraz żywnościowych, a także ich wpływ na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne
NB_P6S_UW06	Absolwent potrafi zastosować odpowiednie metody statystyczne i technologie informatyczne do opisu zjawisk oraz analizy danych
NB_P6S_UW07	Absolwent potrafi poszukiwać i wykorzystać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki do krytycznej analizy funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i technologicznych,
NB_P6S_UW08	Absolwent potrafi dokonać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań technicznych i technologicznych oraz podejmowanych działań inżynierskich

## Kompetencje społeczne

Kod	Treść
NB_P6S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów
NB_P6S_KK02	Absolwent jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu biotechnologii i nauk o żywności w rozwiązywaniu problemów zawodowych
NB_P6S_KO03	Absolwent jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za wysoką jakość i bezpieczeństwo produktów biotechnologicznych
NB_P6S_KO04	Absolwent jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych
NB_P6S_KO05	Absolwent jest gotów do działania w sposób przedsiębiorczy
NB_P6S_KR06	Absolwent jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym ponoszenia odpowiedzialności za społeczne skutki stosowania narzędzi biologii molekularnej i inżynierii genetycznej oraz wymagania tego od innych

# Sylabusy



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Ekonomia Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11HS.5db97ce97ca93.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty humanistyczno-społeczne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 4, Wykład e-learning: 26	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot ma na celu zapoznanie studentów z ogólną problematyką mikro i makroekonomii.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	zagadnienia z zakresu ekonomii oraz zasady organizacji przedsiębiorstw, zarządzania jakością i bezpieczeństwem produktów biotechnologicznych	NB_P6S_WK13	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	dokonać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań technicznych i technologicznych i podejmowanych działań inżynierskich	NB_P6S_UW08	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów	NB_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	4	
Wykład e-learning	26	
Przygotowanie do zajęć	20	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wprowadzenie do ekonomii, (2godz.) Kolokwium (2godz.)	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Popyt, podaż, rynek, (2godz.)</li> <li>2. Prawo popytu i podaży, (2godz.)</li> <li>3. Elastyczność popytu i podaży, (2godz.)</li> <li>4. Funkcja produkcji, (2godz.)</li> <li>5. Modele rynku, (2godz.)</li> <li>6. Mierniki makroekonomiczne, (2godz.)</li> <li>7. Wzrost i rozwój gospodarczy, (2godz.)</li> <li>8. Cykl koniunkturalny, (2godz.)</li> <li>9. Inflacja, (2godz.)</li> <li>10. Bezrobocie, (2godz.)</li> <li>11. Polityka fiskalna, (2godz.)</li> <li>12. Polityka monetarna, (2godz.)</li> <li>13. Handel zagraniczny. (2godz.)</li> </ol>	Wykład e-learning
----	--	-------------------

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Wykład e-learning	Zaliczenie pisemne	50.00%

### Wymagania wstępne

Podstawy matematyki i informatyki





# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Matematyka z elementami statystyki I Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202adcac9
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 7
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia audytoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawami matematyki wyższej i elementarnymi pojęciami statystyki matematycznej. Program wykładów obejmuje zagadnienia dotyczące elementów macierzy i układów równań liniowych, rachunku różniczkowego i całkowego, statystyki opisowej oraz podstaw estymacji i testowania hipotez. Celem ćwiczeń jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawowymi metodami rozwiązywania zadań dotyczących wyżej wymienionych zagadnień z matematyki oraz stawianie i analizowanie prostych hipotez statystycznych.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna podstawowe metody rachunku różniczkowego i całkowego, oraz proste metody analizy danych statystycznych.	NB_P6S_WG01	Aktywność na zajęciach, Kolokwium
W2	Rozumie geometryczne i fizyczne zastosowanie rachunku całkowego.	NB_P6S_WG01	Aktywność na zajęciach, Kolokwium
W3	Zna metody estymacji i testowania hipotez.	NB_P6S_WG11	Aktywność na zajęciach, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi rozwiązać proste zadania optymalizacyjne.	NB_P6S_UW06	Aktywność na zajęciach, Kolokwium
U2	Potrafi wyznaczyć przedziały monotoniczności funkcji oraz obliczyć proste całki.	NB_P6S_UW06	Aktywność na zajęciach, Kolokwium
U3	Potrafi zaplanować prosty eksperyment badawczy i przeanalizować otrzymane wyniki.	NB_P6S_UW06	Aktywność na zajęciach, Kolokwium
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student ma świadomość jak konieczne jest precyzyjne formułowania problemu i dobieranie odpowiednich technik obliczeniowych do jego rozwiązania.	NB_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach
K2	Docenia rolę nauk ścisłych w życiu codziennym i pracy badawczej.	NB_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach
K3	Potrafi ocenić treści przekazywane przez środki masowego przekazu, wykorzystujące statystyczne opracowania sondaży społecznych	NB_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia audytoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	60	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Konsultacje	5	
Udział w egzaminie	2	
Gromadzenie i studiowanie literatury	18	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 175	<b>ECTS</b> 7
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 67	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Macierze, działania na macierzach, wyznaczniki, macierz odwrotna.</li><li>2. Równania macierzowe i układy równań liniowych - metoda Cramera i twierdzenie Kroneckera-Capelli'ego.</li><li>3. Metoda eliminacji Gaussa.</li><li>4. Zbiory i funkcje liniowe - zbiór liczb rzeczywistych, zbiory ograniczone, kresy zbiorów.</li><li>5. Funkcje okresowe, parzyste, nieparzyste, monotoniczne, okresowe, złożenie funkcji i funkcja odwrotna.</li><li>6. Funkcje elementarne.</li><li>7. Ciągi liczbowe - definicja, zbieżność, liczba e.</li><li>8. Metody obliczania granic ciągów, twierdzenie o trzech ciągach.</li><li>9. Granica funkcji - definicje, metody obliczania.</li><li>10. Asymptoty - definicje i wyznaczanie asymptot dla poszczególnych funkcji.</li><li>11. Ciągłość funkcji, pochodna funkcji w punkcie. Definicja, interpretacja geometryczna i fizyczna.</li><li>12. Metody obliczania pochodnych - wzory podstawowe i twierdzenia o pochodnej funkcji.</li><li>13. Badanie przebiegu zmienności funkcji</li></ol>	Wykład
2.	Na ćwiczeniach w I semestrze będą rozwiązywane zadania obejmujące materiał przerabiany na wykładzie. Podczas ćwiczeń przewiduje się 3 sprawdziany. Zaliczenie ćwiczeń na podstawie ocen ze sprawdzianów oraz ocen bieżących.	Ćwiczenia audytoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Kolokwium	50.00%
Ćwiczenia audytoryjne	Aktywność na zajęciach	50.00%

## Wymagania wstępne

Matematyka na podstawowym poziomie szkoły średniej (liceum).



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Fizyka z elementami biofizyki I Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11A.5db97ce9b58c1.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi prawami fizyki oraz wskazanie przykładów zastosowania tych praw do analizy układów biologicznych jak również nabycie umiejętności planowania i wykonywania pomiarów prostych wielkości fizycznych oraz ich prezentacji w formie analitycznej i graficznej. Na kurs składają się wykłady oraz ćwiczenia laboratoryjne. Na wykładach omawiane są elementarne zagadnienia z mechaniki i termodynamiki. Na ćwiczeniach studenci wykonują pomiary parametrów mechanicznych i cieplnych oraz nabywają umiejętności prezentacji wyników pomiarów analitycznie i graficznie.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	podstawowe prawa i zasady z dziedziny mechaniki i termodynamiki.	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG03	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Kolokwium, Udział w dyskusji
W2	podstawowe metody jakościowej i ilościowej analizy zjawisk fizycznych na przykładzie zjawisk mechanicznych i cieplnych	NB_P6S_WG03, NB_P6S_WG07	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Kolokwium, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	samodzielnie zaplanować i przeprowadzić serię pomiarów wielkości mechanicznych i cieplnych oraz przedstawić graficznie ich wyniki	NB_P6S_UW01, NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW03	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U2	zastosować znane sobie prawa fizyki do rozwiązywania prostych problemów praktycznych z obszaru mechaniki i nauki o ciepłe	NB_P6S_UW01, NB_P6S_UW07	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	uzupełniania swojej wiedzy i wie jak korzystać z pomocy ekspertów	NB_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje	8	
Przygotowanie do zajęć	30	
Przygotowanie do ćwiczeń	45	
Przygotowanie raportu	22	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 150	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 53	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 52	<b>ECTS</b> 2

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fizyka jako nauka matematyczno-przyrodnicza. Pomiar, doświadczenie i obserwacja. Prawo, zasada teoria.</li> <li>• Międzynarodowy Układ Jednostek Miar SI. Jednostki podstawowe i krotne, jednostki pochodne. Przeliczanie jednostek. Przykłady wielkości fizycznych zależnych od kształtu, powierzchni i objętości obiektów.</li> <li>• Podstawy kinematyki: układ odniesienia, układ współrzędnych kartezjańskich, prędkość i przyspieszenie jako wektor, niezależność prędkości, równania ruchu.</li> <li>• Wstęp do dynamiki: demonstracje ruchów ciał pod działaniem sił i bez działania sił. Zasada bezwładności (I zasada dynamiki Newtona). Oddziaływania ciał w przyrodzie.</li> <li>• Druga i trzecia zasada dynamiki Newtona. Pęd i popęd siły; sformułowanie II zasady dynamiki za pomocą pojęcia pędu. Zasada zachowania pędu. Zderzenia sprężyste i niesprężyste.</li> <li>• Układy inercjalne i nieinercjalne, siły rzeczywiste i pozorne. Układ wirujący jako przykład układu nieinercjalnego, wirówka.</li> <li>• Energetyczne podejście do problemów mechaniki: praca, energia kinetyczna, energia potencjalna. Klasa sił mających potencjał. Związek między natężeniem i potencjałem. Siły niezachowawcze podstawowe cechy i przykłady (tarcie, lepkość).</li> <li>• Elementarne prawa hydrostatyki (prawo Pascala prawo Archimedesesa, ciśnienie hydrostatyczne) i hydrodynamiki (równanie Bernoulliego). Elementy mechaniki ośrodków ciągłych: Ruch cieczy lepkiej (prawa Newtona, Poiseulle'a i Stokesa). Przepływ turbulentny i laminarny.</li> <li>• Zjawiska na granicy faz: napięcie powierzchniowe, równanie Laplace'a, zjawisko włosowatości i jego znaczenie w przyrodzie,</li> <li>• Związki powierzchniowo czynne. Składniki budowy błon biologicznych jako związki amfifilowe. Struktury lipidowo wodne.</li> <li>• Wstęp do termodynamiki: klasy układów termodynamicznych, parametry termodynamiczne, zerowa zasada termodynamiki, pomiary temperatury, skale temperatur</li> <li>• Ciepło jako forma przenoszenia energii. Wyznaczanie ilości energii przeniesionej w formie ciepła. Równoważność ciepła i pracy. Porównanie przenoszenia energii na sposób pracy i na sposób ciepła – obraz mikroskopowy.</li> <li>• I zasada termodynamiki jako zasada zachowania energii. Pojęcie energii wewnętrznej i entalpii jako funkcji stanu.</li> <li>• Kalorymetria jako przykład zastosowania I zasady termodynamiki, zasada bilansu cieplnego, ciepło molowe, entalpia i jej interpretacja.</li> <li>• Praca objętościowa. Obliczenia pracy objętościowej w typowych przemianach termodynamicznych.</li> </ul>	Wykład

2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ćwiczenia w prawidłowym i bezpiecznym posługiwaniu się podstawowymi przyrządami pomiarowymi</li> <li>• Graficzna prezentacja wyników pomiarów - ćwiczenia</li> <li>• Wyznaczanie gęstości i ciężaru właściwego ciał stałych i cieczy</li> <li>• Wyznaczanie momentu bezwładności bryły sztywnej</li> <li>• Wirówka</li> <li>• Badanie przepływu cieczy przez poziome przewody</li> <li>• Pomiar wilgotności powietrza</li> <li>• Pomiar współczynnika napięcia powierzchniowego cieczy</li> <li>• Wyznaczanie współczynnika lepkości</li> <li>• Sprawdzanie prawa Hooke'a</li> <li>• Wyznaczanie współczynnika wydłużenia tkanki kostnej</li> <li>• Wyznaczanie ciepła właściwego ciał stałych</li> <li>• Wyznaczanie wydatku krwi przez kończynę metodą kalorymetryczną</li> <li>• Badanie entalpii jako funkcji stanu</li> <li>• Zmiana entropii w procesie samorzutnym i ciepło topnienia</li> </ul>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji	5.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	95.00%

## Wymagania wstępne

Kurs fizyki i matematyki w zakresie szkoły średniej kończącej się maturą.



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Chemia ogólna i nieorganiczna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11A.5db97ce9bc259.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 9
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 45, Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest dostarczenie studentowi wiedzy dotyczącej wybranych zagadnień z chemii ogólnej i nieorganicznej niezbędnej do zrozumienia procesów przyrodniczych oraz doskonalenie umiejętności wykonywania obliczeń chemicznych. Program zajęć obejmuje ponadto praktyczne zaznajomienie studentów ze sprzętem laboratoryjnym i umożliwienie im nabycia umiejętności w prowadzeniu doświadczeń chemicznych oraz wykonywaniu podstawowych analiz chemicznych.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			



W1	w stopniu zaawansowanym właściwości pierwiastków chemicznych wynikające z prawa okresowości, teorię budowy atomów i molekuł, podstawowe pojęcia i prawa chemiczne, klasyfikację związków nieorganicznych i ich charakterystykę zgodnie z tą klasyfikacją, zapis reakcji chemicznych, zagadnienia związane ze stanem równowagi chemicznej oraz metody obliczeń chemicznych.	NB_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
W2	w stopniu zaawansowanym podstawowe zagadnienia z zakresu chemii analitycznej	NB_P6S_WG04	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zaplanować i samodzielnie przeprowadzić proste eksperymenty chemiczne oraz opracować i zinterpretować uzyskane wyniki	NB_P6S_UW02	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U2	wykonywać oznaczenia jakościowe i ilościowe analitu w nieskomplikowanej próbce oraz dobierać i wykorzystywać do tego właściwy sprzęt laboratoryjny	NB_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	współdziałać i pracować w grupie, być odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych, oceniać zagrożenia związane z użyciem odczynników chemicznych	NB_P6S_UO12	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i umiejętności z zakresu chemii	NB_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	45	
Ćwiczenia laboratoryjne	60	
Przygotowanie do zajęć	60	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	50	
Udział w egzaminie	3	
Konsultacje	15	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 233	<b>ECTS</b> 9
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 123	<b>ECTS</b> 4

<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
--	----------------------------	------------------

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<p>1. Podstawowe definicje i prawa chemiczne. Budowa atomu: elementarne cząstki budowy jądra atomowego, Izotopy. Układ okresowy pierwiastków; okresowość fizycznych i chemicznych właściwości pierwiastków.</p> <p>2. Ogólna klasyfikacja związków nieorganicznych. Zapis równań reakcji chemicznych. Wstęp do analizy jakościowej.</p> <p>3. Stężenia roztworów. Elektrolity. Dysocjacja elektrolityczna. Równowagi w roztworach elektrolitów.</p> <p>4. Hydroliza soli. Stała i stopień hydrolizy.</p> <p>5. pH roztworów i wskaźniki pH. Aktywność, siła jonowa.</p> <p>6. Roztwory buforowe- mechanizm działania. Teorie kwasów i zasad.</p> <p>7. Analiza miareczkowa, alkaucymetria.</p> <p>8. Elektrolity trudno rozpuszczalne. Analiza wagowa.</p> <p>9. Roztwory koloidalne. Podział koloidów. Właściwości mechaniczne i optyczne układów koloidowych i ich znaczenie.</p> <p>10. Konfiguracja elektronowa atomów i jonów. Procesy utleniania i redukcji. Szereg elektrochemiczny metali. Ogniwa galwaniczne: siła elektromotoryczna, równanie Nernsta.</p> <p>11. Elektroliza. Korozja metali. Redoksometria.</p> <p>12. Typy wiązań chemicznych. Budowa związków koordynacyjnych. Trwałość termodynamiczna i kinetyczna związków koordynacyjnych.</p> <p>13. Izomeria związków koordynacyjnych. Wzory elektronowe cząsteczek i jonów. Metoda VSEPR.</p> <p>14. Podstawy termodynamiki, kinetyki chemicznej, katalizy.</p> <p>15. Właściwości wybranych pierwiastków i ich związków. Podsumowanie zagadnień.</p>	Wykład

2.	<p>1. Zasady bezpieczeństwa pracy w laboratorium chemicznym. Zapis cząsteczkowy i jonowy reakcji chemicznych z udziałem tlenków metali i niemetalu, wodorotlenków, kwasów i soli. Elementy analizy jakościowej - identyfikacja wybranych kationów i anionów.</p> <p>2. Pierwiastki amfoteryczne. Zadania stechiometryczne; skład procentowy związku, obliczenia na podstawie reakcji chemicznych. Analiza jakościowa soli.</p> <p>3. Stężenia roztworów: procentowe i molowe. Przeliczanie jednostek stężenia, mieszanie roztworów o różnych stężeniach. Analiza jakościowa soli - c.d.</p> <p>4. Krótkie kolokwium pisemne - zapis cząsteczkowy i jonowy reakcji. Dysocjacja elektrolityczna - skala pH; zadania. Pomiar pH mocnego kwasu; wskaźniki pH. Potencjometryczne oznaczenie kwasu siarkowego.</p> <p>5. Dysocjacja elektrolityczna - stała i stopień dysocjacji; zadania. Hydroliza soli - zapis reakcji hydrolizy, stała i stopień hydrolizy. Pomiar pH słabego kwasu.</p> <p>6. Kolokwium pisemne z ćwiczeń 1 - 5. Mianowanie roztworu HCl na naważki Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>.</p> <p>7. Alkacymetria - zadania. Analiza kontrolna NaOH.</p> <p>8. Analiza wagowa i alkacymetria - zadania c.d. Analiza kontrolna NaOH - c.d.</p> <p>9. Roztwory buforowe - mechanizm działania na przykładzie buforów: octanowego, fosforanowego i amonowego; zadania. Pomiar pH roztworów buforowych o różnym stężeniu. Pojemność buforowa.</p> <p>10. Elektrolity trudno rozpuszczalne - rozpuszczalność molowa, iloczyn rozpuszczalności, zadania. Reakcje strącania i rozpuszczania osadów. Oznaczanie wagowe żelaza w postaci Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub>.</p> <p>11. Kolokwium pisemne z ćwiczeń 7-10. Oznaczanie wagowe żelaza w postaci Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub> -c.d.</p> <p>12. Reakcje utleniania i redukcji. Szereg napięciowy metali, rozpuszczanie metali w wodnych roztworach kwasów, zasad i soli. Zadania z redoksometrii. Manganianometryczne oznaczanie żelaza. Przygotowanie roztworu tiosiarczanu sodu do miareczkowania redoksometrycznego.</p> <p>13. Zadania z redoksometrii- c.d. Budowa atomu. Wiązania chemiczne i wzory elektronowe. Teorie kwasów i zasad - Arrheniusa; protonowa (Brönsteda-Lowry'ego) oraz elektronowa (Lewisa) - na przykładach reakcji dysocjacji, zubożniania, hydrolizy, tworzenia kompleksów. Mianowanie roztworu Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>3</sub> na roztwór KMnO<sub>4</sub> o znanym stężeniu.</p> <p>14. Kolokwium pisemne z ćwiczeń 12 - 13. Jodometryczne oznaczanie miedzi.</p> <p>15. Związki kompleksowe. Zaliczanie zaległych analiz.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

### Dodatkowy opis

sprawdziany cząstkowe, ocena poprawności przeprowadzonych analiz oraz sprawozdań z wykonanych doświadczeń

## Wymagania wstępne

Znajomość chemii na poziomie szkoły średniej (symbole pierwiastków chemicznych, zapis równań reakcji chemicznych, bilanse stechiometryczne, proste obliczenia chemiczne)



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Grafika inżynierska Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11B.5db97ce9c2555.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Ćwiczenia projektowe: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy związanej z rysunkiem technicznym, mechanicznym i budowlanym.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	potrafi rozpoznawać i rozróżnić oznaczenia stosowane w rysunku technicznym, mechanicznym i budowlanym	NB_P6S_WG08	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń

W2	jak narysować części mechaniczne i budowlane na rysunku technicznym	NB_P6S_WG08	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W3	Rozpoznaje poszczególne rodzaje rzutów w rysunku technicznym	NB_P6S_WG08	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	wykonać podstawowe rysunki, w zakresie rysunku maszynowego oraz budowlanego	NB_P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U2	stosować oznaczenia obowiązujące przy wykonywaniu rysunku technicznego, potrafi interpretować rysunek techniczny	NB_P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U3	zaprojektować halę produkcyjną z częścią administracyjną	NB_P6S_UW01	Projekt
U4	rozumie potrzebę uzupełniania wiedzy z zakresu rysunku technicznego	NB_P6S_UU13	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U5	pracować indywidualnie i w zespole, wykazuje odpowiedzialność za stanowisko i bezpieczeństwo pracy	NB_P6S_UO12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Krytycznej ocena własnej wiedzy z zakresu grafiki inżynierskiej	NB_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	wykazania zrozumienia mechanizmów konstruowania rysunków technicznych	NB_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K3	postępowania zgodnie ze sztuką dobrego wykonywania rysunków technicznych	NB_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

### Bilans punktów ECTS

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>
Ćwiczenia projektowe	30
Przygotowanie do zajęć	15
Konsultacje	5
Przygotowanie projektu	5

<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 55	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 35	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	Tematyka ćwiczeń (15x2 godziny): Zajęcia organizacyjne Figury geometryczne Kreślenie krzywych. Konstrukcje geometryczne Rzuty prostokątne I Rzuty prostokątne II Rzuty prostokątne III (aksonometria) Kolokwium Przekroje proste Przekroje złożone Wymiarowanie rysunku mechanicznego Rysunek budowlany – wstęp, podstawowe oznaczenia Rysunek budowlany – część projektowa Rysunek budowlany – konsultacje Rysunek budowlany – konsultacje Zaliczenie	Ćwiczenia projektowe

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Metoda problemowa, Metoda projektów, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Ćwiczenia projektowe	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

## Wymagania wstępne

podstawy rysunku



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Technologia informacyjna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202bec482
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem zajęć jest zapoznanie studenta z narzędziami i usługami technologii informacyjnych. Zagadnienia przedmiotu obejmują tematy umożliwiające zapoznanie się z dostępnym oprogramowaniem do tworzenia, edycji, prezentacji, pozyskiwania i przekazywania informacji. Program zajęć ma wypracować umiejętność doboru odpowiednich narzędzi i programów komputerowych do realizacji własnych zadań oraz prezentacji ich efektów.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student definiuje pojęcia z zakresu technologii informacyjnej i komunikacyjnej, zna podstawowe zagadnienia dotyczące prawa autorskiego.	NB_P6S_WG11, NB_P6S_WK15	Zaliczenie ustne
W2	Student zna zasady obsługi arkuszy kalkulacyjnych, edytorów tekstu, narzędzi grafiki rastrowej oraz narzędzi grafiki wektorowej.	NB_P6S_WG11, NB_P6S_WK15	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
W3	Student wymienia przykłady zastosowania oprogramowania specjalistycznego w swojej dziedzinie kształcenia.	NB_P6S_WG11, NB_P6S_WK15	Zaliczenie ustne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student kreatywnie korzysta ze źródeł informacji internetowej i usług w sieciach informatycznych, ma opanowaną naukę i pracę w chmurze (cloudcomputing).	NB_P6S_UW06, NB_P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student używa w rozszerzonym zakresie programów z pakietu MS Office oraz analogicznych aplikacji internetowych w celu prezentacji i przetwarzania informacji, stosuje oprogramowanie graficzne.	NB_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U3	Student stosuje odpowiednie oprogramowanie do wykonania profesjonalnych prezentacji medialnych.	NB_P6S_UK10, NB_P6S_UW06, NB_P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student potrafi pracować samodzielnie i współpracować w zespole nad wyznaczonym zadaniem, wykorzystując dostępne programy komputerowe.	NB_P6S_KK01	Prezentacja

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do ćwiczeń	22	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 57	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------



1.	Obsługa: aplikacji internetowych, arkuszy kalkulacyjnych, edytorów tekstu, narzędzi grafiki rastrowej i narzędzi grafiki wektorowej, obsługa baz danych, prawo autorskie w zakresie korzystania i przetwarzania informacji internetowej.	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

## Wymagania wstępne

Szkolenie w zakresie korzystania z platformy zdalnego nauczania



# UNIwersytet PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

## Ergonomia i BHP. Ochrona własności intelektualnej Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202c3089e
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z tematyką dotyczącą bezpiecznych i wygodnych warunków wykonywania czynności zawodowych i pozazawodowych.
C2	Zapoznanie z podstawami ergonomii oraz jej wykorzystaniem do projektowania i korekty stanowisk pracy oraz obiektów technicznych.
C3	Omówienie rodzajów czynników występujących na stanowiskach pracy oraz oddziaływania tych czynników na człowieka.
C4	Prezentowanie podstawowych informacji na temat ochrony własności intelektualnej.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	zasady ergonomii oraz wpływ czynników występujących na stanowiskach pracy,	NB_P6S_WK15	Zaliczenie pisemne
W2	zasady wykorzystywania cudzej własności intelektualnej	NB_P6S_WK15	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące na stanowiskach pracy	NB_P6S_UO12	Zaliczenie pisemne
U2	zoptymalizować stanowisko pracy z uwzględnieniem wymogów ergonomii i BHP	NB_P6S_UO12	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	określenia świadomości znaczenia ergonomii i warunków pracy dla zdrowia i bezpieczeństwa pracujących ludzi	NB_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	8	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 25	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Zakres współczesnej ergonomii jako interdyscyplinarnej dziedziny wiedzy, historia ergonomii. Kierunki działań ergonomicznych – działania koncepcyjne i korekcyjne. Ergonomiczne kształtowanie stanowiska pracy; zastosowanie antropometrii w ergonomii. Fizyczne i psychiczne obciążenie pracą. Wyсіtek fizyczny i wydatek energetyczny organizmu ludzkiego. Ocena wydatku energetycznego przy pracach dynamicznych, ocena obciążeń statycznych i monotypowości. Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy. Rodzaje czynników; niebezpieczne, szkodliwe, uciążliwe. Rodzaje oddziaływania czynników na organizm ludzki. Charakterystyka wybranych czynników niebezpiecznych: czynniki mechaniczne, zagrożenia pożarowe i wybuchowe, zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, zagrożenia związane z pracą na wysokości. Czynniki szkodliwe i uciążliwe: narażenie na pyły przemysłowe, promieniowanie, wibracje, hałas słyszalny oraz infra- i ultradźwiękowy. Wypadkowość przy pracy. Procedura powypadkowa. Przeciwdziałanie wypadkom przy pracy. Metody oceny ryzyka zawodowego. Ochrona własności intelektualnej; rodzaje praw autorskich oraz sposoby prawidłowego wykorzystania własności intelektualnej.</p> <p>Tematyka wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podstawowe pojęcia dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy. Ogólna charakterystyka czynników środowiska pracy.</li> <li>2. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: zagrożenia związane z przemieszczaniem się ludzi, zagrożenia mechaniczne.</li> <li>3. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: zagrożenia wybuchem i pożarem, ochrona przeciwpożarowa.</li> <li>4. Czynniki niebezpieczne na stanowiskach pracy: Ochrona przeciw porażeniom prądem elektrycznym. Zagrożenia polami elektromagnetycznymi.</li> <li>5. Zagrożenia wypadkowe. Pojęcie wypadku przy pracy. Postępowanie powypadkowe. Profilaktyka i prewencja.</li> <li>6. Czynniki szkodliwe i uciążliwe: drgania i ich wpływ na organizm ludzki. Minimalizacja skutków drgań na stanowisku pracy.</li> <li>7. Czynniki szkodliwe i uciążliwe: narażenie na hałas na stanowisku pracy.</li> <li>8. Mikroklimat. Termiczne i atmosferyczne środowisko pracy.</li> <li>9. Podstawy oceny ryzyka zawodowego.</li> <li>10. Wprowadzenie do ergonomii, podstawowe pojęcia, rys historyczny.</li> <li>11. Podstawowy układ ergonomiczny. Antropometria – geometryczne kształtowanie stanowiska pracy.</li> <li>12. Obciążenie człowieka pracą. Wydatek energetyczny organizmu ludzkiego.</li> <li>13. Obciążenie człowieka pracą. Obciążenia statyczne układu mięśniowo – szkieletowego. Pojęcie monotypii.</li> <li>14. Ochrona własności intelektualnej. Rodzaje i cechy praw autorskich. Sposoby prawidłowego wykorzystania własności intelektualnej.</li> <li>15. Ochrona własności intelektualnej. Ochrona własności przemysłowej.</li> </ol>	Wykład
----	--	--------

### Informacje rozszerzone

**Metody nauczania:**

Wykład

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

**Wymagania wstępne**

Wiedza z zakresu fizyki, biologii człowieka i matematyki (na poziomie szkoły średniej)



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Biologia komórki Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202c0dad9
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Kurs wykładów z biologii komórki wprowadza studentów w zagadnienia związane z budową i działaniem komórki. Poznanie budowy komórki oraz zaznajomienie z mechanizmami działania komórki na poziomie molekularnym pozwoli studentom na łatwiejsze przyswojenie wiedzy w kolejnych kursach tj. biochemii, mikrobiologii i biologii molekularnej. Kurs ma na celu zapoznanie studentów z językiem używanym w naukach biologicznych oraz wyrównanie poziomu wiedzy na I roku toku studiów.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	budowę komórki prokariotycznej i eukariotycznej (roślinna, zwierzęca), oraz wynikające z budowy funkcje i różnice	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG02	Egzamin pisemny
W2	harmonijny przebieg podstawowych procesów metabolicznych w komórkach	NB_P6S_WG05	Egzamin pisemny
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Odróżnia cząsteczki budulcowe struktur komórki.	NB_P6S_UW02	Egzamin pisemny
U2	analizować zależności zjawisk biochemicznych zachodzących w komórkach żywych organizmów i wykorzystuje je przy opracowywaniu procesów biotechnologicznych	NB_P6S_UO12, NB_P6S_UW05	Egzamin pisemny
U3	analizować mechanizmy komórkowe rzutujące na funkcje całego organizmu wielokomórkowego	NB_P6S_UK09, NB_P6S_UW05	Egzamin pisemny
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu biologii komórki	NB_P6S_KK01	Egzamin pisemny
K2	wykorzystania wiedzy z zakresu biologii komórki w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NB_P6S_KK02	Egzamin pisemny

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	21	
Konsultacje	2	
Przygotowanie do zajęć	7	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 32	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	Cechy organizmów żywych, ewolucja pro- i eukariota. Jedność i różnorodność w budowie komórki prokariotycznej (archebakterii, bakterii właściwych) oraz eukariotycznej (roślinnej, zwierzęcej). Organizacja i funkcjonowanie komórki na poziomie: molekularnym: skład chemiczny, struktura i funkcje białek, rola lipidów, polisachrydów, budowa i funkcje DNA jądrowego, plastydowego i mitochondrialnego, replikacja, naprawa, rekombincja DNA, ekspresja genów; Budowa i funkcje: błon plazmatycznych, organelli, cytoszkieletu, systemów komunikacji wewnątrz i międzykomórkowej. Zróżnicowanie budowy i funkcji komórek w różnych typach tkanek. Jądro komórkowe, podział komórki oraz mechanizmy kontroli cyklu komórkowego, rozwoju i śmierci komórek, apoptoza. Techniki badawcze stosowane w biologii komórki	Wykład
----	---	--------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	100.00%

## Wymagania wstępne

Biologia na poziomie szkoły średniej





# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Basic of Cell Biology Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Biotechnology	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> ND00000NBT00S.I1BO.5db97ce9df619.19
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle (engineer) programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> Yes
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 1	<b>Examination</b> exam	<b>Number of ECTS points</b> 2
	<b>Activities and hours</b> lecture: 30	

### Goals

C1	A course in the basics of cell biology introduces students to issues related to the structure and activities of the cell. The knowledge of the cell structure and the understanding of the mechanisms of the cell at the molecular level will allow students to more easily acquire knowledge from the following courses eg. biochemistry, microbiology. The course aims to familiarize students with the language used in the life sciences and to offset the level of knowledge of the first year course of study.
----	--

### Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
<b>Knowledge - Student knows and understands:</b>			
W1	has a knowledge of molecular organization of prokaryotic and eukaryotic cells	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG02	written exam

W2	knows and understand the complex and balanced nature of metabolic processes in the cell	NB_P6S_WG05	written exam
<b>Skills - Student can:</b>			
U1	distinguish cell-building molecules	NB_P6S_UW02	written exam
U2	can analyze biochemical phenomena that occur in the cells of living organisms, and uses them in the development of biotechnological processes	NB_P6S_UO12, NB_P6S_UW05	written exam
U3	analyzes cellular mechanisms influencing the function of the whole multicellular organism.	NB_P6S_UK09, NB_P6S_UW05	written exam
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	critical assessment of own knowledge in the field of cell biology	NB_P6S_KK01	written exam
K2	the use of knowledge in the field of cell biology in solving professional problems.	NB_P6S_KK02	written exam

### Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
lecture	30	
exam / credit preparation	21	
consultations	2	
lesson preparation	7	
<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Workload involving teacher</b>	<b>Hours</b> 32	<b>ECTS</b> 1

\* hour means 45 minutes

### Study content

No.	Course content	Activities
1.	Characteristics of living organisms, evolution prokaryotes and eukaryotes. Unity and diversity in the organization of prokaryotic cell (archaeobacterial and bacteria) and eukaryotic (plant, animal). The organization and functioning of the cell level: the molecular chemical composition, structure and functions of proteins, the role of lipids, polysaccharides, construction and function of nuclear DNA, mitochondrial and plastid replication, repair, DNA recombination, gene expression; Structure and functions of the plasma membranes, organelles, cytoskeleton, communications within and intercellular. The diversity of structure and function of cells in different tissue types. The cell nucleus, cell division and cell cycle control mechanisms, development and cell death, apoptosis. Research techniques used in cell biology.	lecture

## Course advanced

### Teaching methods:

educational film, lecture

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam	100.00%



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Szkolenie BHP i ppoż. Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> wszystkie	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e26ec6e4fc6eW00S.lo1A.5efc7c5c9f836.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie	<b>Liczba punktów ECTS</b> 0
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zasadami BHP i ppoż podczas przebywania na uczelni, zapobieganie i ochrona studentów przed wypadkami
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zachować ostrożność na terenie uczelni, skutecznie rozpoznawać występujące zagrożenia i im przeciwdziałać oraz zidentyfikować czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące w laboratoriach i salach		Zaliczenie pisemne

U2	udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w określonych wypadkach, zachować się odpowiednio w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia.		Zaliczenie pisemne
U3	zachować się odpowiednio w przypadku wystąpienia pożaru i ewakuować siebie oraz inne osoby zagrożone z budynku		Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	uznawania znaczenia wpływu swojego zachowania na bezpieczeństwo własne oraz innych studentów/pracowników uczelni		Zaliczenie pisemne
K2	zrozumienia znaczenia BHP i PPOŻ dla zdrowia i życia studentów/pracowników uczelni		Zaliczenie pisemne
K3	zrozumienia konsekwencji nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy		Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład e-learning	4	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 4	<b>ECTS</b> 0

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Tematyką przedmiotu jest bezpieczeństwo i higiena pracy w zakresie podstaw prawnych i działań profilaktycznych, pierwsza pomoc, a także organizacja ochrony przeciwpożarowej na Uczelni.</p> <p>Przedmiot jest prowadzony w postaci kursu blended learning na platformie Moodle. Kurs obejmuje cztery moduły:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moduł 1. Wybrane zagadnienia prawne</li> <li>• Moduł 2. Zagrożenia dla zdrowia i życia</li> <li>• Moduł 3. Pierwsza pomoc</li> <li>• Moduł 4. Ochrona przeciwpożarowa</li> </ul>	Wykład e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład e-learning	Zaliczenie pisemne	100.00%

**Dodatkowy opis**

Materiały dydaktyczne umieszczone w kursie e-learningowym przygotowane przez:  
specjalistę BHP Oskara Dolota;  
fundację SIKANA.TV,  
ratownika medycznego Marcina Kuliberdę;  
specjalistę ds. ochrony przeciwpożarowej Jana Bedorfa.



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Wychowanie fizyczne Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> wszystkie	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e26ec6e4fc6eW00S.IoEA.5df0eb511c5ab.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia	<b>Obowiązkowość</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 0
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wychowanie fizyczne: 30	

<b>Okresy</b> Semestr 3, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 0
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wychowanie fizyczne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Kształtowanie umiejętności rozpoznawania i oceny własnego rozwoju fizycznego oraz sprawności fizycznej.
C2	Uświadomienie konieczności prowadzenia zdrowego stylu życia.
C3	Poznanie i stosowanie zasad bezpieczeństwa podczas aktywności fizycznej.
C4	Kształtowanie umiejętności osobistych i społecznych sprzyjających całonocnej aktywności fizycznej.

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	cel i rolę poszczególnych ćwiczeń.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	wykonywać ćwiczenia poprawiające kondycję i sprawność fizyczną.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	świadomego utrzymywania sprawności fizycznej przez całe życie oraz jej wpływu na stan zdrowia.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	przestrzegania obowiązujących przepisów i regulaminów.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

## Bilans punktów ECTS

### Semestr 2

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wychowanie fizyczne	30	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 0
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Semestr 3, Semestr 4

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wychowanie fizyczne	30	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 0
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1



<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1
--	----------------------------	------------------

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Studenci wybierają interesującą ich formę realizacji zajęć przed rozpoczęciem semestru z aktualnej oferty zamieszczonej na stronach internetowych SWFiS oraz w systemie USOS. Rejestracja na zajęcia odbywa się poprzez obowiązujący na uczelni elektroniczny system zapisów. Tematyka realizowana podczas ćwiczeń powiązana jest z wybraną dyscypliną sportu i jest uzupełniona o dodatkowe elementy takie jak ćwiczenia przygotowujące do zajęć podczas rozgrzewki oraz ćwiczenia rozluźniające na zakończenie zajęć. Szczegółowy wykaz dostępnych form realizacji zajęć z Wychowania Fizycznego dostępny jest na stronie internetowej <a href="http://swfis.upwr.edu.pl/zajecia-dydaktyczne/">http://swfis.upwr.edu.pl/zajecia-dydaktyczne/</a>	Wychowanie fizyczne

### Informacje rozszerzone

#### Semestr 2

##### Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, WF

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wychowanie fizyczne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	100.00%

##### Dodatkowy opis

Zapisy na zajęcia odbywają się poprzez obowiązujący system elektroniczny (USOS UL).

#### Semestr 3, Semestr 4

##### Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, WF

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wychowanie fizyczne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	100.00%

##### Dodatkowy opis

Zapisy na zajęcia odbywają się poprzez obowiązujący system elektroniczny (USOS UL).

### Wymagania wstępne

Brak przeciwwskazań medycznych do uczestniczenia w zajęciach wychowania fizycznego.



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Matematyka z elementami statystyki II Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202c53ea6
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obowiązkowość</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 7
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia audytoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawami matematyki wyższej i elementarnymi pojęciami statystyki matematycznej. Program wykładów obejmuje zagadnienia dotyczące macierzy i układów równań liniowych, rachunku różniczkowego i całkowego, statystyki opisowej oraz podstaw estymacji i testowania hipotez. Celem ćwiczeń jest umożliwienie studentom zapoznania się z podstawowymi metodami rozwiązywania zadań dotyczących wyżej wymienionych zagadnień z matematyki oraz stawianie i analizowanie prostych hipotez statystycznych.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna podstawowe metody rachunku różniczkowego i całkowego, oraz proste metody analizy danych statystycznych.	NB_P6S_WG01	Aktywność na zajęciach, Kolokwium
W2	Umie podać przebieg zmienności funkcji, obliczyć nieskomplikowane całki.	NB_P6S_WG01	Aktywność na zajęciach, Kolokwium
W3	Umie samodzielnie opisać zebrane dane oraz formułuje proste hipotezy badawcze.	NB_P6S_WG11	Aktywność na zajęciach, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi rozwiązać proste zadania optymalizacyjne.	NB_P6S_UW06	Aktywność na zajęciach, Kolokwium
U2	Rozumie geometryczne i fizyczne zastosowanie rachunku całkowego.	NB_P6S_UW06	Aktywność na zajęciach, Kolokwium
U3	Potrafi zaplanować prosty eksperyment badawczy i przeanalizować otrzymane wyniki	NB_P6S_UW06	Aktywność na zajęciach, Kolokwium
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student ma świadomość jak konieczne jest precyzyjne formułowania problemu i dobieranie odpowiednich technik obliczeniowych do jego rozwiązania.	NB_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach
K2	Docenia rolę nauk ścisłych w życiu codziennym i pracy badawczej.	NB_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach
K3	Potrafi ocenić treści przekazywane przez środki masowego przekazu, wykorzystujące statystyczne opracowania sondaży społecznych.	NB_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia audytoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	60	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Konsultacje	5	
Udział w egzaminie	2	
Gromadzenie i studiowanie literatury	18	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 175	<b>ECTS</b> 7
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 67	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>1. Pochodna funkcji złożonej. Reguła de L'Hospitala. Monotoniczność i ekstrema funkcji. Przykłady optymalizacji. Wypukłość i wklęsłość funkcji. Zastosowanie pochodnej do badania przebiegu zmienności funkcji.</p> <p>2. Funkcje dwóch zmiennych. Pochodne cząstkowe.</p> <p>3. Całka nieoznaczona. Definicja, podstawowe własności, obliczanie całek z funkcji elementarnych. Metody całkowania: całkowanie przez podstawienie i przez części.</p> <p>4. Obliczanie całek z funkcji wymiernych.</p> <p>5. Całka oznaczona. Definicja i zastosowanie do obliczania pola figur płaskich.</p> <p>6. Graficzna prezentacja danych (histogram i inne typy wykresów statystycznych). Statystyka opisowa – miary położenia i rozproszenia.</p> <p>7. Podstawowe pojęcia statystyki matematycznej i rachunku prawdopodobieństwa (populacja, próba, prawdopodobieństwo, zmienna losowa i jej rozkład).</p> <p>8. Dyskretne i ciągłe rozkłady zmiennych (dwumianowy, jednostajny, wykładniczy, normalny). Centralne twierdzenie graniczne.</p> <p>9. Rozkłady statystyk z próby. Definicja estymatora.</p> <p>10. Estymacja parametrów w modelu normalnym. Przedziały ufności dla wartości średniej rozkładu normalnego.</p> <p>11. Podstawowe pojęcia teorii testowania hipotez: obszar krytyczny, błędy 1-go o 2-go rodzaju, poziom istotności testu.</p> <p>12. Test dla wartości średniej. Test dla wariancji w rodzinach rozkładów normalnych. Test dla wskaźnika.</p> <p>13. Porównanie średnich i wariancji dwóch populacji normalnych. Wzmianka o analizie wariancji i metodach nieparametrycznych.</p>	Wykład
2.	<p>Na ćwiczeniach w II semestrze będą rozwiązywane zadania obejmujące materiał przerabiany na wykładzie. Podczas ćwiczeń przewiduje się 3 sprawdziany. Zaliczenie ćwiczeń na podstawie ocen ze sprawdzianów oraz ocen bieżących.</p>	Ćwiczenia audytoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Kolokwium	50.00%
Ćwiczenia audytoryjne	Aktywność na zajęciach	50.00%

## **Wymagania wstępne**

Matematyka na poziomie szkoły średniej (liceum).



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Fizyka z elementami biofizyki II Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l2A.5db97cea0739d.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 7
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi prawami fizyki w obszarze bardziej zaawansowanych działów termodynamiki, nauki o elektryczności i wybranych działów fizyki współczesnej
C2	Wskazanie przykładów zastosowania praw wyszczególnionych w C1 do analizy układów biologicznych i technicznych
C3	Doskonalenie umiejętności planowania i wykonywania pomiarów wielkości fizycznych w obszarach wskazanych w C1 oraz ich prezentacji w formie analitycznej i graficznej.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	podstawowe prawa i zasady z dziedziny termodynamiki fenomenologicznej, elektryczności i fizyki współczesnej	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG03	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Kolokwium
W2	podstawowe metody jakościowej i ilościowej analizy zjawisk fizycznych na przykładzie zjawisk elektrycznych i optycznych	NB_P6S_WG03, NB_P6S_WG07	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	samodzielnie zaplanować i przeprowadzić serię pomiarów wielkości elektrycznych i optycznych oraz przedstawić graficznie ich wyniki	NB_P6S_UW01, NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW03	Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	uzupełniania swojej wiedzy i wie jak korzystać z pomocy ekspertów	NB_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje	8	
Udział w egzaminie	4	
Przygotowanie do zajęć	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	50	
Przygotowanie do ćwiczeń	50	
Przygotowanie raportu	20	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 207	<b>ECTS</b> 7
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 57	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 50	<b>ECTS</b> 2

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pochodne i całki jako podstawowe narzędzia analizy procesów dynamicznych. Przykłady</li> <li>• II zasada termodynamiki – sformułowanie Clausiusa i Kelvina, procesy odwracalne i nieodwracalne</li> <li>• Silnik i cykl Carnota – omówienie. Twierdzenie Carnota.</li> <li>• Entropia i sformułowanie II zasady termodynamiki jako zasady wzrostu entropii, przykłady obliczeń zmian entropii; odniesienie do ewolucji i przyrody żywej.</li> <li>• Przemiany fazowe i elementarne parametry z nimi związane. Pary i gazy, izotermy gazu rzeczywistego, równanie van der Waalsa.</li> <li>• Procesy transportu jako proste przykłady opisu zjawisk nierównowagowych: prawo Ficka, prawo Fouriera</li> <li>• Biofizyka transportu przez błony sztuczne i biologiczne. Transport bierny prosty i ułatwiony. Transport aktywny, pompy jonowe.</li> <li>• Elektrostatyka: pole elektrostatyczne jako pole zachowawcze, strumień natężenia pola elektrostatycznego, prawo Gaussa. Prawo Coulomba jako wniosek z prawa Gaussa.</li> <li>• Przykłady obliczeń z wykorzystaniem prawa Gaussa Kondensatory, pojemność elektryczna kondensatora, energia pola elektrostatycznego</li> <li>• Prąd elektryczny, natężenie prądu, opór elektryczny i mechanizm jego powstawania. Prawa Ohma i Kirchhoffa. Siła elektromotoryczna.</li> <li>• Indukcja elektromagnetyczna. Prawo indukcji Faraday’a. Reguła Lenza. Sygnał jako zaburzenie pola e-m.</li> <li>• Fizyczne podstawy optycznych metod badania substancji: polaryzacja światła: polaryzacja Pochłanianie światła. Mikroskopia optyczna.</li> <li>• Właściwości materii z punktu widzenia teorii kwantowej: dyskretne poziomy energetyczne w atomie, emisja i absorpcja światła, dualizm korpuskularno-falowy. Mikroskop elektronowy.</li> <li>• Metody spektroskopowe badania substancji: magnetyczny rezonans jądrowego (NMR) i elektronowy rezonansu paramagnetycznego (EPR). Tomografia NMR. Fluorymetria.</li> <li>• Elementy fizyki jądrowej: jądro atomowe, przemiany jądrowe, promieniotwórczość, metody izotopowe w naukach biologicznych. Wpływ promieniowania jonizującego na żywe organizmy.</li> </ul>	Wykład



2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analiza niepewności pomiarowych – ćwiczenia</li> <li>• Wyznaczanie współczynnika przewodnictwa cieplnego</li> <li>• Wyznaczanie współczynnika przewodności wodnej i współczynnika filtracji</li> <li>• Wyznaczanie linii ekwipotencjalnych pola elektrostatycznego</li> <li>• Wyznaczanie oporu przewodnika</li> <li>• Wyznaczanie siły elektromotorycznej ogniwa</li> <li>• Charakterystyka diody półprzewodnikowej</li> <li>• Pomiar membranowej różnicy potencjałów; sprawdzanie prawa Nernsta</li> <li>• Badanie szeregowego obwodu RLC. Rezonans napięć</li> <li>• Zestawienie mikroskopu i pomiar długości za pomocą mikroskopu</li> <li>• Badanie widm spektralnych pierwiastków za pomocą spektroskopu</li> <li>• Wyznaczanie stężenia cukru za pomocą polarymetru</li> <li>• Badanie zjawisk fotoelektrycznych zewnętrznych i wewnętrznych</li> <li>• Pomiar aktywności próbki promieniotwórczej</li> <li>• Wybrane zastosowania techniki ultradźwiękowej</li> </ul>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Egzamin ustny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	40.00%

### Wymagania wstępne

Fizyka z elementami biofizyki I



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Chemia organiczna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l2A.5db97cea0e75c.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 12
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 60, Ćwiczenia laboratoryjne: 70	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z budową elektronową i przestrzenną związków organicznych oraz z wynikającymi z tych struktur reaktywnością chemiczną i właściwościami spektroskopowymi. Słuchacze zapoznają się z mechanizmami reakcji głównych grup związków organicznych. W laboratorium studenci nauczą się prowadzić proste reakcje chemiczne oraz izolować i analizować spektroskopowo produkty tych reakcji.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	w stopniu zaawansowanym budowę, nazewnictwo i klasyfikację związków organicznych	NB_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Kolokwium
W2	właściwości chemiczne i spektroskopowe określonych grup połączeń	NB_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Kolokwium
W3	przebieg reakcji chemicznych poznanych grup związków	NB_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Kolokwium
W4	podstawy spektroskopii <sup>1</sup> H NMR i IR	NB_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zmontować i obsługiwać aparaturę służącą do wykonania podstawowych operacji fizykochemicznych w laboratorium chemii organicznej	NB_P6S_UW03, NB_P6S_UW04	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	przeprowadzić syntezę prostych preparatów organicznych	NB_P6S_UW03, NB_P6S_UW04	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	identyfikować proste związki organiczne na podstawie ich danych spektroskopowych, reakcji charakterystycznych i stałych fizykochemicznych	NB_P6S_UW03, NB_P6S_UW04	Egzamin pisemny, Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U4	planować pracę indywidualną i zespołową, być odpowiedzialnym członkiem zespołu realizującego zadanie, dbać o powierzony sprzęt i czystość w laboratorium, unikać zagrożeń związanych z pracą w laboratorium chemicznym, pracować w sposób bezpieczny dla siebie i innych użytkowników laboratorium	NB_P6S_UO12	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu chemii organicznej oraz zasięgnięcia opinii ekspertów	NB_P6S_KK01	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	60
Ćwiczenia laboratoryjne	70
Przygotowanie do zajęć	42
Udział w egzaminie	3
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	90
Konsultacje	30

Przygotowanie do ćwiczeń	45	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 340	<b>ECTS</b> 12
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 163	<b>ECTS</b> 6
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 70	<b>ECTS</b> 2

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Struktura elektronowa związków organicznych.</li> <li>2. Izomeria związków organicznych.</li> <li>3. Spektroskopia absorpcyjna. Spektroskopia w zakresie UV.</li> <li>4. Spektroskopia w zakresie IR.</li> <li>5. Spektroskopia magnetycznego rezonansu jądrowego.</li> <li>6. Zastosowanie metod spektroskopowych do ustalania struktur związków organicznych.</li> <li>7. Alkany. Substytucja wolnorodnikowa.</li> <li>8. Cykloalkany. Izomeria konformacyjna.</li> <li>9. Alkeny. Addycja elektrofilowa i wolnorodnikowa.</li> <li>10. Alkiny. Alkadieny i polieny. Polimeryzacja.</li> <li>11. Węglowodory aromatyczne. Substytucja elektrofilowa.</li> <li>12. Halogenki alkilowe. Substytucja nukleofilowa.</li> <li>13. Reakcje eliminacji.</li> <li>14. Związki metaloorganiczne. Reakcja Grignarda.</li> <li>15. Alkohole, fenole, etery.</li> <li>16. Reakcje utleniania.</li> <li>17. Aldehydy i ketony. Addycja nukleofilowa do grupy karbonylowej.</li> <li>18. Reakcje kondensacji. Redukcja grupy karbonylowej.</li> <li>19. Kwasy karboksylowe. Hydroksykwas.</li> <li>20. Reakcje estryfikacji i hydrolizy.</li> <li>21. Pochodne kwasów karboksylowych.</li> <li>22. Estry. Glicerydy i fosfolipidy.</li> <li>23. Aminy. Reakcje arylowania.</li> <li>24. Amidy i laktamy.</li> <li>25. Związki heterocykliczne.</li> <li>26. Aminokwas.</li> <li>27. Peptydy.</li> <li>28. Węglowodany.</li> <li>29. Glikozydy. Disacharydy. Polisacharydy.</li> <li>30. Nukleozydy i nukleotydy.</li> </ol>	Wykład

2.	<p>1. Grupy funkcyjne, charakter i rodzaj wiązań, alkany i cykloalkany. Izomeria konfiguracyjna i konformacyjna. Destylacja prosta. Oznaczanie temperatury wrzenia.</p> <p>2. Alkeny i alkiny. Izomeria E/Z. Mechanizm addycji elektrofilowej. Destylacja frakcjonowana. Oznaczanie współczynnika załamania światła.</p> <p>3. Węglowodory aromatyczne. Aromatyczność, mezomeria, mechanizm podstawienia elektrofilowego. Destylacja z parą wodną, odparowanie rozpuszczalnika pod zmniejszonym ciśnieniem.</p> <p>4. Węglowodory aromatyczne c.d. Oczyszczanie substancji organicznych przez krystalizację, zasady doboru rozpuszczalnika do krystalizacji, oznaczenie temperatury topnienia.</p> <p>5. Fluorowcopochodne węglowodorów. Związki metaloorganiczne. Mechanizmy podstawienia nukleofilowego. Konkurencja między reakcją substytucji oraz eliminacji. Chromatografia cienkowarstwowa i kolumnowa. Wykrywanie azotu, siarki i fluorowców w związkach organicznych.</p> <p>6. Analiza i interpretacja widm spektroskopowych UV, IR oraz NMR. Ekstrakcja prosta i ciągła.</p> <p>7. Alkohole, fenole oraz etery. Wymiana grupy OH na inne podstawniki. Reaktywność epoksydów. Preparatyka organiczna.</p> <p>8. Aldehydy i ketony. Enolizacja. Addycja nukleofilowa do grupy karbonylowej. Preparatyka organiczna.</p> <p>9. Kwasy karboksylowe i hydroksykwasy. Substytucja nukleofilowa przy karboksylowym atomie węgla. Preparatyka organiczna.</p> <p>10. Pochodne kwasów karboksylowych (estry, bezwodniki, chlorki kwasowe). Reakcje podstawienia przy acylowym atomie węgla. Preparatyka organiczna.</p> <p>11. Aminy, amidy, związki nitrowe. Zasadowy charakter amin, hydroliza amidów. Preparatyka organiczna.</p> <p>12. Aminokwas i peptydy. Amfoteryczność aminokwasów. Preparatyka organiczna.</p> <p>13. Węglowodany. Konwencje pisania wzorów węglowodanów, właściwości redukujące cukrów, tworzenie wiązań glikozydowych. Właściwości dwucukrów i polisacharydów. Identyfikacja związków organicznych metodami chemicznymi i spektroskopowymi.</p> <p>14. Identyfikacja związków organicznych metodami chemicznymi i spektroskopowymi.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Burza mózgów, Metoda problemowa, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

## Wymagania wstępne

Chemia ogólna i nieorganiczna



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Komunikacja interpersonalna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> wszystkie	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e26ec6e4fc6ePHS00S.l0AHS.5df0eb50d16f3.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty humanistyczno-społeczne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie z zagadnieniami komunikowania się, zarówno werbalnego (słownego), jak i niewerbalnego (gesty, mimika, brzmienie głosu itd.);
C2	Uczenie zasad skutecznego porozumiewania się, uwrażliwianie na bariery w relacjach, omawianie specyfiki komunikowania się w Internecie.
C3	Pokazanie, jaką rolę odgrywa komunikowanie w autoprezentacji i wystąpieniach publicznych.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Zna podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych;		Zaliczenie pisemne
W2	mechanizmy pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu;		Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role;		Projekt, Aktywność na zajęciach
U2	myśleć i działać kreatywnie;		Projekt, Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	dokształcać się przez całe życie;		Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Pojęcie komunikacji interpersonalnej. Wpływ percepcji na proces komunikowania się. Komunikowanie się niewerbalne – współpraca ze słowami oraz udział w ustalaniu relacji osobowej w interakcji. Zasady skutecznej komunikacji. Bariery w komunikowaniu. Komunikowanie informacyjne a komunikowanie perswazyjne. Komunikowanie w Internecie. Rola komunikowania w autoprezentacji. Wystąpienia publiczne. Konflikty interpersonalne – sposoby ich rozwiązywania. Komunikacja asertywna na tle innych strategii: dominującej, manipulacyjnej i uległej. Zasady komunikacji w grupie. Debata – podstawy erystyki. Komunikacja międzykulturowa. Repetytorium.	Wykład

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Gra dydaktyczna, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji	100.00%

## **Wymagania wstępne**

Ogólna wiedza z zakresu szkoły średniej





# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Psychologia społeczna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> wszystkie	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e26ec6e4fc6ePHS00S.l0AHS.5e26dc1450780.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty humanistyczno-społeczne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przybliżenie studentom zasad rządzących poznaniem społecznym, uwrażliwienie słuchaczy na zjawiska wpływu społecznego i manipulacji, przekazanie studentom wiedzy na temat podstawowych kompetencji ułatwiających radzenie sobie w sytuacjach społecznych.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	złożone zasady funkcjonowania człowieka w społeczeństwie.		Kolokwium

<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	uczyć się samodzielnie w sposób celowy.		Kolokwium
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	systematycznego aktualizowania swojej wiedzy.		Kolokwium

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Gromadzenie i studiowanie literatury	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 50	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	1. Psychologia społeczna - główne kierunki zainteresowań oraz metody badawcze (2h) 2. Wpływ społeczny i konformizm (2h) 3. Wzorce poznania społecznego (2h) 4. Atrakcyjność interpersonalna (2h) 5. Autoprezentacja - strategie i techniki (2h) 6. Postawy społeczne, sposoby ich kształtowania oraz zmiany (2h) 7. Stereotypy i uprzedzenia społeczne (2h) 8. Agresja interpersonalna (2h) 9. Postawy i zachowania prospołeczne (2h) 10. Procesy grupowe: grupy społeczne a grupy zadaniowe, właściwości grup społecznych, podstawowe procesy grupowe, facylitacja i próżniactwo społeczne (2h) 11. Problemy przywództwa (2h) 12. Dialog międzykulturowy (2h) 13. Umiejętności społeczne (2h) 14. Metody rozwijania umiejętności społecznych (2h) 15. Repetytorium (2h)	Wykład
----	--	--------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Burza mózgów, Film dydaktyczny, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Kolokwium	100.00%

### Dodatkowy opis

Zgodnie ze specyfiką pracy z bardzo licznymi grupami wykładowymi w ramach ogólnouczelnianych kursów humanistyczno-społecznych – końcowa ocena z kursu stanowi składową punktacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, weryfikowanych podczas sprawdzianu pisemnego. Sprawdzian pisemny zawiera pytania: A) odtwórcze – sprawdzające przyswojenie przez studenta podstawowych informacji, B) problemowe – oceniające umiejętności i kompetencje społeczne. Wymagany poziom niezbędny do zaliczenia przedmiotu: 51%.

## Wymagania wstępne

Ogólna wiedza humanistyczna z zakresu szkoły średniej



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Planowanie kariery i podstawy wiedzy o rynku pracy Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> wszystkie	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e26ec6e4fc6ePHS00S.l0AHS.5e26dc14613d8.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty humanistyczno-społeczne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z mozaikowością rynku pracy;
C2	uwrażliwianie na cenione przez pracodawców cechy pracowników;
C3	przybliżanie mechanizmów rynku pracy i zwracanie uwagi na nadużycia w sytuacjach trudnych;

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych;		Zaliczenie pisemne
W2	mechanizmy pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu;		Zaliczenie pisemne, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role;		Projekt, Aktywność na zajęciach
U2	myśleć i działać kreatywnie;		Projekt, Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	dokształcać się przez całe życie;		Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wymagania i ograniczenia współczesnego rynku pracy. Pracownik w świecie ponowoczesnym. Koniec ery etatów - mozaikowość rynku pracy. Rodzaje inteligencji, uczucia w sytuacji zawodowej. Role pracownicze, znaczenie ról zadaniowych. Koncepcja „Lis i jeź” - specjalizacja w kształtowaniu kompetencji pracowniczych. Personal branding. Cechy przywódcy. Zarządzanie karierą: formułowanie celów, zarządzanie czasem, planowanie, determinanty odporności na presję czasu i stres. Antropologia przestrzeni, budowanie przyjaznego otoczenia. Mechanizmy rynku pracy: zasady budowania relacji w kontaktach z osobowościami sprężynującymi, komunikacja w sytuacjach trudnych, korporacyjny poker, relacje toksyczne, destrukcyjny wpływ technik manipulacyjnych. Ochrona przed nadużyciami w relacji trudnej, rodzaje przemocy, syndrom współzależnienia, doświadczenie bezradności i bierności. Repetytorium.	Wykład

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Gra dydaktyczna, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji	100.00%

## Wymagania wstępne

Ogólna wiedza z zakresu szkoły średniej



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Metody skutecznej nauki Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> wszystkie	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e26ec6e4fc6ePHS00S.l0AHS.5e26dc146ffd7.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty humanistyczno-społeczne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	W wyniku osiągnięcia założonego celu przedmiotu METODY SKUTECZNEJ NAUKI student zdobywa umiejętność sprawnego posługiwania się zasobami swojej pamięci oraz osiąga maksimum potencjału intelektualnego. Docenia wagę systematyczności, planowania, efektywnego zarządzania czasem, buduje podstawy myślenia kreatywnego. Przystawia także umiejętność szybkiego, orientacyjnego czytania oraz czytania pogłębionego i krytycznego. Zapoznaje się z różnymi rodzajami pamięci wraz z konkretnymi sposobami jej usprawniania. Osiągając założone cele przedmiotu student zna także podstawy funkcjonowania oraz higieny pracy mózgu, udoskonala pamięć, koncentrację, umiejętności językowe, inteligencję werbalną. Potrafi świadomie kształtować właściwe nawyki, ułatwiające przyswajanie i hierarchizowanie informacji.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	Zna terminologię stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych, rozumie jej źródła i zastosowania w dziedzinach pokrewnych. Student rozumie zagadnienia społeczne i humanistyczne oraz potrafi wskazać związki między naukami humanistycznymi i społecznymi oraz rolniczymi, leśnymi, weterynaryjnymi i przyrodniczymi.		Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Konfrontować swoje opinie z innymi i wyjaśnia je za pomocą terminologii naukowej. Proponować możliwości rozwiązania niektórych problemów. Potrafi poszukiwać informacji, analizować je i kreatywnie je wykorzystywać.		Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do systematycznego aktualizowania wiedzy i ma świadomość potrzeby uczenia się przez całe życie. Jest gotów wspierać i organizować proces uczenia się innych.		Zaliczenie pisemne

### **Bilans punktów ECTS**

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>	
Wykład	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Przygotowanie do zajęć	8	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 32	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### **Treści programowe**

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
------------	--------------------------	--------------------------------



1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wprowadzenie do treningu pamięciowego</li> <li>2. Pamięć wizualna, werbalna przestrzenna</li> <li>3. Podstawy treningu mózgu</li> <li>4. SWP - podstawowa zasada pamięciowa</li> <li>5. Myślenie lateralne. Edward de Bono.</li> <li>6. Kreatywne myślenie. Ćwiczenia</li> <li>7. Mnemotechniki i systemy zapamiętywania. Teoria i ćwiczenia praktyczne.</li> <li>8. Metoda Łańcuchowa, Mapy Myśli, Pałac Pamięci.</li> <li>9. Doskonalenie umiejętności językowych - teoria i ćwiczenia praktyczne z zakresu kompetencji werbalnej - językowe gry umysłowe, anagramy, metafory.</li> <li>10. Aktywny program edukacji osobistej - plan działania, mnemotechniki, zarządzanie czasem, ustalanie priorytetów.</li> <li>11. Czytanie krytyczne i szybkie czytanie orientacyjne.</li> <li>12. Stres a praca mózgu. Metody relaksacyjne.</li> <li>13. Zasady efektywnego przyswajania informacji. Czas i miejsce nauki, zapobieganie znużeniu.</li> <li>14. Higiena pracy umysłowej. Żywienie mózgu.</li> <li>15. Podsumowanie teorii przedmiotu. Repetytorium.</li> </ol>	Wykład
----	--	--------

### Informacje rozszerzone

**Metody nauczania:**

Film dydaktyczny, Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Rola folkloru w kulturze narodu Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> wszystkie	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e26ec6e4fc6ePHS00S.l0AHS.5e26dc147c75d.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty humanistyczno-społeczne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów w zarysie z fragmentem dziedzictwa kulturowego kraju, jakim jest polski folklor.
C2	Ćwiczenie emisji głosu. Nauka śpiewu.
C3	Nauka polskich tańców narodowych i regionalnych, zapoznanie z rysem historycznym.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	podstawową terminologię stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych.		Zaliczenie pisemne
W2	elementarną wiedzę dotyczącą pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu.		Zaliczenie pisemne, Prezentacja
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	uczyć się samodzielnie w sposób celowy.		Obserwacja pracy studenta
U2	wykorzystywać wszystkie dostępne źródła informacji, w tym elektroniczne, do nauki, przygotowania wystąpień, planowania działań badawczych.		Prezentacja
U3	szukać informacji, analizować i wykorzystywać literaturę przedmiotu.		Zaliczenie pisemne, Prezentacja
U4	posługiwać się terminologią specjalistyczną w języku, w którym prowadzony jest przedmiot.		Zaliczenie pisemne, Prezentacja
U5	samokształcić się, rozpoznawać problemy, działać zgodnie z obowiązującymi standardami i zasadami etycznymi.		Prezentacja
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	systematycznego aktualizowania swojej wiedzy.		Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
K2	bycia świadomym efektów pracy zespołowej i kierowania zespołem oraz współpracowania w nim.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K3	współdziałania i pracowania w grupie, przyjmując w niej różne role.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K4	dokształcania się przez całe życie.		Obserwacja pracy studenta
K5	myślenia i działania kreatywnego.		Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	16	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 50	<b>ECTS</b> 2

<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
--	----------------------------	------------------

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	Rola i funkcja tańca. Kształcenie umiejętności łączenia ruchu z muzyką. Zasady ćwiczeń rytmicznych i elementów muzyki. Ćwiczenia rytmiczno-ruchowe. Podstawowe ćwiczenia i techniki tańca klasycznego. Polskie tańce narodowe: geneza oraz rys historyczny poloneza, krakowiaka, mazura. Nauka kroków i figur. Podstawowe elementy tańców narodowych. Tańce regionalne–historia, charakterystyka: tańce opolsko-raciborskie, cieszyńskie, Zagłębia Dąbrowskiego, Beskidu Śląskiego, Żywieckiego. Podstawowe kroki i figury tańców regionalnych. Wykonywanie układów tańców. Kształtowanie więzi społeczne wśród tańczących.	Wykład

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Ćwiczenia, WF

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Wykonanie ćwiczeń	100.00%

### Dodatkowy opis

Końcowa ocena z kursu stanowi składową aktywności studenta podczas zajęć, posiadanych umiejętności, nabytej wiedzy, obecności na zajęciach. Kolokwium pisemne, sprawdzian fizyczny.

## Wymagania wstępne

Nieograniczone fizycznie możliwości poruszania się. Przeciętna koordynacja ruchowa



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Etyka

### Karta opisu przedmiotu

#### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> wszystkie	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5e26ec6e4fc6ePHS00S.IoAHS.5e26dc1489faf.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty humanistyczno-społeczne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30	

#### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami etyki oraz głównymi doktrynami etycznymi.
C2	Uświadomienie współczesne problemów etycznych: aborcja, samobójstwo, eutanazja, tolerancja, równość, pacyfizm.

#### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	podstawową terminologię, stosowaną w naukach humanistycznych i społecznych;		Zaliczenie pisemne

W2	mechanizmy pozyskiwania informacji z zakresu tematyki kursu;		Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role;		Projekt, Aktywność na zajęciach
U2	myśleć i działać kreatywnie;		Projekt, Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	dokształcać się przez całe życie;		Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Wykłady z tego przedmiotu przedstawiają etykę z dwójakiej perspektywy: teoretycznej refleksji nad moralnością oraz tzw. etyki praktycznej, uwikłanej w problemy cywilizacyjne. Prezentują zarówno główne doktryny etyczne, takie jak etyka Arystotelesa czy Kanta, sięgają też po wybrane dylematy etyczne współczesności: aborcję, samobójstwo czy eutanazję. Poruszają trudne tematy związane z oceną moralną ludzkich zachowań.	Wykład

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Analiza tekstów, Metoda problemowa, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach	100.00%

## **Wymagania wstępne**

Wykłady są próbą przedstawienia etyki w jej dwojakim znaczeniu: jako teoretycznej refleksji nad moralnością (rozumowej teorii dobra i zła) oraz jako tzw. etyki praktycznej, uwikłanej we współczesne problemy cywilizacyjne. Prezentują zarówno główne doktryny etyczne, takie jak etyka Arystotelesa czy Kanta, ale sięgają też po wybrane dylematy etyczne współczesności: aborcję, samobójstwo czy eutanazję. Poruszają trudne tematy związane z oceną moralną ludzkich zachowań.



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język angielski Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11EJO.1578905468.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4, Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka angielskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			



U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania	NB_P6S_UK11	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
------------	-------------------	---

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

### **Dodatkowy opis**

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### **POZIOM A1**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

#### **POZIOM A2**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami ( np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

#### **POZIOM B1**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

#### **POZIOM B2**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### **POZIOM C1**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe

sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

## **Wymagania wstępne**

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy	Poziom wyjściowy
A1	--> 0, A1
A2	--> A1, A2
B1	--> A2, B1
B2	--> B1, B2
C1	--> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język francuski Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11EJO.1578906037.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4, Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka francuskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania.	NB_P6S_UK11	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	-------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
------------	-------------------	---

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

### Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOK) :

#### POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

#### POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami ( np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

#### POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach

towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

## **Wymagania wstępne**

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

A1                    --> 0, A1

A2                    --> A1, A2

B1                    --> A2, B1

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język chiński Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11EJO.1578906208.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4, Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka chińskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			



U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania.	NB_P6S_UK11	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	-------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

### Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

#### POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami (np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednio otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

#### POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z

umiejętności czytania oraz słuchania.

## **Wymagania wstępne**

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy	Poziom wyjściowy
A1	--> 0, A1
A2	--> A1, A2
B1	--> A2, B1
B2	--> B1, B2
C1	--> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język hiszpański Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.IEJO.1578906405.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka hiszpańskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania	NB_P6S_UK11	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do ćwiczeń	26	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

### Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

#### POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami ( np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

#### POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie

tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wyrażać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

## **Wymagania wstępne**

Adequate level of language is required

Group level	Min. level
A1	--> 0, A1
A2	--> A1, A2
B1	--> A2, B1
B2	--> B1, B2
C1	--> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język rosyjski Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11EJO.1578906536.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4, Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Cele Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka rosyjskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			



U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania	NB_P6S_UK11	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	--

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Przygotowanie do zajęć	30	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Ćwiczenia e-learning Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Zaliczenie ustne, Wykonanie ćwiczeń	10.00%

### Dodatkowy opis

Informacje dodatkowe

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

#### POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami ( np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

#### POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne

teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się.

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

## Wymagania wstępne

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

A1                    --> 0, A1

A2                    --> A1, A2

B1                    --> A2, B1

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1

Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

A1                    --> 0, A1

A2                    --> A1, A2

B1                    --> A2, B1

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język niemiecki Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11EJO.1578906661.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4, Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka niemieckiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie językowym, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie językowym, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu zaawansowania	NB_P6S_UK11	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

### Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

#### POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami ( np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko z którego się wywodzi i bezpośrednie otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

#### POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach

towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

## **Wymagania wstępne**

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

A1                    --> 0, A1

A2                    --> A1, A2

B1                    --> A2, B1

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język włoski Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11EJO.1578906826.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4, Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania wymaganymi na danym poziomie nauki języka włoskiego w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			



U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na danym poziomie zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na danym poziomie, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla danego poziomu, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na danym poziomie, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na danym poziomie, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do danego poziomu.	NB_P6S_UK11	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	-------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	26	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie materiały e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
------------	-------------------	---

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	90.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	10.00%

### Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM A1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie i potrafi stosować wyuczone, potoczne wyrażenia i budować bardzo proste wypowiedzi służące zaspokajaniu konkretnych potrzeb życia codziennego. Potrafi przedstawiać siebie i innych. Potrafi zadawać pytania dotyczące życia prywatnego, miejsca zamieszkania, znajomych i posiadanych rzeczy oraz odpowiadać na podobne pytania. Potrafi prowadzić prostą rozmowę pod warunkiem, że rozmówca mówi wolno i wyraźnie oraz jest gotowy służyć pomocą.

#### POZIOM A2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie wypowiedzi i często używane wyrażenia związane z najistotniejszymi sprawami ( np.: podstawowe informacje dotyczące rozmówcy, jego rodziny, zakupów, otoczenia, pracy). Potrafi porozumiewać się w typowych, prostych sytuacjach komunikacyjnych, wymagających jedynie bezpośredniej wymiany zdań na tematy znane i powtarzające się. Potrafi w prosty sposób opisywać środowisko, z którego się wywodzi i bezpośrednio otoczenie, a także wypowiadać się w sposób bardzo prosty na tematy związane z najważniejszymi potrzebami.

#### POZIOM B1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w jasnych, standardowych wypowiedziach, które dotyczą znanych jej spraw i zdarzeń typowych dla pracy, szkoły, czasu wolnego etc. Potrafi radzić sobie w typowych sytuacjach związanych z podróżą do kraju, w którym używa się danego języka. Potrafi tworzyć proste, spójne wypowiedzi ustne i pisemne na tematy, które są jej znane bądź ją interesują. Potrafi opisywać wydarzenia i doświadczenia osobiste oraz plany, projekty i marzenia dotyczące przyszłości.

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszerne teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

## Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie.

Poziom grupy	Poziom wyjściowy
A1	--> 0, A1
A2	--> A1, A2
B1	--> A2, B1
B2	--> B1, B2
C1	--> B2, C1



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Biochemia

### Karta opisu przedmiotu

#### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l4B.5db97cea4adac.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 3	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 9
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 45, Ćwiczenia laboratoryjne: 70	

#### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zdobycia wiedzy z biochemii. Program wykładów obejmuje zagadnienia dotyczące struktury i funkcji makrocząsteczek, będących podstawowymi składnikami komórek, mechanizmów i kinetyki enzymów, koenzymów, roli i funkcji witamin w metabolizmie, przebiegu, lokalizacji i regulacji podstawowych szlaków metabolicznych w komórce. Celem laboratoriów jest umożliwienie zdobycia studentom umiejętności w zakresie wykonywania podstawowych analiz, stosowanych w laboratorium biochemicznym oraz obsługi urządzeń laboratoryjnych.
----	--

#### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna i rozumie struktury i funkcje biologiczne ważnych molekuł komórkowych	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG02	Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W2	Student zna i rozumie główne przemiany metaboliczne białek, kwasów nukleinowych, lipidów, sacharydów	NB_P6S_WG02	Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W3	Student zna i rozumie sposoby regulacji i integracji metabolizmu w komórce	NB_P6S_WG03	Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi zastosować podstawowe metody analizy ilościowej i jakościowej substancji biologicznych	NB_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy i umiejętności z zakresu biochemii	NB_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	45	
Ćwiczenia laboratoryjne	70	
Przygotowanie do zajęć	42	
Udział w egzaminie	3	
Konsultacje	6	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	60	
Przygotowanie raportu	42	
Przygotowanie prezentacji/referatu	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 270	<b>ECTS</b> 9
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 124	<b>ECTS</b> 4
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 112	<b>ECTS</b> 4

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
------------	--------------------------	--------------------------------

1.	<p>Wykład 1. Organizacja strukturalna komórki prokariotycznej i eukariotycznej oraz lokalizacja</p> <p>głównych przemian metabolicznych. Aminokwasy i peptydy: budowa, ogólne właściwości, klasyfikacja.</p> <p>Wykład 2. Struktury i funkcje białek. Motywy i domeny strukturalne. Metody badania struktur białek. Ogólne właściwości i metody oczyszczania białek.</p> <p>Wykład 3. Klasyfikacja oraz przegląd ważniejszych białek. Hemoglobina-przykład białka</p> <p>allosterycznego.</p> <p>Wykład 4. Ogólne właściwości enzymów, centrum katalityczne, mechanizm katalizy. Kinetyka reakcji enzymatycznych. Stała Michaelisa-Menten. Specyficzność działania enzymów. Mechanizm i regulacja działania enzymów.</p> <p>Wykład 5. Enzymy allosteryczne. Izoenzymy. Klasyfikacja enzymów. Jednostki enzymatyczne.</p> <p>Zastosowanie enzymów w przemyśle.</p> <p>Wykład 6. Budowa, klasyfikacja i mechanizm działania koenzymów. Witaminy rozpuszczalne w wodzie oraz w tłuszczach.</p> <p>Wykład 7. Kwasy nukleinowe. Budowa, właściwości i biosynteza nukleotydów. Budowa i</p> <p>właściwości DNA i RNA. Replikacja DNA u prokariota i eukariota.</p> <p>Wykład 8. Biosynteza RNA – transkrypcja. Kod genetyczny. Mechanizm i regulacja biosyntezy białka.</p> <p>Modyfikacje potranslacyjne białka.</p> <p>Wykład 9. Monosacharydy i ich przemiany. Glikoliza. Glukoneogeneza.</p> <p>Wykład 10. Budowa oligo- i polisacharydów. Anabolizm i katabolizm sacharydów. Zastosowanie przemysłowe enzymów katabolizmu sacharydów.</p> <p>Wykład 11. Mechanizm, znaczenie i modyfikacje cyklu kwasów trójkarboksylowych. Łańcuch</p> <p>oddechowy. Mechanizm fosforylacji oksydacyjnych.</p> <p>Wykład 12. Przemiany aminokwasów i białek. Enzymy proteolityczne. Metabolizm aminokwasów.</p> <p>Cykl mocznikowy.</p> <p>Wykład 13. Metabolizm lipidów: enzymatyczny rozkład lipidów. Rozkład i biosynteza kwasów</p> <p>tłuszczowych. Biosynteza triacylogliceroli i glicerofosfolipidów.</p> <p>Wykład 14. Szlak pentozofosforanowy.</p> <p>Wykład 15. Strategie metabolizmu. Schematy w regulacji metabolizmu.</p>	Wykład
----	---	--------

2.	1 Wstęp, ćwiczenia rachunkowe. 2 Właściwości aminokwasów i białek. 3 Ilościowe oznaczanie białek. 4 Roztwory buforowe. 5 Właściwości enzymów. Ureaza. 6 Oznaczanie aktywności $\alpha$ -amylazy. 7 Aminotransferaza asparaginianowa (GOT). 8 Wysalanie i oznaczanie aktywności kwaśnej fosfatazy. 9 Dehydrogenaza L(+) mleczanowa z drożdży. 10 Oznaczanie aktywności enzymów rozkładających H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> - katalaza i peroksydaza. 11 Ćwiczenie teoretyczne – prezentacja wybranego zagadnienia z zakresu biochemii. 12 Oznaczanie cukrów redukujących przy użyciu odczynnika DNS oraz metodą Nelsona. 13 Kwasy nukleinowe. 14 Proteazy. 15 Zaliczenie ćwiczeń.	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

## Wymagania wstępne

Biologia, chemia organiczna





# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Chemia fizyczna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202ca4ea9
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 3	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 6
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zjawiska powierzchniowe; separacja w wybranych układach a równowaga chemiczna; praktyczne metody separacji; diagramy fazowe; podstawy fizykochemiczne i praktyczne zastosowanie różnych technik destylacyjnych; entalpia swobodna a stała równowagi chemicznej; zależność stałej równowagi od temperatury. Kinetyka: pojęcia ogólne, równania kinetyczne prostych reakcji, wyznaczenie rzędu reakcji; mechanizm przemian chemicznych; reakcje katalityczne i zjawiska adsorpcji; Zastosowanie zjawisk fizyko-chemicznych w chromatografii, Termochemia: pojęcie ciepła i pracy; energia wewnętrzna; wprowadzenie do zasad; termodynamiki, procesy odwracalne i nieodwracalne; entalpia; ciepło reakcji chemicznych; standardowe entalpie tworzenia związków chemicznych; Elementy termodynamiki;
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	Student t zna i rozumie w stopniu zaawansowanym fakty i pojęcia z zakresu chemii, matematyki, fizyki, biochemii, mikrobiologii, biologii komórki i biologii molekularnej dostosowane do kierunku biotechnologia	NB_P6S_WG01	Egzamin pisemny
W2	Student zna i rozumie zasady grafiki inżynierskiej w zakresie niezbędnym do rozwiązywania prostych zadań inżynierskich	NB_P6S_WG08	Egzamin pisemny
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny biotechnologia oraz technologia żywności stosując specjalistyczną terminologię	NB_P6S_UK09	Zaliczenie pisemne
U2	Student potrafi zaplanować i przeprowadzić eksperymenty, w tym dobrać właściwy materiał biologiczny do badań i procesów biotechnologicznych, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NB_P6S_UW03	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów	NB_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne

### **Bilans punktów ECTS**

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje	8	
Udział w egzaminie	3	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Przygotowanie do zajęć	30	
Przygotowanie raportu	30	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 161	<b>ECTS</b> 6
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 71	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### **Treści programowe**

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Kinetyka: pojęcia ogólne, równania kinetyczne prostych reakcji, wyznaczenie rzędu reakcji; mechanizm przemian chemicznych; reakcje katalityczne i zjawiska adsorpcji; Zastosowanie zjawisk fizyko-chemicznych w chromatografii; Fizykochemiczne techniki separacyjne; elementy termochemii, wprowadzenie do zasad termodynamiki, procesy odwracalne i nieodwracalne; entalpia; ciepło reakcji chemicznych; standardowe entalpie tworzenia związków chemicznych; prawo Hessa; Termodynamika fazy powierzchniowej. Separacja w wybranych układach Równowaga chemiczna: obliczanie zmian entalpii swobodnej w reakcjach chemicznych; entalpia swobodna a stała równowagi chemicznej; zależność stałej równowagi od temperatury. Kinetyka: pojęcia ogólne, równania kinetyczne prostych reakcji, wyznaczenie rzędu reakcji; mechanizm przemian chemicznych; reakcje katalityczne i zjawiska adsorpcji; Zastosowanie zjawisk fizyko-chemicznych w chromatografii.	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Potencjometryczne miareczkowanie strąceniowe;</li> <li>2. Refraktometria;</li> <li>3. Adsorbpcja z roztworów wodnych;</li> <li>4. Napięcie powierzchniowe;</li> <li>5. Analiza widmowa adsorbcyjna;</li> <li>6. Badanie rozpuszczalności w układzie trójskładnikowym;</li> <li>7. Kinetyka chemiczna cz. 1;</li> <li>8. Kinetyka chemiczna cz. 2;</li> <li>9. Przewodnictwo elektrolitów;</li> <li>10. Odrabianie zaległości i zaliczenie ćwiczeń.</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Burza mózgów, Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne	50.00%

#### Dodatkowy opis

brak

### Wymagania wstępne

Chemia organiczna i nieorganiczna



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Operacje jednostkowe w przemysłach biotechnologicznych Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l4B.5db97cea56893.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 3	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	W ramach kursu przedstawione są: podstawowe pojęcia związane z operacjami jednostkowymi stosowanymi w biotechnologii, procesy zachodzące podczas przetwarzania i utrwalania żywności i parametry wpływające na intensywność prowadzonych procesów biotechnologicznych i technologicznych oraz najważniejsze urządzenia stosowane w przetwórstwie
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	operacje technologiczne wykorzystywane w produkcji bioproduktów oraz definiuje pojęcia związane z operacjami jednostkowymi stosowanymi w biotechnologii	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WK12	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W2	procesy zachodzące podczas przetwarzania żywności, wymienia i opisuje parametry wpływające na intensywność prowadzonych procesów biotechnologicznych i technologicznych	NB_P6S_WG03	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
W3	typowe linie technologiczne, w których wykorzystuje się operacje biotechnologiczne oraz opisuje urządzenia stosowane w przetwórstwie	NB_P6S_WG07	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta

**Umiejętności - Student potrafi:**

U1	obsługiwać urządzenia analityczne stosowane w ocenie jakościowej surowców i produktów spożywczych	NB_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta
U2	w warunkach laboratoryjnych wykorzystać posiadaną wiedzę do pozyskiwania i przetwarzania podstawowych składników żywności	NB_P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta
U3	dobrać, przeprowadzić i ocenić operacje biotechnologiczne stosowane w przetwórstwie.	NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta

**Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:**

K1	zrozumienia zjawisk i procesów zachodzących podczas przetwarzania żywności oraz ich wpływu na bezpieczeństwo i zdrowie konsumenta,	NB_P6S_KO04	Obserwacja pracy studenta
K2	przestrzegania zasad higieny oraz parametrów procesowych podczas produkcji i przechowywania żywności	NB_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta

**Bilans punktów ECTS**

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	30
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Konsultacje	6
Udział w egzaminie	2
Przygotowanie do zajęć	15
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	40

Przygotowanie raportu	15	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 138	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 68	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 45	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Charakterystyka głównych surowców przemysłu spożywczego, ich odbiór i oczyszczanie. Przechowywanie i transport żywności.</li> <li>2. Procesy biotechnologiczne w technologii żywności.</li> <li>3. Procesy fermentacyjne stosowane w przemyśle spożywczym.</li> <li>4. Zastosowanie enzymów w przemyśle spożywczym.</li> <li>5. Biosynteza masy komórkowej.</li> <li>6. Operacje mechaniczne: rozdzielanie materiałów niejednorodnych.</li> <li>7. Operacje mechaniczne: rozdrabnianie; mieszanie ciał stałych i cieczy; dozowanie).</li> <li>8. Operacje termiczne: wpływ ogrzewania na jakość żywności; typy operacji cieplnych.</li> <li>9. Operacje termiczne: utrwalanie żywności metodą chłodzenia lub zamrażania.</li> <li>10. Operacje termiczne: utrwalanie żywności za pomocą ogrzewania.</li> <li>11. Procesy chemiczne stosowane w technologii żywności.</li> <li>12. Operacje typu dyfuzyjnego: ekstrakcja, ekstrakcja za pomocą rozpuszczalników selektywnych.</li> <li>13. Operacje typu dyfuzyjnego: destylacja, utrwalanie żywności oparte na odwadnianiu i na dodawaniu substancji osmoaktywnych.</li> <li>14. Procesy i operacje fizykochemiczne: krystalizacja; sorpcja; tworzenie emulsji.</li> <li>15. Procesy i operacje fizykochemiczne: koagulacja i żelifikacja; aglomerowanie ciał sypkich.</li> </ol>	Wykład

2.	<p>Ćwiczenia w wymiarze 4 godzin odbywają się co 2 tygodnie zgodnie z harmonogramem.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aerometria, refraktometria, polarymetria, grawimetria, kwasowości produktów spożywczych. Jakość produktów spożywczych. Normalizacja</li> <li>2. Koagulacja i żelifikacja w przemyśle spożywczym</li> <li>3. Rozdzielanie zawiesin lub emulsji w ośrodku ciekłym</li> <li>4. Ekstrakcja w przemyśle spożywczym</li> <li>5. Krystalizacja w przemyśle spożywczym</li> <li>6. Procesy enzymatyczne w przemyśle spożywczym</li> <li>7. Destylacja i rektyfikacja</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Egzamin ustny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta	50.00%

### Wymagania wstępne

matematyka, chemia, fizyka



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Analiza żywności Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202cc9f74
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 3	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 4
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawą analizy żywności. Wykłady obejmują zagadnienia dotyczące analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej, jakości żywności, normalizacji, technik oznaczania wybranych składników chemicznych (tj.: woda, popiół) i związków, np. akrylamid oraz cech jakościowych żywności. Na ćwiczeniach laboratoryjnych studenci mają możliwość przeprowadzenia oceny jakości wybranych surowców i produktów spożywczych, z określeniem właściwości fizykochemicznych żywności, przy użyciu odpowiednich metod.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			



W1	Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym chemiczne, biologiczne i instrumentalne metody stosowane w analizie żywności	NB_P6S_WG04	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi wykonać analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie biotechnologii i technologii żywności posługując się odpowiednią aparaturą	NB_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student potrafi zaplanować i przeprowadzić procesy biotransformacji i syntezy organicznej; korzystać z metod analizy chemicznej oraz instrumentalnej	NB_P6S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	Student potrafi identyfikować i oceniać jakość produktów biotechnologicznych oraz żywnościowych, a także ich wpływ na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne	NB_P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy z zakresu podstaw analizy żywności	NB_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NB_P6S_KO05	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do ćwiczeń	18	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	24	
Przygotowanie raportu	20	
Udział w egzaminie	1	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 112	<b>ECTS</b> 4
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 50	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 50	<b>ECTS</b> 2

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykłady:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zadania analizy żywności. Laboratorium analityczne (szkło laboratoryjne).</li> <li>2. Jakość produktów spożywczych.</li> <li>3. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna cz.I.</li> <li>4. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna cz.II.</li> <li>5. Udział zmysłów ludzkich w analizie sensorycznej i ocenie organoleptycznej</li> <li>6. Warunki przebiegu analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej</li> <li>7. I kolokwium (wykład 1-6)</li> <li>8. Metody oznaczania suchej masy (zawartości wody) w produktach spożywczych.</li> <li>9. Gęstość płynnych produktów spożywczych. Metody oznaczenia.</li> <li>10. Metody oznaczania zawartości skrobi w produktach spożywczych.</li> <li>11. Akrylamid w żywności. Metody oznaczenia zawartości toksycznego związku.</li> <li>12. Metody oznaczania polisacharydów nieskrobiowych (błonnik pokarmowego).</li> <li>13. Oznaczanie zawartości wybranych składników mineralnych w żywności</li> <li>14. Metody oznaczenia zawartości białka w żywności.</li> <li>15. II kolokwium (wykład 8-14)</li> </ol>	Wykład
2.	<p>Tematyka ćwiczeń:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna żywności Cz.1</li> <li>2. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna żywności Cz.2</li> <li>3. Oznaczenie suchej substancji i zawartości skrobi w wybranych produktach spożywczych</li> <li>4. Oznaczenie gęstości, lepkości i kwasowości wybranych produktów spożywczych</li> <li>5. Oznaczenie zawartości polisacharydów nieskrobiowych (ze szczególnym uwzględnieniem błonnika pokarmowego)</li> <li>6. Oznaczenie zawartości popiołu w wybranych produktach spożywczych</li> <li>7. Oznaczenie zawartości witaminy C w wybranych produktach spożywczych</li> <li>8. Zaliczenie ćwiczeń</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

**Metody nauczania:**

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	40.00%

**Wymagania wstępne**

Chemia nieorganiczna i organiczna, matematyka, fizyka



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Ekologia i ochrona środowiska Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202cdbda6
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 3	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami ekologii i ochrony środowiska.
C2	Uświadomienie słuchaczom problemu powstania odpadów i ich zagospodarowania
C3	Uświadomienie słuchaczom problemów związanych z zagrożeniami środowiska naturalnego.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna i rozumie problemy związane z zagrożeniem środowiska wynikającym z rozwoju cywilizacji	NB_P6S_WG10	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi wyszukiwać, oceniać, opracować i zaprezentować materiały dotyczące źródeł zanieczyszczenia środowiska i ich wpływu na zdrowie człowieka, potrafi ocenić stan środowiska oraz bezpieczeństwo żywności wynikające z zanieczyszczenia środowiska. Potrafi ocenić wpływ zła gospodarki przemysłu biotechnologicznego i żywieniowego na środowisko naturalne.	NB_P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do pogłębiania swojej wiedzy i umiejętności w zakresie ochrony środowiska oraz podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego i naturalnego.	NB_P6S_KO04	Obserwacja pracy studenta

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Konsultacje	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 57	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 37	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Wykład 1. Ekologia jako nauka przyrodnicza, podstawowe definicje i pojęcia w ekologii.</p> <p>Wykład 2. Ekologiczna organizacja populacji.</p> <p>Wykład 3. Człowiek a środowisko przyrodnicze i ich wzajemne oddziaływanie.</p> <p>Wykład 4. Ekologia a ochrona środowiska.</p> <p>Wykład 5. Źródła zanieczyszczeń wód i ich ochrona.</p> <p>Wykład 6. Źródła zanieczyszczeń atmosfery i jej ochrona.</p> <p>Wykład 7. Źródła zanieczyszczeń gleb i ich ochrona.</p> <p>Wykład 8. Degradacja i dewastacja lasów i ich ochrona.</p> <p>Wykład 9. Środowisko a bezpieczeństwo żywności.</p> <p>Wykład 10. Wpływ substancji szkodliwych na zdrowie człowieka, roślin i zwierząt.</p> <p>Wykład 11. Odpady, ich utylizacja i recykling, nowoczesne technologie składowania i przerobu odpadów</p> <p>Wykład 12. Biotechnologiczne techniki i technologie stosowane w ochronie środowiska.</p> <p>Wykład 13. Biotechnologiczne metody ochrony środowiska naturalnego.</p> <p>Wykład 14. Nowoczesne technologie bezodpadowe w przemyśle żywnościowym.</p> <p>Wykład 15. Prawne aspekty ochrony środowiska w Polsce.</p>	Wykład
2.	<p>Ćwiczenie 1. Omówienie ćwiczeń, wydawanie tematów.</p> <p>Ćwiczenie 2-15. - indywidualne seminaryjne przygotowane przez studentów dotyczące zagadnień ekologicznych i ochrony środowiska.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	90.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja	10.00%

## Wymagania wstępne

Chemia ogólna, mikrobiologia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem produktów biotechnologicznych Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l8HS.5db97cea9fab9.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty humanistyczno-społeczne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład e-learning: 15, Ćwiczenia projektowe: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zasadami i filozofią współczesnego podejścia do zarządzania organizacją.
C2	Przekazanie wiedzy z zakresu norm związanych z systemami zarządzania jakością w produkcji biotechnologicznej.
C3	Zapoznanie studentów z dokumentacją uwzględniającą wymagania konieczne do tworzenia systemów zarządzania jakością.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Zagadnienia z zakresu ekonomii oraz zasady organizacji przedsiębiorstw, zarządzania jakością i bezpieczeństwem produktów biotechnologicznych.	NB_P6S_WK13	Zaliczenie pisemne, Projekt
W2	Zagrożenia dotyczące produktów biotechnologicznych oraz żywnościowych wpływających na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne.	NB_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Projekt
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Dobierać operacje jednostkowe do opracowania wybranego zadania projektowego.	NB_P6S_UW01	Projekt
U2	Współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych.	NB_P6S_UO12	Projekt
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Podjęcia odpowiedzialności za wysoką jakość i bezpieczeństwo produktów biotechnologicznych.	NB_P6S_KO03	Zaliczenie pisemne, Projekt
K2	Podjęcia działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych.	NB_P6S_KO04	Zaliczenie pisemne, Projekt

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład e-learning	15	
Ćwiczenia projektowe	15	
Konsultacje	8	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
Przygotowanie projektu	15	
Przygotowanie do zajęć	15	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 80	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 40	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------



1.	<p>1.Wprowadzenie do zasad zarządzania jakością. Definicje jakości. Filozofia jakości</p> <p>2.Ogólne zasady zarządzania jakością</p> <p>3.Łańcuch produkcji żywności w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego - ważniejsze elementy</p> <p>4Zagrożenia żywności</p> <p>5.Kształtowanie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Program warunków wstępnych - GMP/GHP</p> <p>6.Istota systemu HACCP (zasady oraz etapy wdrażania systemu HACCP)</p> <p>7.Elementy praktycznego wdrażania systemu HACCP</p> <p>8.Systemy integrujące zarządzanie bezpieczeństwem zdrowotnym żywności wg normy ISO 22000</p> <p>9.System zarządzania jakością (SZJ) w oparciu o normę ISO 9001- charakterystyka normy</p> <p>10.Dokumentacja SZJ. Księga Jakości, procedury, instrukcje</p> <p>11.Procesy w SZJ. Mapowanie procesów</p> <p>12.Audyty jakości. Zarys charakterystyki normy ISO 19011</p> <p>13.Normalizacja, walidacja, akredytacja, certyfikacja, notyfikacja</p> <p>14.Wybrane aspekty standardów BRC i IFS</p> <p>15.Kompleksowe zarządzanie jakością - TQM</p>	Wykład e-learning
2.	<p>1. Łańcuch jakości i procesy w systemach zapewnienia jakości. Tworzenie modeli procesów.</p> <p>2. Zarządzanie jakością wg ISO 9000 (Polityka Jakości).</p> <p>3. Tworzenie standardów GMP, GHP - kodeks</p> <p>4. Tworzenie standardów GMP, GHP - procedury i instrukcje.</p> <p>5. System HACCP – przyjęcie polityki w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego, analiza zagrożeń, projektowanie planu monitorowania CCP. Standard ISO 22000.</p> <p>6. Zarządzanie bezpieczeństwem informacji wg ISO 27000.</p> <p>7. Dokumentowanie audytu.</p> <p>8. Omówienie projektów.</p>	Ćwiczenia projektowe

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Metoda projektów, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład e-learning	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia projektowe	Projekt	50.00%

## Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu mikrobiologii i higieny.



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Chemia żywności Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l8B.5db97ceab8fb0.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 4
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z chemicznymi, fizycznymi i sensorycznymi właściwościami głównych składników żywności: węglowodanów, lipidów, białek, barwników, polifenoli, niebiałkowych związków azotowych, związków zapachowych i innych. Program zajęć obejmuje ponadto zagadnienia związane z poznaniem właściwości funkcjonalnych składników żywności, oddziaływań i przemian jakim one podlegają podczas obróbki technologicznej oraz wpływem tych związków oraz produktów ich przemian na zdrowie człowieka oraz przedstawienie wybranych dodatków do żywności. W ramach zajęć laboratoryjnych student wykorzystuje znajomość dotychczas poznanych metod izolowania i oczyszczania związków organicznych w celu wyodrębnienia wybranych składników żywności z materiału biologicznego roślinnego /zwierzęcego lub produktu żywnościowego.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	skład chemiczny produktów żywnościowych, główne składniki żywności, ich właściwości chemiczne, fizyczne, technologiczne i biologiczne oraz zachodzące między nimi reakcje w stopniu zaawansowanym	NB_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
W2	interakcje pomiędzy składnikami żywności, a ich właściwościami funkcjonalnymi oraz stopniem oddziaływania na stan zdrowia organizmu oraz identyfikuje zagrożenia	NB_P6S_WG03, NB_P6S_WG09	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
W3	w stopniu zaawansowanym chemiczne, fizykochemiczne i instrumentalne metody izolowania wybranych składników żywności z produktów/ surowców żywnościowych	NB_P6S_WG04	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	wykonać procedury izolowania określonych składników żywności z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych i fizycznych w zakresie chemii ogólnej posługując się odpowiednią aparaturą i przestrzegając zasad bhp	NB_P6S_UO12, NB_P6S_UW05, NB_P6S_UW07	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U2	potwierdzić za pomocą technik chromatograficznych/spektroskopowych/fizykochemicznych/chemicznych, że wyizolował główny składnik surowca lub produktu żywnościowego i przygotować raport z przebiegu doświadczenia i uzyskanych wyników	NB_P6S_UO12, NB_P6S_UW05, NB_P6S_UW07	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U3	właściwie posługiwać się terminologią z zakresu chemii ogólnej i organicznej	NB_P6S_UK09	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
U4	rozumie potrzebę uzupełniania wiedzy z zakresu chemii żywności i metod analizy składników żywności	NB_P6S_UU13	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy i umiejętności z chemii żywności	NB_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta
K2	przestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz świadomości zasad higieny pracy w laboratorium chemicznym i zagrożeń wynikających z obecności określonych substancji w żywności	NB_P6S_KK02, NB_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	30

Przygotowanie raportu	6	
Przygotowanie do ćwiczeń	12	
Konsultacje	6	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	49	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 120	<b>ECTS</b> 4
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 53	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zakres chemii żywności. Skład chemiczny produktów żywnościowych</li> <li>2. Woda jako składnik żywności</li> <li>3. Budowa, występowanie i właściwości monosacharydów i disacharydów w żywności</li> <li>4. Nieenzymatyczne brunatnienie żywności – reakcje Maillarda i ich znaczenie w kształtowaniu cech sensorycznych produktów żywnościowych</li> <li>5. Polisacharydy i ich znaczenie w żywności</li> <li>6. Budowa, występowanie i właściwości kwasów tłuszczowych</li> <li>7. Budowa, właściwości oraz reakcje triacylogliceroli</li> <li>8. Budowa i znaczenie fosfolipidów w żywności</li> <li>9. Białka w produktach żywnościowych</li> <li>10. Niebiałkowe związki azotowe</li> <li>11. Występowanie, budowa i właściwości polifenoli</li> <li>12. Barwniki w żywności</li> <li>13. Związki zapachowe w żywności. Część 1</li> <li>14. Związki zapachowe w żywności. Część 2</li> <li>15. Alergeny, mutageny, kancerogeny i antykancerogeny oraz skażenia żywności</li> </ol>	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyposażenie laboratorium chemii żywności, zasady BHP oraz omówienie sposobu korzystania/uruchamiania sprzętu dostępnego w laboratorium</li> <li>2. Izolowanie trimirystyny z gałki muskatołowej</li> <li>3. Wydzielanie i identyfikacja lotnych składników przypraw</li> <li>4. Izolowanie kurkuminy z kurkumy</li> <li>5. Badanie właściwości redukujących cukrów występujących w żywności</li> <li>6. Izolowanie piperyny z pieprzu czarnego</li> <li>7. Izolowanie fosfolipidów i cholesterolu z żółtka jaja kurzego.</li> <li>8. Wydzielanie kofeiny z herbaty</li> <li>9. Rozdział barwników z materiału roślinnego</li> <li>10. Izolowanie teobrominy z kakao</li> </ol> <p>każdy student wykonuje 5 z 9 podanych powyżej ćwiczeń (oznaczonych numerami 2-10)</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Praca w grupie, Dyskusja, Udział w badaniach, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta	50.00%

### Wymagania wstępne

chemia ogólna, chemia nieorganiczna, chemia organiczna



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Food chemistry Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Biotechnology	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> ND00000NBT00S.I8BO.5db97ceac0774.19
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle (engineer) programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> Yes
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 4	<b>Examination</b> exam	<b>Number of ECTS points</b> 4
	<b>Activities and hours</b> lecture: 15, laboratory classes: 30	

### Goals

C1	The aim of the course is to familiarize students with the chemical, physical and sensory properties of the main food ingredients: carbohydrates, lipids, proteins, colorants, polyphenols, non-proteinaceous nitrogen compounds, fragrances and others. The program of the course also consists issues related to the understanding of functional properties of food ingredients, the interactions between them and their conversions during technological processes. Also impact of all these compounds on human health and presentation of selected food additives. As a part of laboratory classes, the student uses the knowledge from the area of methods of isolation and purification of organic compounds to extract selected food components from plant / animal biological raw material or food product.
----	--

### Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
<b>Knowledge - Student knows and understands:</b>			

W1	chemical composition of food products, main food ingredients, their chemical, physical, technological and biological properties at an advanced level	NB_P6S_WG01	written exam, oral credit, report
W2	interactions between food components, their functional properties and the degree of their impact on the health of the body and identify hazards	NB_P6S_WG03, NB_P6S_WG09	written exam, oral credit, report
W3	in an advanced stage, chemical, physicochemical and instrumental methods of isolation of selected food ingredients from food products / raw materials	NB_P6S_WG04	written exam, oral credit, report
<b>Skills - Student can:</b>			
U1	perform procedures of isolation of specific food components using chemical and physical methods and techniques from the field of general chemistry using appropriate equipment and paying attention on the principles of health and safety	NB_P6S_UO12, NB_P6S_UW03	oral credit, observation of student's work, report
U2	confirm by means of chromatographic /spectroscopic/physicochemical/chemical techniques that isolated the main component from the raw material or food product and prepare a report from laboratory work and obtained results	NB_P6S_UO12, NB_P6S_UW05, NB_P6S_UW07	oral credit, observation of student's work, report
U3	properly use terminology in the field of general and organic chemistry	NB_P6S_UK09	oral credit, observation of student's work, report
U4	understand the need to broaden the knowledge in the field of food chemistry and methods of analysis of food ingredients	NB_P6S_UU13	oral credit, observation of student's work, report
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	critical assessment of own knowledge and skills in food chemistry	NB_P6S_KK01	observation of student's work
K2	keep the safety rules and be aware of the rules of work in a chemical laboratory and the risks arising from the presence in chemical laboratory	NB_P6S_KK02, NB_P6S_KO03	observation of student's work

### Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
lecture	15
laboratory classes	30
presentation/report preparation	6
project preparation	12
consultations	6
exam participation	2
exam / credit preparation	49

<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 120	<b>ECTS</b> 4
<b>Workload involving teacher</b>	<b>Hours</b> 53	<b>ECTS</b> 2
<b>Practical workload</b>	<b>Hours</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* hour means 45 minutes

## Study content

No.	Course content	Activities
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scope of food chemistry. The chemical composition of food products.</li> <li>2. Water as a food component.</li> <li>3. Structure, occurrence and properties of mono- and disaccharides in food.</li> <li>4. Non-enzymatic browning of food - Maillard reactions and their importance in forming the traitssensory food products.</li> <li>5. Polysaccharides and their occurrence in food.</li> <li>6. Structure, occurrence and properties of fatty acids.</li> <li>7. Structure, occurrence and properties of TAG.</li> <li>8. Structure and the role of phospholipids in food.</li> <li>9. Proteins in food products.</li> <li>10. Non-protein nitrogen compounds.</li> <li>11. Occurrence, structure and properties of polyphenols.</li> <li>12. Colorants in food.</li> <li>13. Fragrances in food part 1</li> <li>14. Fragrances in food part 2</li> <li>15. Allergens, mutagens, carcinogens and anticarcinogens, contamination of food.</li> </ol>	lecture
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Equipment of the food chemistry laboratory, health and safety rules and description of method how to use equipment available in the laboratory</li> <li>2. Isolation of trimyristin from nutmeg</li> <li>3. Isolation and identification of the volatile compounds of spices</li> <li>4. Isolation of curcumin from curcuma</li> <li>5. Properties of reducing sugars occurring in food</li> <li>6. Isolation of piperine from black pepper</li> <li>7. Isolation of phospholipids from egg yolk</li> <li>8. Isolation of caffeine from tea leaves</li> <li>9. Separation of pigments from plant material</li> <li>10. Isolation of theobromine from cacao</li> </ol> <p>each student performs 5 out of 9 exercises mentioned above (marked with numbers 2-10)</p>	laboratory classes

## Course advanced

### Teaching methods:

case analysis, text analysis, brainstorming, teamwork, discussion, participation in research, lecture, classes

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam	50.00%
laboratory classes	written exam, oral credit, observation of student's work, report	50.00%





# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Chemiczne i instrumentalne metody analizy żywności Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202db8b9e
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 7
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów ze współczesnymi technikami chemicznej i instrumentalnej analizy żywności.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	Student posiada zaawansowaną wiedzę w zakresie powszechnie stosowanych metod analizy instrumentalnej ze szczególnym uwzględnieniem ich podstaw fizykochemicznych.	NB_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Kolokwium

W2	Zna zalety i wady poszczególnych technik analitycznych.	NB_P6S_WG04	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student zna wyposażenie laboratorium chemicznego oraz specyfikę i zasady bezpiecznej pracy.	NB_P6S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student posiada umiejętność zestawienia aparatury i zrealizowania procesu pomiarowego w sposób wiarogodny i odpowiedni do problemu.	NB_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	Rozumie możliwości i ograniczenia metod analitycznych oraz potrafić potwierdzić ich zgodność z obowiązującymi regulacjami prawnymi.	NB_P6S_UK10	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Kolokwium
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student ma świadomość odpowiedzialności za realizowane w zespole zadania	NB_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	Student opanował umiejętność pracy w grupie i wykazywania dbałości o powierzony mu sprzęt.	NB_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K3	Student rozumie ograniczenia technik analitycznych i potrafi wyjaśnić kwestię często nierealistycznych wymagań adresowanych przez społeczeństwo w stosunku do analityki.	NB_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach, Kolokwium

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	60	
Konsultacje	2	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do zajęć	28	
Przygotowanie raportu	5	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Przygotowanie do ćwiczeń	20	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 177	<b>ECTS</b> 7

<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 94	<b>ECTS</b> 3
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 65	<b>ECTS</b> 2

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### **Treści programowe**

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
------------	--------------------------	--------------------------------

1.	<p>Wykład 1. Klasyczne techniki chemii analitycznej versus metody instrumentalne. Spektroskopowe metody optyczne: spektroskopia w ultrafiolecie i zakresie widzialnym, widma atomowe, widma cząsteczkowe, widma Ramana.</p> <p>Wykład 2. Fotometria, prawo Lamberta-Beera, odstępstwa od prawa Lamberta-Beera, budowa i działanie fotometrów. Turbidymetria i nefelometria. Zjawisko fluorescencji i fluorymetria.</p> <p>Wykład 3. Spektroskopia w podczerwieni, transformacja Fouriera w spektroskopii IR, budowa spektroskopu, techniki pomiarowe (pomiar w roztworach, w nujolu, w pastylce KBr, pomiary techniką ATR).</p> <p>Wykład 4. Spektroskopia absorpcji atomowej AAS. Emisyjna spektrometria atomowa: fotometria płomieniowa, spektrografia, ICP.</p> <p>Wykład 5. Refraktometria. Polarymetria.</p> <p>Wykład 6. Podstawy technik elektrochemicznych: ogniwa, reakcje redoks, elektroliza, prawo Nernsta, prawa Faradaya.</p> <p>Wykład 7. Potencjometria: budowa elektrod odniesienia i wskaźnikowych, pH-metria, budowa elektrody szklanej, elektrody jonoselektywne, potencjometria bezpośrednia, miareczkowanie potencjometryczne.</p> <p>Wykład 8. Elektrogravimetria i kulometria, miareczkowanie kulometryczne. Polarografia: budowa kroplowej elektrody rtęciowej, rola elektrolitu podstawowego. Polarografia zmiennoprądowa sinusoidalna i prostokątna, polarografia impulsowa normalna i różnicowa.</p> <p>Wykład 9. Woltamperometria: elektrody stosowane w woltamperometrii. Miareczkowanie amperometryczne. Miareczkowanie do martwego punktu (dead stop).</p> <p>Wykład 10. Konduktometria: podstawowe pojęcia, konduktometria klasyczna miareczkowanie konduktometryczne.</p> <p>Wykład 11. Chromatografia: podstawowe pojęcia, rodzaje chromatografii, mechanizmy retencji, równanie van Deemtera.</p> <p>Wykład 12. Chromatografia gazowa: gaz nośny, budowa chromatografu, nośniki i fazy stacjonarne, kolumny kapilarne. Budowa dozowników do kolumn z wypełnieniem i do kolumn kapilarnych, budowa i mechanizm działania detektorów: katarometrycznego, płomieniowo-jonizacyjnego, płomieniowo-fotometrycznego, wychwytu elektronów. Dobór warunków analizy w chromatografii gazowej. Analiza ilościowa: metoda wzorca zewnętrznego, metoda wzorca wewnętrznego, metoda dodawania wzorca. Derywatywacja, analiza headspace.</p> <p>Wykład 13. Wysokosprawna chromatografia cieczowa: rodzaje HPLC, mechanizm powstawania chromatogramu, budowa chromatografu. Mechanizmy rozdziału na fazach normalnych, odwróconych, w chromatografii sitowej i jonowymiennej. Supresja i parowanie jonów w chromatografii z odwróconymi fazami. Elucja izokratyczna i gradientowa. Aparatura HPLC: detektory UV-Vis, detektor z matrycą diodową, detektor fluorescencyjny, refraktometryczny i fotodyspersyjny (Light Scattering).</p> <p>Wykład 14. Derywatywacja post-column i pre-column. Metody przygotowywania próbek, ekstrakcja z fazy stałej (SPE). Dobór warunków analizy HPLC: dobór kolumny, fazy organicznej i wodnej, wpływ temperatury, wpływ średnicy ziaren wypełnienia i rozmiarów kolumny.</p> <p>Wykład 15. Spektroskopia masowa: jonizacja cząsteczek, fragmentacja. Budowa spektroskopu MS, kwadrupol, pułapka jonowa, analizator czasu przelotu. Jonizacja wiązką elektronów, jonizacja chemiczna. Widmo masowe, normalizacja widma, efekt izotopowy, ustalanie dróg fragmentacji. Tandemowa spektrometria masowa (MS-MS).</p>	Wykład
----	---	--------

2.	<p>Oznaczanie zawartości chlorku sodu w serach i maśle.  Otrzymywanie i analiza olejków eterycznych.  Potencjometryczne oznaczanie kwasu fosforowego w napojach.  Oznaczanie glukozy w produktach żywnościowych.  Oznaczanie poziomu cukru w środkach spożywczych metodą Nöltinga-Bernfelda.  Konduktometryczne oznaczanie mleczanu sodu w dodatkach do żywności.  Miareczkowanie kulometryczne.  Polarymetryczne oznaczanie zawartości skrobi.  Miareczkowanie fotometryczne.  Oznaczanie liczby nadtlenkowej metodą Wheelera. Miareczkowanie do martwego punktu (dead stop).  Oznaczanie liczby kwasowej i liczby jodowej tłuszczu.  Nefelometryczne oznaczanie chlorków.  Oznaczanie zawartości wapnia w wyrobach mleczarskich.  Oznaczanie cukru inwertowanego w lodach metodą Lane-Eynona.  Odrabianie zaległości, zaliczenie ćwiczeń.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Egzamin ustny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

## Wymagania wstępne

chemia nieorganiczna, chemia organiczna, fizyka, matematyka.



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Chemical and instrumental methods of food analysis Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Biotechnology	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> ND00000NBT00S.I8BO.5db97ceada509.19
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle (engineer) programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> Yes
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 4	<b>Examination</b> exam	<b>Number of ECTS points</b> 7
	<b>Activities and hours</b> lecture: 30, laboratory classes: 60	

### Goals

C1	To acquaint students with contemporary techniques of chemical and instrumental analysis of food.
----	--

### Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
<b>Knowledge - Student knows and understands:</b>			
W1	Student knows the background to instrumental analytical chemistry and covers the principles of its most important techniques.	NB_P6S_WG01	written exam, oral exam, test

W2	He is able to grasp the strengths and weaknesses of a particular technique together with its principles of operation.	NB_P6S_WG04	written exam, oral exam, test
<b>Skills - Student can:</b>			
U1	The student knows the equipment of the chemical laboratory as well as the specifics and principles of safe work.	NB_P6S_UW02	observation of student's work, active participation, performing tasks
U2	Student is able to design and make the measurements so as to be both relevant to the problem being studied and reliable in themselves.	NB_P6S_UW03	observation of student's work, active participation, performing tasks
U3	He also understands the capabilities and limitations of the measurement method and is able to validate its compliance with legal regulations.	NB_P6S_UK10	written exam, oral exam, test
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	The student is aware of the responsibility for the tasks carried out in the team	NB_P6S_KO03	observation of student's work, active participation, performing tasks
K2	Student has mastered the method of group work and has learned how to care and take responsibility for the facilities available in the laboratory.	NB_P6S_KR06	observation of student's work, active participation, performing tasks
K3	Student understands the limitations of analytical methods and is able to comment on the unrealistic expectations which people often have about the results of this kind of analysis.	NB_P6S_KK01	active participation, test

### Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
lecture	30
laboratory classes	60
consultations	2
exam participation	2
lesson preparation	28
report preparation	5
exam / credit preparation	30
class preparation	20
<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 177
	<b>ECTS</b> 7

<b>Workload involving teacher</b>	<b>Hours</b> 94	<b>ECTS</b> 3
<b>Practical workload</b>	<b>Hours</b> 65	<b>ECTS</b> 2

\* hour means 45 minutes

## Study content

No.	Course content	Activities
1.	<p>The analytical approach, introduction to spectroscopy, ultraviolet and visible spectrophotometry. Absorption laws, deviations from Beer's law, nephelometry and turbidimetry, fluorescence and phosphorescence. Infrared spectrometry, IR instrumentation, sampling techniques, FTIR. Atomic absorption spectrometry, emission spectrometry, flame atomic emission spectroscopy, plasma emission spectroscopy Refractometry. Polarimetry. Fundamentals of electrochemistry. Electrochemical cells, the Nernst equation. Potentiometric techniques, reference electrodes, electrogravimetry, coulometry. Polarographic analysis, voltammetric techniques. Amperometric titration, dead stop point titration. Conductometry. Chromatography: fundamentals, characteristics of chromatographic techniques, the basic equations describing chromatographic separations. Gas chromatography. Chromatographic instrumentation, split injections splitless injections, column stationary phase, selecting a stationary phase for an application, the thermal conductivity detector, flame ionization detector, the electron capture detector, the sulfur-phosphorous flame photometric detector, retention indices, derivitization of difficult analytes. High performance liquid chromatography. The HPLC column and stationary phases, design and operation of an HPLC instrument, HPLC detector design and operation. Derivatization in HPLC, hyphenated techniques in HPLC, quantitative measurements in chromatography. Mass spectrometry. Principles and instrumentation, sample input systems, ionization sources, mass analyzers, detectors, high-resolution mass spectrometry, inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS).</p>	lecture
2.	<p>Determination of sodium chloride in cheese and butter. Separation and analysis of essential oils. Determination of phosphoric acid in soft drinks . Vitamin C content of foods. Sugar determination by Noeltling-Bernfeld method. Conductometric determination of sodium lactate in E325 food additive. Coulometric titration. Polarimetric determination of starch. Photometric titration - determination of hardness of water. Determination of the peroxide value of fat by Wheeler method. Determination of acid number and iodine number of fat. Nephelometric determination of chlorine ions in tap water. Determination of calcium in dairy products. Determination of sugar in ice-cream by Lane &amp; Eynon. Catching-up, getting a credit for the course.</p>	laboratory classes

## Course advanced

### Teaching methods:

teamwork, lecture, classes



<b>Activities</b>	<b>Examination methods</b>	<b>Percentage in subject assessment</b>
lecture	written exam, oral exam	50.00%
laboratory classes	observation of student's work, active participation, test, performing tasks	50.00%

### **Entry requirements**

inorganic chemistry, organic chemistry, physics, mathematics



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Procesy mechaniczne w inżynierii bioprosesowej Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l8B.5db97ceae7e7c.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Kurs obejmuje podstawowe problemy dotyczące obliczeń procesowych oraz aparatury i urządzeń stosowanych w przemyśle biotechnologicznym. Omawiane są procesy jednostkowe, istotne w trakcie uzyskiwania bioproduktów (zarówno procesy mechaniczne jak i ciepłno-dyfuzyjne), a studenci zapoznają się z typowymi urządzeniami, aparaturą oraz technologiami.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	w stopniu zaawansowanym operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach biotechnologicznych	NB_P6S_WG07	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	dobierać operacje jednostkowe do opracowania wybranego zadania projektowego	NB_P6S_UW01	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
U2	poszukiwać i wykorzystać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki do krytycznej analizy funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i technologicznych	NB_P6S_UW07	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem.	NB_P6S_UU13	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów;	NB_P6S_KK01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Kolokwium
K2	wykorzystania wiedzy z zakresu biotechnologii i nauk o żywności w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NB_P6S_KK02	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Kolokwium
K3	podejmowania odpowiedzialności za wysoką jakość i bezpieczeństwo produktów biotechnologicznych	NB_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do ćwiczeń	75	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 135	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Wykład 1-2. Podstawowe zależności i prawa w zakresie transportu płynów.</p> <p>Wykład 3-4. Szczególne rodzaje przepływów (uwarstwiony spływ cieczy po ścianach pionowych, przelewy, rozpylanie cieczy, barbotaż) i zastosowanie tych przypadków w rzeczywistych procesach.</p> <p>Wykład 5. Techniki pomiarowe w zakresie wyznaczania natężenia przepływu płynów. Dynamika opróżniania i napełniania reaktorów.</p> <p>Wykład 6. Przepływ płynu przez wypełnienie.</p> <p>Wykład 7. Napowietrzanie i mieszanie w bioprocessach.</p> <p>Wykład 8. Ruch rozdrobnionej fazy stałej w płynach. Dynamika warstwy fluidalnej.</p> <p>Wykład 9. Podstawy procesów separacyjnych dla układów: rozdrobnione ciało stałe-płyn. Filtracja.</p> <p>Wykład 10. Procesy separacyjne dla układów rozdrobnione ciało stałe-płyn (sedymentacja, klasyfikacja, wirowanie, transport hydrauliczny i pneumatyczny).</p> <p>Wykład 11. Makro i mikromieszanie płynów w bioreaktorze. Charakterystyczne parametry mieszania płynów biotechnologicznych oraz zasady doboru mieszadeł.</p> <p>Wykład 12. Podstawowe prawa dotyczące transportu ciepła podczas przepływu płynu (przewodzenie, wnikanie, przenikanie, promieniowanie).</p> <p>Wykład 13. Podstawowe równania dyfuzyjnego transportu masy przez granicę faz podczas przepływu płynu.</p> <p>Wykład 14. Zasady bilansowania strumieni podczas destylacji oraz rektyfikacji. Podstawy doboru urządzeń rektyfikacyjnych.</p> <p>Wykład 15. Zasady bilansowania strumieni podczas ekstrakcji (kinetyka procesu, równowagi ekstrakcyjne, wyznaczanie ilości stopni oraz dobór aparatów do procesów ekstrakcyjnych). Zasady bilansowania strumieni w krystalizatorach. Przepływy płynów podczas procesów suszarniczych. Suszenie materiałów biologicznych.</p>	Wykład
----	--	--------

2.	<p>Ćwiczenie 1. Obliczanie podstawowych wielkości związanych z przenoszeniem pędu przy zastosowaniu równań transportu i równań przepływów.</p> <p>Ćwiczenie 2. Obliczenia hydrauliki przepływów specjalnych oraz obliczenia spadku ciśnienia dla przepływu płynu przez rurociąg i przez złożę materiału rozdrobnionego.</p> <p>Ćwiczenie 3. Obliczanie oraz dobór odstojników, klasyfikatorów, separatorów.</p> <p>Ćwiczenie 4. Obliczanie oraz dobór filtrów i mieszalników.</p> <p>Ćwiczenie 5. Obliczanie zapotrzebowania mocy przy napowietrzaniu oraz przy mieszaniu w bioreaktorach.</p> <p>Ćwiczenie 6. Kolokwium. Obliczanie współczynników przewodzenia ciepła.</p> <p>Ćwiczenie 7. Obliczanie współczynników wnikania i przenikania ciepła dla specjalnych przypadków transportu ciepła.</p> <p>Ćwiczenie 8. Obliczanie podstawowych wielkości aparatów i instalacji próżniowych.</p> <p>Ćwiczenie 9. Równowagi fazowe. Obliczanie stężeń równowagowych i operacyjnych. Obliczanie składu faz.</p> <p>Ćwiczenie 10. Obliczenia w zakresie destylacji zachowawczych. Dobór parametrów procesowych dla destylacji jednostopniowych.</p> <p>Ćwiczenie 11. Dobór parametrów do procesów destylacyjnych jednostopniowych, próżniowych i zachowawczych.</p> <p>Ćwiczenie 12. Bilanse procesów rektyfikacyjnych. Obliczanie gabarytów kolumn rektyfikacyjnych.</p> <p>Ćwiczenie 13. Bilanse procesów ekstrakcyjnych. Obliczanie ilości stopni w procesach wielostopniowych.</p> <p>Ćwiczenie 14. Obliczenia kinetyki krystalizacji i dobór krystalizatorów.</p> <p>Ćwiczenie 15. Kolokwium zaliczeniowe.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	50.00%

## Wymagania wstępne

podstawowa wiedza z matematyki i fizyki



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Procesy dyfuzyjno-ciepłne w inżynierii bioprocessowej Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l8B.5db97ceaf0b83.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem głównym kursu jest przedstawienie podstawowych problemów dotyczących obliczeń procesowych oraz aparatury i urządzeń stosowanych w przemyśle biotechnologicznym. Omawiane są ciepłno-dyfuzyjne procesy jednostkowe, istotne w trakcie uzyskiwania bioproduktów, a szczególna uwaga poświęcona jest takim zagadnieniom jak: transport ciepła w ośrodku nieruchomym i ruchomym oraz transport masy w obrębie ośrodka i przez granicę faz.
C2	Celem szczegółowym jest zapoznanie studenta z podstawowymi prawami dotyczącymi transportu ciepła i transportu masy podczas bioprocessu z uwzględnieniem reologii płynu i rodzaju przepływów mediów biotechnologicznych. Charakterystyczne węzły instalacji biotechnologicznej, z uwzględnieniem przepływów, wymienników ciepła i systemów nawilżających oraz niezbędnej aparatury. Przewodzenie, konwekcja i promieniowanie ciepła. Molekularne oraz konwekcyjne przenoszenie masy w procesach destylacyjnych, ekstrakcyjnych, krystalizacji i suszeniu. Przenoszenie skali.

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	w stopniu zaawansowanym operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach biotechnologicznych	NB_P6S_WG07	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	dobierać operacje jednostkowe do opracowania wybranego zadania projektowego ;	NB_P6S_UK09, NB_P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U2	poszukiwać i wykorzystać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki do krytycznej analizy funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i technologicznych;	NB_P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U3	planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i aktualizowania wiedzy związanej z wykonywanym zawodem.	NB_P6S_UU13	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów;	NB_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	wykorzystania wiedzy z zakresu biotechnologii i nauk o żywności w rozwiązywaniu problemów zawodowych;	NB_P6S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K3	podejmowania odpowiedzialności za wysoką jakość i bezpieczeństwo produktów biotechnologicznych	NB_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

## Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	30
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Przygotowanie do zajęć	25
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	25
Udział w egzaminie	2
Przygotowanie do ćwiczeń	20
Konsultacje	3

<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 135	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 65	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<p>Wykład 1. Właściwości mediów biotechnologicznych. Podstawowe zależności w zakresie transportu płynów. Podstawowe prawa przepływów.</p> <p>Wykład 2. Podstawowe prawa dotyczące transportu ciepła (przewodzenie, wnikanie, przenikanie, promieniowanie). Instalacje stosowane w wymiennikach ciepła.</p> <p>Wykład 3. Transport ciepła podczas szczególnych rodzajów przepływów. Przepływ płynu przez wypełnienie, jako rodzaj przepływu dwu lub trójfazowego z uwzględnieniem bilansu masy oraz bilansu ciepła. Spływ warstewkowy.</p> <p>Wykład 4. Transport ciepła podczas makro i mikro- mieszania płynów w bioreaktorze. Charakterystyczne parametry mieszania płynów biotechnologicznych oraz zasady doboru mieszadeł.</p> <p>Wykład 5. Transport ciepła podczas wrzenia cieczy.</p> <p>Wykład 6-7. Wnikanie ciepła podczas przepływu niewymuszonego i wymuszonego.</p> <p>Wykład 8. Podstawy transportu masy (równania dyfuzyjnego transportu masy przez granicę faz) opis równowagi ciecz-para.</p> <p>Wykład 9-10. Procesy destylacyjne (destylacje jednostopniowe i specjalne). Destylacja molekularna oraz destylacja z parą wodną, jako szczególne przypadki destylacji zachowawczych.</p> <p>Wykład 11. Procesy rektyfikacyjne (układy jedno i wielokolumnowe). Podstawy bilansowania i doboru urządzeń rektyfikacyjnych.</p> <p>Wykład 12. Podstawy procesów ekstrakcyjnych (kinetyka procesu, równowaga ekstrakcyjna, wyznaczanie ilości stopni oraz dobór aparatów do procesów ekstrakcyjnych).</p> <p>Wykład 13. Podstawy procesów krystalizacyjnych (sterowanie kinetyką krystalizacji za pomocą parametrów procesu oraz dobór aparatów do procesów krystalizacyjnych).</p> <p>Wykład 14. Podstawy procesów suszarniczych. Suszenie materiałów biologicznych z uwzględnieniem bilansowania i doboru urządzeń suszarniczych.</p> <p>Wykład 15. Podstawy procesów membranowych (ultrafiltracja, diafiltracja, permeacja, dializa oraz odwrócona osmoza) wykorzystywanych do wydzielenia i oczyszczania bioproduktów.</p>	Wykład



2.	<p>Ćwiczenie 1. Obliczanie podstawowych wielkości związanych z przenoszeniem pędu przy zastosowaniu równań transportu i równań przepływów.</p> <p>Ćwiczenie 2. Obliczenia hydrauliki przepływów specjalnych oraz obliczenia spadku ciśnienia dla przepływu płynu przez rurociąg i przez złożę materiału rozdrobnionego.</p> <p>Ćwiczenie 3-4. Obliczanie zapotrzebowania mocy przy napowietrzaniu oraz przy mieszaniu w bioreaktorach z systemami ogrzewania i chłodzenia.</p> <p>Ćwiczenie 5. Wyznaczanie współczynników przewodzenia ciepła dla różnych ośrodków.</p> <p>Ćwiczenie 6. Kolokwium. Wyznaczanie współczynników wnikania i przenikania ciepła dla specjalnych przypadków transportu ciepła.</p> <p>Ćwiczenie 7. Obliczanie podstawowych wielkości aparatów i instalacji próżniowych. Zasady projektowania instalacji próżniowych.</p> <p>Ćwiczenie 8. Równowagi fazowe. Obliczanie stężeń równowagowych i operacyjnych. Obliczanie składu faz.</p> <p>Ćwiczenie 9. Obliczenia w zakresie destylacji zachowawczych. Dobór parametrów procesowych dla destylacji jednostopniowych.</p> <p>Ćwiczenie 10. Dobór parametrów do procesów destylacyjnych jednostopniowych, próżniowych i zachowawczych.</p> <p>Ćwiczenie 11. Bilanse procesów rektyfikacyjnych. Obliczanie gabarytów kolumn rektyfikacyjnych.</p> <p>Ćwiczenie 12. Bilanse procesów ekstrakcyjnych. Wyznaczanie ilości stopni w procesach wielostopniowych.</p> <p>Ćwiczenie 13. Analiza kinetyki krystalizacji i dobór krystalizatorów.</p> <p>Ćwiczenie 14. Analiza kinetyki odwadniania biomateriałów i dobór instalacji suszarniczych.</p> <p>Ćwiczenie 15. Kolokwium zaliczeniowe.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	50.00%

## Wymagania wstępne

podstawowa wiedza z matematyki i fizyki



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Higiena i toksykologia żywności Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l8B.5db97ceb0cdac.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie podstawowej wiedzy z toksykologii żywności, w tym przede wszystkim informacji o źródłach zanieczyszczeń żywności substancjami szkodliwymi i ich wpływu na stan zdrowia człowieka
C2	Dostarczenie wiedzy odnośnie produkcji żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej z uwzględnieniem prawnej ochrony konsumenta.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	podstawowe pojęcia i definicje z zakresu toksykologii żywności	NB_P6S_WG09, NB_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne
W2	substancje antyodżywcze występujące w żywności substancje celowo dodawane do żywności, zanieczyszczenia biologiczne oraz chemiczne występujące w żywnościowe	NB_P6S_WG09, NB_P6S_WG10	Zaliczenie pisemne
W3	systemy oraz ustawodawstwo polskie i unijne dotyczące bezpieczeństwa żywności	NB_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	wskazać substancje antyodżywcze występujące w żywnościowe, zanieczyszczenia chemiczne i biologiczne mogące występować w żywności oraz substancje celowo dodawane do żywności	NB_P6S_UW05	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	podjęcia odpowiedzialności za bezpieczeństwo produktów żywnościowych	NB_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 25	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Cele i zadania toksykologii żywności Prawo unijne w zakresie bezpieczeństwa żywności Zanieczyszczenia żywności metalami ciężkimi Zanieczyszczenia żywności antybiotykami, lekami weterynaryjnymi, sterydami Zanieczyszczenia żywności dioksynami, polichlorobifenylami Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego: pestycydy, azotany Substancje antyodżywcze w żywności	Wykład

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
------------	-------------------	---

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

## **Wymagania wstępne**

Chemia żywności, biochemia, technologia żywności, mikrobiologia



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Dodatki do żywności Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l8B.5db97ceb13b77.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 2, Wykład e-learning: 13	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów i przekazanie wiedzy z zakresu: regulacji prawnych stosowania dodatków, klasyfikacji i charakterystyki substancji dodawanych do żywności oraz technologii stosowania substancji dodatkowych w przetwórstwie żywności.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna i rozumie: zagadnienia z zakresu jakości surowców roślinnych i zwierzęcych, technologii ich przetwarzania oraz zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji żywności, zagrożenia dotyczące produktów biotechnologicznych oraz żywnościowych wpływających na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne.	NB_P6S_WG09, NB_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi identyfikować i oceniać jakość produktów biotechnologicznych oraz żywnościowych, a także ich wpływ na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne, poszukiwać i wykorzystać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki do krytycznej analizy funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i technologicznych.	NB_P6S_UW05, NB_P6S_UW07	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów, wykorzystania wiedzy z zakresu biotechnologii i nauk o żywności w rozwiązywaniu problemów zawodowych.	NB_P6S_KK01, NB_P6S_KK02	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	2	
Wykład e-learning	13	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Dodatki do żywności - definicje, pojęcia, zasady</p> <p>Dodatki do żywności - uwarunkowania prawne</p> <p>Konserwanty</p> <p>Regulatory kwasowości</p> <p>Przeciwutleniacze i synergenty</p> <p>Emulgatory</p> <p>Hydrokoloidy polisacharydowe</p> <p>Hydrokoloidy białkowe</p> <p>Substancje tworzące lub utrzymujące strukturę</p> <p>Barwniki</p> <p>Aromaty, przyprawy i substancje smakowe</p> <p>Substancje słodzące</p> <p>Substancje wzbogacające</p> <p>Dodatki pomocnicze - enzymy, nośniki, rozpuszczalniki</p> <p>Dodatki pomocnicze - substancje klarujące, filtrujące, gazy, na powierzchnię</p>	Wykład
2.	<p>Dodatki do żywności - definicje, pojęcia, zasady</p> <p>Dodatki do żywności - uwarunkowania prawne</p> <p>Konserwanty</p> <p>Regulatory kwasowości</p> <p>Przeciwutleniacze i synergenty</p> <p>Emulgatory</p> <p>Hydrokoloidy polisacharydowe</p> <p>Hydrokoloidy białkowe</p> <p>Substancje tworzące lub utrzymujące strukturę</p> <p>Barwniki</p> <p>Aromaty, przyprawy i substancje smakowe</p> <p>Substancje słodzące</p> <p>Substancje wzbogacające</p> <p>Dodatki pomocnicze - enzymy, nośniki, rozpuszczalniki</p> <p>Dodatki pomocnicze - substancje klarujące, filtrujące, gazy, na powierzchnię</p>	Wykład e-learning

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Wykład e-learning	Zaliczenie pisemne	50.00%



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Mikrobiologia ogólna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l8B.5db97ceb2406a.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 4	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 8
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z morfologią, anatomią i właściwościami fizjologicznymi podstawowych grup mikroorganizmów (bakterii, drożdży i grzybów strzępkowych).
C2	Celem przedmiotu jest również zapoznanie studentów z kinetyką wzrostu drobnoustrojów, ich odżywianiem, oddychaniem, występowaniem w środowisku naturalnym i ich wpływem na to środowisko oraz wzajemnymi oddziaływaniami między mikroorganizmami.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			



W1	Student zna i rozumie pozycję drobnoustrojów w świecie organizmów żywych oraz w stopniu zaawansowanej budowie i funkcje życiowe mikroorganizmów i wirusów.	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG02	Egzamin pisemny
W2	Student zna i rozumie zjawisko wzrostu drobnoustrojów i definiuje podstawowe parametry tego wzrostu.	NB_P6S_WG03	Egzamin pisemny
W3	Student zna i rozumie podstawy ekologii drobnoustrojów i oddziaływania między drobnoustrojami, organizmami wyższymi i środowiskiem nieożywionym.	NB_P6S_WG03, NB_P6S_WG10	Egzamin pisemny
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi rozróżnić główne grupy i formy drobnoustrojów, przeprowadzić podstawowe hodowle mikroorganizmów i zastosować techniki mikroskopowe	NB_P6S_UO12, NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student potrafi oznaczyć liczbę drobnoustrojów w środowisku i przeprowadzić analizę mikrobiologiczną wody, powietrza i gleby.	NB_P6S_UO12, NB_P6S_UW03, NB_P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U3	Student potrafi pracować w grupie przyjmując w niej różne role. Właściwie posługiwać się terminologią mikrobiologiczną	NB_P6S_UK09, NB_P6S_UO12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U4	Student rozumie potrzebę uzupełniania wiedzy z zakresu mikrobiologicznych technik badawczych.	NB_P6S_UU13	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu mikrobiologii.	NB_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
K2	Student jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad higieny w związku z powszechnym występowaniem drobnoustrojów.	NB_P6S_KK02, NB_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	30
Ćwiczenia laboratoryjne	60
Przygotowanie do zajęć	30
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	60
Udział w egzaminie	2

Konsultacje	4	
Przygotowanie raportu	15	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 201	<b>ECTS</b> 8
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 96	<b>ECTS</b> 3
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 75	<b>ECTS</b> 3

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Historia rozwoju mikrobiologii i działy mikrobiologii. Ogólna charakterystyka drobnoustrojów i cechy odróżniające je od organizmów wyższych.</li> <li>2. Bakterie - budowa morfologiczna i anatomiczna, sposoby rozmnażania i cykle rozwojowe.</li> <li>3. Podstawy systematyki bakterii.</li> <li>4. Drożdże - budowa anatomiczna i morfologiczna, sposoby rozmnażania i cykle rozwojowe.</li> <li>5. Grzyby strzępkowe (pleśnie) - budowa anatomiczna i morfologiczna, sposoby rozmnażania i cykle rozwojowe.</li> <li>6. Podstawy systematyki grzybów mikroskopowych.</li> <li>7. Wirusy i bakteriofagi - budowa, cykle rozwojowe, znaczenie.</li> <li>8. Wprowadzenie do metabolizmu drobnoustrojów. Skład chemiczny i pierwiastkowy drobnoustrojów.</li> <li>9. Odżywianie i pobieranie pokarmu. Trawienie pozakomórkowe.</li> <li>10. Mechanizmy zdobywania energii; oddychanie tlenowe i beztlenowe. Centralne szlaki przemian katabolicznych jako źródło energii metabolicznej i prekursorów syntez komórkowych.</li> <li>11. Wzrost drobnoustrojów - fazowość wzrostu w hodowli okresowej. Istota hodowli ciągłej.</li> <li>12. Dziedziczenie cech, zmienność fenotypowa i genotypowa drobnoustrojów.</li> <li>13. Wpływ czynników środowiskowych na rozwój drobnoustrojów i drobnoustrojów na środowisko.</li> <li>14. Podstawy ekologii drobnoustrojów. Tworzenie biocenoz. Interakcje pomiędzy drobnoustrojami oraz między drobnoustrojami i organizmami wyższymi.</li> <li>15. Naturalne siedliska drobnoustrojów (gleba, woda, powietrze, organizm człowieka i zwierząt). Udział drobnoustrojów w krążeniu pierwiastków w przyrodzie.</li> </ol>	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyposażenie laboratorium mikrobiologicznego - mikroskopy, komory do szczepień, termostaty, urządzenia (autoklawy, pasteryzatory, suszarki) i sprzęt (filtry bakteriologiczne) do sterylizacji płynów do rozcieńczeń, podłoży i szkła.</li> <li>2. Środowiska do hodowli i przenoszenia drobnoustrojów (skład chemiczny podłoży, czynniki zestalające, rodzaje podłoży).</li> <li>3. Metody posiewania drobnoustrojów do podłoży ciekłych i stałych. Metody hodowli drobnoustrojów tlenowych.</li> <li>4. Morfologia drożdży: kształty i wielkość komórek, sposoby rozmnażania, tworzenie pseudogrybni i grzybni właściwej, zarodnikowanie.</li> <li>5. Morfologia bakterii właściwych i promieniowców: kształty, układy i wielkości komórek, narządy ruchu u bakterii i ich wykrywanie, barwienie proste pozytywne i negatywne.</li> <li>6. Podstawy identyfikacji bakterii: barwienie Grama, wybrane uzdolnienia biochemiczne - właściwości proteolityczne, amylolityczne, redukcja azotanów, wytwarzanie katalazy.</li> <li>7. Bakterie przetrwalnikujące tlenowe - cykle życiowe, barwienie przetrwalników metodą Schaffer - Fultona).</li> <li>8. Bakterie przetrwalnikujące beztlenowe - metody hodowli beztlenowców, barwienie przetrwalników metodą Moellera).</li> <li>9. Budowa i sposoby rozmnażania grzybów mikroskopowych.</li> <li>10. Pomiary liczby komórek w środowisku - metody bezpośrednie mikroskopowe (komora Thoma, metoda Breeda).</li> <li>11. Pomiary liczby komórek w środowisku - metody pośrednie - hodowlane (metoda płytkowa Kocha).</li> <li>12. Analiza mikrobiologiczna wody i powietrza - metody oceny liczby bakterii, NPL coli i miana coli, metoda sedymentacyjna.</li> <li>13. Analiza mikrobiologiczna gleby-metody oceny liczby: bakterii i promieniowców, grzybów strzępkowych, ocena procesów mikrobiologicznych zachodzących w glebie.</li> <li>14. Metody badania wzajemnych oddziaływań pomiędzy drobnoustrojami.</li> <li>15. Odrabianie zaległości i zaliczenie ćwiczeń.</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Praca w grupie, Udział w badaniach, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## General microbiology Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Biotechnology	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> ND00000NBT00S.I8BO.5db97ceb2a96f.19
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle (engineer) programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> Yes
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 4	<b>Examination</b> exam	<b>Number of ECTS points</b> 8
	<b>Activities and hours</b> lecture: 30, laboratory classes: 60	

### Goals

G1	The aim of the course is to acquaint students with the morphology, anatomy and physiological characteristics of basic groups of microorganisms (bacteria, yeasts and filamentous fungi).
G2	Celem przedmiotu jest również zapoznanie studentów z kinetyką wzrostu drobnoustrojów, ich odżywianiem, oddychaniem, występowaniem w środowisku naturalnym i ich wpływem na to środowisko oraz wzajemnymi oddziaływaniami między mikroorganizmami.

### Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
<b>Knowledge - Student knows and understands:</b>			

W1	Student knows and understands the position of microorganisms in the world of living organisms and, to an advanced degree, the structure and vital functions of microorganisms and viruses.	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG02	written exam, written credit
W2	Student knows and understands microbial growth and defines its basic parameters,	NB_P6S_WG03	written exam, written credit
W3	Student knows and understands basics of ecology connected with microorganisms and interactions between microorganisms, higher organisms and non-living environment.	NB_P6S_WG03, NB_P6S_WG10	written exam, written credit
<b>Skills - Student can:</b>			
U1	Student can distinguish main groups and forms of microorganisms, conduct basic cultures of microorganisms and apply microscopic techniques.	NB_P6S_UO12, NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW03	observation of student's work, report
U2	Student can determine the number of microorganisms in the environment and conduct microbiological analysis of water, air and soil.	NB_P6S_UO12, NB_P6S_UU13, NB_P6S_UW05	observation of student's work, report
U3	Student can interact and work in a group accepting various roles, properly use English microbiological terminology.	NB_P6S_UK09, NB_P6S_UK11, NB_P6S_UO12	observation of student's work, report
U4	Student can understand the need to update knowledge in the field of microbiological research techniques.	NB_P6S_UU13	observation of student's work, report
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	Student is ready to critical assessment of his own knowledge in the field of microbiology.	NB_P6S_KK01	written exam, written credit, observation of student's work, report
K2	Student is ready to compliance with safety and hygiene rules due to the common occurrence of microorganisms.	NB_P6S_KK02, NB_P6S_KO03	written exam, written credit, observation of student's work, report

### Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
lecture	30
laboratory classes	60
exam participation	2
consultations	2
report preparation	15
lesson preparation	30
exam / credit preparation	90
<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 229
	<b>ECTS</b> 8

<b>Workload involving teacher</b>	<b>Hours</b> 94	<b>ECTS</b> 3
<b>Practical workload</b>	<b>Hours</b> 75	<b>ECTS</b> 3

\* hour means 45 minutes

## Study content

No.	Course content	Activities
1.	<p>History of microbiology and microbiology sections. General characteristics of microorganisms and the characteristics that distinguish them from higher organisms.</p> <p>Bacteria - the construction of morphological and anatomical methods of propagation and development cycles. The basics of bacteria taxonomy.</p> <p>Yeast - morphology and methods of propagation.</p> <p>Filamentous fungi (molds) - morphology and reproduction. Basics of microscopic fungi taxonomy.</p> <p>Viruses and bacteriophages - construction, development cycles, meaning.</p> <p>Introduction to microbial metabolism.</p> <p>Chemical composition of microorganisms.</p> <p>Nutritional demands. Extracellular digestion.</p> <p>Mechanisms of energy gaining; aerobic and anaerobic respiration.</p> <p>Catabolic traits as a source of energy and metabolic precursors.</p> <p>Microorganisms growth - growth phases in batch culture. Continuous culture.</p> <p>Heredity traits, phenotypic and genotypic variability of microorganisms.</p> <p>The influence of environmental factors on the development of the microorganisms.</p> <p>The basics of microbial ecology. Creating biocoenosis. Interactions between microorganisms and between microorganisms and higher organisms.</p> <p>Natural microbial habitat (soil, water, air, the human body and animals).</p> <p>Participation of microorganisms in some elements circulation in nature.</p>	lecture
2.	<p>Equipment of microbiological laboratory. Microbiological media.</p> <p>Chemical composition, methods of preparation.</p> <p>Methods of microorganisms inoculation on liquid and solid media. Culture methods of aerobic microorganisms.</p> <p>Yeast morphology: shape and size of the cells, methods of reproduction, true mycelium and pseudohyphae, sporulation.</p> <p>Bacteria and actinomycetes morphology.</p> <p>Basics of bacteria identification: Gram stain, selected biochemical tests.</p> <p>Aerobic sporulating bacteria- life cycles, spore staining methods.</p> <p>Anaerobic sporulating bacteria- life cycles.</p> <p>Microscopic fungi.</p> <p>Cell count in the environment - direct microscopic count.</p> <p>Cell count in the environment - indirect methods.</p> <p>Microbial water and air analysis.</p> <p>Microbial analysis of soil -assessment of :bacteria, actinomycetes, filamentous fungi, the assessment of microbiological processes occurring in the soil.</p> <p>Interactions between microbes.</p> <p>Catching up missing practices and passing the subject.</p>	laboratory classes

## Course advanced

### Teaching methods:

teamwork, participation in research, lecture, classes

<b>Activities</b>	<b>Examination methods</b>	<b>Percentage in subject assessment</b>
lecture	written exam	50.00%
laboratory classes	written credit, observation of student's work, report	50.00%



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Podstawy genetyki Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.110B.5db97ceb40344.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem modułu jest umożliwienie studentom zapoznania się z materiałem z zakresu praw rządzącymi zmianami genetycznymi w populacjach. Program wykładów obejmuje zagadnienia związane z budową i sposobem powielania materiału genetycznego oraz reguły jego dziedziczenia, przyczyny zjawisk zmienności genetycznej, poznaje podstawy genetyki populacyjnej. Celem laboratoriów jest zapoznanie się z technikami pozwalającymi wykrywać zmienności i sterowanie procesami rekombinacyjnymi i komplementacyjnymi.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			



W1	budowę i sposób powielania materiału genetycznego oraz reguły jego dziedziczenia wyjaśnia interakcje między genami i związane z nimi modyfikacje praw dziedziczenia	NB_P6S_WG01	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W2	zna strukturę genów oraz mechanizmy regulacji ekspresji genów u Prokaryota , Eukaryota i wirusów, opisuje genomy pozajądrowe i mechanizmy dziedziczenia pozajądrowego	NB_P6S_WG02	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W3	rozumie przyczyny zjawisk zmienności genetycznej (mutacyjnej i rekombinacyjnej ) u organizmów żywych	NB_P6S_WG05	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W4	wskazuje zależności pomiędzy zmianami w DNA a chorobami genetycznymi człowieka, zna podstawy genetyki populacyjnej	NB_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student posługuje się podstawowymi technikami laboratoryjnymi stosowanymi w badaniach genetycznych	NB_P6S_UK11	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	analizuje główne zagrożenia dla człowieka związane z mutacjami genowymi i chromosomowymi w jego materiale genetycznym	NB_P6S_UO12	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	wyjaśnia zależności między genetyką populacyjną a ewolucją	NB_P6S_UW01	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U4	pracuje w zespole i wykazuje odpowiedzialność za wspólnie realizowane zadania,	NB_P6S_UW05	Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	wykazania zrozumienie podstawowych zjawisk genetycznych w przyrodzie,	NB_P6S_KO03	Aktywność na zajęciach
K2	ma świadomość zagrożenia związanego ze zmianami materiału genetycznego u organizmów żywych	NB_P6S_KR06	Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Przygotowanie do zajęć	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 82	<b>ECTS</b> 3

<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 47	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Materiał genetyczny organizmów prokariotycznych, eukariotycznych i wirusów. Mechanizmy dziedziczenia - prawa Mendla, uzupełnienia i modyfikacje reguł dziedziczenia ustalonych przez Mendla. Mapowanie genetyczne. Struktura, funkcje i mechanizmy regulacji ekspresji genów u Prokaryota, Eukaryota i wirusów. Zmienność organizmów - mutacje, rekombinacje i hybrydyzacja protoplastów. Dziedziczenie pozajądrowe - mitochondrialne i chloroplastydowe. Choroby genetyczne. Podstawy genetyki populacyjnej. Podstawy biologii molekularnej.	Wykład
2.	<p>1. Mutagenеза u bakterii. Selekcja mutantów opornych na antybiotyki metodą płytek gradientowych Szybalskiego.</p> <p>2. Kontrola mutacji u bakterii - (oporność na antybiotyki, auksotrofia) i drożdży (mutacje oddechowe). Przygotowanie podłoża selekcyjnych i interpretacja wyników.</p> <p>3. Rekombinacja u bakterii - koniugacja, charakterystyka dawców i biorców, krzyżowanie różnych dawców z biorcą. Selekcja rekombinantów. Wyznaczenie częstości rekombinantów.</p> <p>4. Plazmidy oporności na antybiotyki - infekcyjne typu R i nieinfekcyjne typu pCK4. Przekazywanie plazmidów na drodze koniugacji, selekcja koniugantów. Wyznaczenie częstości koniugacji.</p> <p>5. Test komplementacji cis- trans u drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. Krzyżowanie płciowo zróżnicowanych mutantów auksotroficznych. Selekcja szczepów prototroficznycн Sporulacja diploidów. Interpretacja wyników.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Udział w badaniach, Wykład, Zajęcia praktyczne w warunkach symulacyjnych, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

## Wymagania wstępne

biologia, biochemia, mikrobiologia ogólna



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Aparatura przemysłów biotechnologicznych Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.110B.5db97ceb46d91.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest poznanie najważniejszych procesów jednostkowych wykorzystywanych w przemyśle biotechnologicznym.
C2	Zapoznanie studentów z budową i zastosowaniem różnych typów bioreaktorów w procesach biotechnologicznych.
C3	Zapoznanie studentów z problematyką zastosowania w biotechnologii procesów membranowych
C4	Przekazanie wiedzy z zakresu metod usuwania wilgoci z materiałów biologicznych.
C5	Uświadomienie słuchaczom problemów dotyczących metod oczyszczania i wydzielania produktów otrzymywanych w procesach biologicznych.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	ma w stopniu zaawansowanym wiedzę dotyczącą operacji jednostkowych, aparatury specjalistycznej stosowanych w różnych procesach biotechnologicznych	NB_P6S_WG07	Kolokwium
W2	ma pogłębioną wiedzę do rozpoznania i charakterystyki podstawowych rodzajów bioreaktorów z użyciem różnych mikroorganizmów	NB_P6S_WG05	Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi przeprowadzić proces hodowlany i obsługiwać bioreaktor, umie dobierać różne operacje jednostkowe do przeprowadzenia procesów biotechnologicznych	NB_P6S_UW01	Zaliczenie pisemne
U2	Student potrafi umie przygotować i zaplanować urządzenia do wykorzystania w procesie biologicznym oraz sporządzić i zaprojektować linię technologiczną	NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW08	Zaliczenie pisemne
U3	Student potrafi rozumie potrzebę uzupełniania wiedzy z zakresu biotechnologii i technik badawczych	NB_P6S_UW07	Zaliczenie pisemne
U4	Student potrafi współdziałać w grupie przyjmując różne role w tym posługiwać się językiem obcym	NB_P6S_UU13	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu aparatury w procesach biotechnologicznych w rozwiązywaniu problemów zawodowych, działania w sposób kreatywny	NB_P6S_KK02, NB_P6S_KO05	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	12
Przygotowanie do zajęć	10
Konsultacje	4
Przygotowanie do ćwiczeń	10
Udział w egzaminie	2
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 83
	<b>ECTS</b> 3

<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 51	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Charakterystyka podstawowego procesu biotechnologicznego.</li> <li>2. Budowa bioreaktora - elementy kontrolno-pomiarowe, metody wyjałowienia.</li> <li>3. Kryteria podziału bioreaktorów.</li> <li>4. Charakterystyka bioreaktorów barbotażowych i typu air-lift.</li> <li>5. Bioreaktory z mieszadłem mechanicznym.</li> <li>6. Bioreaktory do hodowli alg, tkanek roślinnych i zwierzęcych.</li> <li>7. Metody immobilizacji - bioreaktory stosowane w procesach z immobilizowanymi komórkami i enzymami.</li> <li>8. Metody membranowe wykorzystywane w biotechnologii - mikrofiltracja, ultrafiltracja, odwrócona osmoza</li> <li>9. Typy modułów filtracyjnych oraz rodzaje membran.</li> <li>10. Biologiczne i katalityczne bioreaktory membranowe.</li> <li>11. Metody dezintegracji komórek.</li> <li>12. Metody okresowe i ciągłe usuwania wilgoci z materiałów biologicznych - suszenie, odparowanie, liofilizacja, filtracja, wirowanie, sedymentacja, koagulacja.</li> <li>13. Metody bezpośrednie i pośrednie pomiaru biomasy komórkowej.</li> <li>14. Chromatografia jonowymienna- anionity i kationity charakterystyka</li> <li>15. Charakterystyka i wykorzystanie chromatografii kolumnowej w biotechnologii.</li> </ol>	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ćwiczenie wprowadzające.</li> <li>2. Budowa bioreaktora z mieszadłem mechanicznym.</li> <li>3. Budowa i zasada działania układów kontrolno-pomiarowych w bioreaktorach.</li> <li>4. Projektowanie podstawowych wymiarów bioreaktora mieszadłowego.</li> <li>5. Kolokwium zaliczeniowe ćwiczeń 1-4.</li> <li>6. Kinetyka procesu z użyciem wolnych komórek -przykłady obliczeń parametrów kinetycznych i wydajności produkcji biomasy komórkowej.</li> <li>7. Kinetyka procesu z użyciem wolnych komórek -przykłady obliczeń parametrów kinetycznych i wydajności produkcji różnych produktów w procesach okresowych.</li> <li>8. Kinetyka procesu z użyciem wolnych komórek -przykłady obliczeń parametrów kinetycznych i wydajności produkcji różnych produktów w procesach ciągłych.</li> <li>9. Sprawdzian – (Ćw. 8). Sposoby likwidacji piany.</li> <li>10. Pułapkowanie mikroorganizmów z wykorzystaniem nośników naturalnych i syntetycznych.</li> <li>11. Metody dezintegracji ścian komórek drobnoustrojów.</li> <li>12. Chromatografia jonowymienna i kolumnowa</li> <li>13. Kolokwium (Ćw. 10-13).</li> <li>14. Filtracja. Wyznaczanie szybkości strumienia permeatu w procesach mikrofiltracji.</li> <li>15. Zajęcia podsumowujące.</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Kolokwium	40.00%

## Wymagania wstępne

Mikrobiologia ogólna, chemia



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Technologia przetwórstwa węglowodanów Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202e60e2a
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przedmiot dotyczy zapoznania studentów z charakterystyką surowców węglowodanowych takich jak buraki cukrowe, ziemniaki i ziarna zbóż. Obejmuje również główne kierunki przetwórstwa węglowodanów, a w szczególności cukrownictwo, krochmalnictwo, przetwórstwo ziemniaczane, a także zarys technologii przetwarzania ziarna zbóż oraz owoców i warzyw.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna i rozumie skład chemiczny i właściwości podstawowych surowców stosowanych w przetwórstwie surowców węglowodanowych;	NB_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Kolokwium
W2	student ma ogólną wiedzę na temat przetwórstwa tych surowców oraz urządzeń w nim stosowanych	NB_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Kolokwium
W3	student ma wpływ parametrów technologicznych na jakość gotowych wyrobów	NB_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi wykonać wybrane analizy właściwości surowców i produktów pochodzenia roślinnego	NB_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student potrafi kontrolować, weryfikować i interpretować zmiany jakościowe zachodzące podczas	NB_P6S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U3	student potrafi zaproponować i przeprowadzić proste zadanie projektowe z zakresu przetwarzania surowców węglowodanowych oraz zinterpretować uzyskane wyniki	NB_P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U4	student potrafi ocenić wpływ procesów technologicznych na kształtowanie jakości gotowego produktu	NB_P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za wspólnie realizowane w zespole zadania	NB_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
K2	Student jest gotów do zrozumienia ważności parametrów procesowych podczas produkcji i przechowywania żywności	NB_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń

### Bilans punktów ECTS

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>
Wykład	30
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Przygotowanie do zajęć	28
Przygotowanie raportu	28
Konsultacje	2
Udział w egzaminie	2
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20



<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 140	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 64	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 58	<b>ECTS</b> 2

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<p>Tematyka wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wprowadzenie. Cukrownictwo: burak cukrowy i jego jakość. Przygotowanie buraków cukrowych do przerobu.</li> <li>2. Technologia przerobu buraka cukrowego. Stosowane urządzenia w cukrownictwie.</li> <li>3. Ziemniak jako surowiec w przemyśle krochmalniczym. Technologia produkcji mączki ziemniaczanej, podstawowe etapy produkcyjne, maszyny i urządzenia.</li> <li>4. Technologia produkcji hydrolizatów skrobiowych.</li> <li>5. Modyfikacje skrobi.</li> <li>6. Ziemniak konsumpcyjny. Technologia produkcji wyrobów konserwowanych</li> <li>7. Przetwórstwo ziemniaczane. Suszone produkty ziemniaczane, jakość surowca i wytworzonych produktów. Technologia produkcji granulatu.</li> <li>8. Technologia produkcji wyrobów ekstrudowanych.</li> <li>9. Smażone produkty ziemniaczane. Ziemniak jako surowiec do produkcji frytek i chipsów. Technologia produkcji frytek i chipsów, maszyny i urządzenia.</li> <li>10. Otrzymywanie tłuszczów smaźalniczych.</li> <li>11. Smażenie i tłuszcze smaźalnicze.</li> <li>12. Wyroby cukiernicze. Technologia czekolady.</li> <li>13. Wyroby cukiernicze. Technologia produkcji karmelków i żelków.</li> <li>14. Zarys technologii owoców i warzyw.</li> <li>15. Zarys technologii zbóż.</li> </ol>	Wykład

2.	<p>Tematyka ćwiczeń:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ocena jakości korzeni buraka cukrowego.</li> <li>2. Otrzymywanie i oczyszczanie soku cukrowiczego.</li> <li>3. Ocena jakości ziemniaka.</li> <li>4. Właściwości i ocena jakości skrobi ziemniaczanej oraz modyfikatorów skrobiowych</li> <li>5. Kwasowa i enzymatyczna hydroliza skrobi ziemniaczanej.</li> <li>6. Otrzymywanie i ocena jakości chipsów i frytek ziemniaczanych. Ocena jakości suszonych produktów ziemniaczanych.</li> <li>7. Technologia owoców i warzyw/Technologia zbóż.</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie ustne, Obserwacja pracy studenta, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

### Wymagania wstępne

Mikrobiologia żywności, analiza żywności, operacje jednostkowe w przemysłach biotechnologicznych



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Technologia owoców, warzyw i zbóż Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.110B.5db97ceb696d0.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z szeregiem podstawowych zagadnień związanych z przetwórstwem owoców i warzyw, wśród których wymienić należy technologię produktów smarownych (dżemów, konfitur, powideł), win owocowych czy soków
C2	Przekazanie wiedzy z zakresu produkcji produktów przeznaczonych dla dzieci oraz żywności o minimalnych stopniu przetworzenia
C3	Poznanie przez studentów idei stosowania biologicznych i biochemicznych procesów w przetwórstwie surowców roślinnych

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	w stopniu zaawansowanym chemiczne, biologiczne i instrumentalne metody stosowane w analizie żywności pochodzenia roślinnego	NB_P6S_WG04	Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
W2	w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu jakości surowców roślinnych i technologii ich przetwarzania oraz zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji żywności	NB_P6S_WG09	Egzamin pisemny, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	wykonać zaawansowane analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności posługując się odpowiednią aparaturą	NB_P6S_UW03	Wykonanie ćwiczeń
U2	identyfikować i właściwie oceniać jakość produktów żywnościowych, a także ich wpływ na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne	NB_P6S_UW05	Wykonanie ćwiczeń
U3	porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny technologia żywności stosując specjalistyczną terminologię	NB_P6S_UK09	Obserwacja pracy studenta
U4	sprawnie i elastycznie współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych	NB_P6S_UO12	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu przetwarzania surowców roślinnych i technologii żywności oraz wykorzystywanie wiedzy z zakresu nauk o żywności w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NB_P6S_KK01, NB_P6S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
K2	działania w sposób przedsiębiorczy, przestrzegania zasad etyki zawodowej, podejmowania odpowiedzialności za wysoką jakość i bezpieczeństwa produktów	NB_P6S_KO04, NB_P6S_KO05, NB_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

### **Bilans punktów ECTS**

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>
Wykład	30
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20
Przygotowanie do ćwiczeń	30
Przygotowanie raportu	10
Konsultacje	6
Udział w egzaminie	2

<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 128	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 68	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 40	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wybrane owoce i warzywa w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych</li> <li>2. Technologia produkcji soków, przecierów i produktów typu smoothie, w tym produktów typu 'baby food'</li> <li>3. Biochemiczne i biologiczne procesy przetwórcze jako narzędzie do otrzymywania prozdrowotnych produktów owocowo-warzywnych</li> <li>4. Technologia produkcji win owocowych</li> <li>5. Żywność o minimalnym stopniu przetworzenia</li> <li>6. Dżemy, konfitury, marmolady i powidła - wymagania surowcowe i technologia produkcji</li> <li>7. Zaliczenie</li> </ol>	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zmiany barwy owoców, warzyw i ziół</li> <li>2. Technologia produkcji soków owocowo-warzywnych</li> <li>3. Technologia produkcji win owocowych</li> <li>4. Produkty smarowne z owoców i warzyw (dżemy, pasty, marmolady, powidła)</li> <li>5. Odrabianie zaległości i zaliczenie ćwiczeń</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Praca w grupie, Udział w badaniach, Wykład, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

## **Wymagania wstępne**

mikrobiologia żywności, analiza żywności, operacje jednostkowe w przemysłach biotechnologicznych



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Biotechnologie przemysłowe w żywności i farmacji Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202e86caf
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 8
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 40, Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Historia leków i definicje podstawowych pojęć stosowanych w farmacji i biotechnologii. Opis biokatalizatorów wykorzystywanych w procesach biotechnologicznych: drobnoustroje, komórki roślinne i zwierzęce, ich zalety oraz wady, doskonalenie szczepów i linii komórkowych (mutagenizacja, inżynieria genetyczna), przechowalność. Środowiska i systemy hodowlane, zasady kontroli oraz prowadzenia procesów biotechnologicznych. Przegląd przemysłowych syntez związków aktywnych (antybiotyki, witaminy, aminokwasy, insulina, interferony, somatotropina, EPO, przeciwciała monoklonalne). Zasady formułowania leków wytwarzanych metodami biotechnologicznymi. Aspekty społeczne oraz prawne stosowania biofarmaceutyków. Terapia genowa.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych organizmów i enzymów do prowadzenia procesów biotechnologicznych oraz techniki sterowania metabolizmem komórkowym.	NB_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji
W2	Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach biotechnologicznych.	NB_P6S_WG07	Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji
W3	Student zna i rozumie zagrożenia dotyczące produktów biotechnologicznych oraz farmaceutycznych wpływających na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne.	NB_P6S_WK12	Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi dobierać operacje jednostkowe do opracowania wybranego zadania projektowego.	NB_P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student potrafi zaplanować i przeprowadzić eksperymenty, w tym dobrać właściwy materiał biologiczny do badań i procesów biotechnologicznych, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski.	NB_P6S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	Student potrafi poszukiwać i wykorzystać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki do krytycznej analizy funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i technologicznych.	NB_P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów.	NB_P6S_KK01	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
K2	Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu biotechnologii i nauk farmaceutycznych w rozwiązywaniu problemów zawodowych.	NB_P6S_KK02	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
K3	Student jest gotów do podejmowania odpowiedzialności za wysoką jakość i bezpieczeństwa produktów biotechnologicznych.	NB_P6S_KO03	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	40
Ćwiczenia laboratoryjne	60
Konsultacje	20
Przygotowanie do zajęć	30
Przygotowanie raportu	30
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30



Udział w egzaminie	3	
Przygotowanie prezentacji/referatu	15	
Przeprowadzenie badań literaturowych	12	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 240	<b>ECTS</b> 8
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 123	<b>ECTS</b> 4
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 90	<b>ECTS</b> 3

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>W.1. Historia rozwoju biotechnologii. Zakres zastosowań biotechnologii w produkcji żywności i biofarmaceutyków.</p> <p>W.2. Kierunki biotechnologicznego wykorzystania drobnoustrojów. Charakterystyka technologiczna podstawowych grup drobnoustrojów przemysłowych. Zarys ogólnych zasad przechowywania i konserwowania drobnoustrojów.</p> <p>W.3. Pozyskiwanie szczepów przemysłowych; kolekcje muzealne drobnoustrojów, izolacja szczepów ze środowisk naturalnych (bezpośrednia i poprzedzona wzbogacaniem).</p> <p>W.4. Zarys ogólnych zasad identyfikacji bakterii, drożdży i grzybów strzępkowych. Doskonalenie szczepów przemysłowych (mutagenizacja, hybrydyzacja naturalna, hybrydyzacja na drodze fuzji protoplastów, rekombinacja DNA in vitro i klonowanie genów). Zasady przemysłowego stosowania GM drobnoustrojów.</p> <p>W.5. Przegląd mechanizmów regulacji metabolicznej. Przyczyny i uwarunkowania nadprodukcji metabolitów przez drobnoustroje.</p> <p>W.6. Charakterystyka surowców i środowisk hodowlanych w procesach biotechnologicznych. Ideowy schemat procesu biotechnologicznego z wyróżnieniem operacji jednostkowych.</p> <p>W.7. Produkcja kultur starterowych oraz biomasy drobnoustrojów na cele spożywcze i paszowe (SCP, SCO).</p> <p>W.8. Przegląd metod otrzymywania aminokwasów. Biosynteza kwasu L-glutaminowego i L-lizyny.</p> <p>W.9. Przegląd metod otrzymywania witamin. Biosynteza ryboflawiny i witaminy B12.</p> <p>W.10. Biosynteza B-karotenu i barwników karotenoidowych.</p> <p>W.11. Biosynteza polisacharydów [dekstran, ksantan, pululan].</p> <p>W.12. Biosynteza kwasu cytrynowego oraz kwasu glukonowego i oksydazy glukozowej.</p> <p>W.13. Mikrobiologiczna produkcja antybiotyków: biosynteza antybiotyków polipeptydowych (gramicydyna S i nizyna) oraz charakterystyka prekursorów i biosynteza antybiotyków β-laktamowych</p> <p>W.14. Produkcja surowic, przeciwciał i szczepionek: metody klasyczne (immunizacja zwierząt) i z wykorzystaniem technologii rekombinowanego DNA (przeciwciała monoklonalne, drożdżowe szczepionki poliwalentne).</p> <p>W.15. Najważniejsze stosowane leki otrzymane drogą rekombinowanego DNA: insulina, interferony, hormon wzrostu, erytropoetyna, czynniki krzepnięcia krwi. Drożdże w produkcji rekombinowanych białek terapeutycznych.</p>	Wykład
----	---	--------

2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ćwiczenia organizacyjne. Wprowadzenie teoretyczne - zasady pobierania i przygotowywania próbek z różnych środowisk do badań mikrobiologicznych; metody izolacji mikroorganizmów; wybór grupy mikroorganizmów do własnych badań.</li> <li>2. Selekcyjna izolacja drobnoustrojów o określonych cechach fizjologicznych.</li> <li>3. Oczyszczanie izolatów do postaci czystych kultur. Przygotowanie pożywek selekcyjnych.</li> <li>4. Utrwalanie szczepów przemysłowych (liofilizacja, suszenie, zamrażanie).</li> <li>5. Identyfikacja wyizolowanych szczepów metodą API. Wykorzystanie płytkowych testów dyfuzyjnych do skringu pozakomórkowych metabolitów i uzdolnień metabolicznych szczepów drobnoustrojów.</li> <li>6. Charakterystyka wzrostu drobnoustrojów metodą mikrohodowli.</li> <li>7. Regeneracja i ożywianie utrwalonych preparatów drobnoustrojów oraz ocena przeżywalności komórek.</li> <li>8. Kolokwium I. Przygotowanie podłoża mikrobiologicznych.</li> <li>9. Biosynteza erytrytolu i kwasu cytrynowego przez <i>Yarrowia lipolytica</i>.</li> <li>10. Biosynteza karotenoidów przez <i>Xanthophyllomyces dendrorhous</i> i/lub <i>Rhodotorula rubra</i>.</li> <li>11. Biosynteza oksytetracykliny przez <i>Streptomyces rimosus</i>.</li> <li>12. Biosynteza polisacharydów przez <i>Leuconostoc mesenteroides</i> (dekstran) i <i>Aureobasidium pullulans</i> (pullulan).</li> <li>13. Biosynteza lipidów przez <i>Yarrowia lipolytica</i>.</li> <li>14. Kolokwium II. Zajęcia teoretyczne.</li> <li>15. Zaliczenie ćwiczeń.</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza tekstów, Metoda problemowa, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

## Wymagania wstępne

biologia, biochemia, mikrobiologia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Industrial Food and Pharmaceutical Biotechnologies Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Biotechnology	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> ND00000NBT00S.I10BO.5db97ceb7eb66.19
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle (engineer) programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> Yes
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 5	<b>Examination</b> exam	<b>Number of ECTS points</b> 8
	<b>Activities and hours</b> lecture: 40, laboratory classes: 60	

### Goals

C1	History of medicines and definitions of basic concepts used in pharmacy and biotechnology. Description of biocatalysts used in biotechnological processes: microorganisms, plant and animal cells, their advantages and disadvantages, improvement of strains and cell lines (mutagenization, genetic engineering), storage. Culture's environments and systems, control principles and conducting biotechnological processes. Review of industrial synthesis of active compounds (antibiotics, vitamins, amino acids, insulin, interferons, somatotropin, EPO, monoclonal antibodies). Principles of formulation of drugs produced by biotechnological methods. Social and legal aspects of biopharmaceuticals utilization. Gene therapy.
----	--

### Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
<b>Knowledge - Student knows and understands:</b>			

W1	The student knows and understands at an advanced level the possibilities of using various organisms and enzymes to conduct biotechnological processes and techniques of controlling cellular metabolism.	NB_P6S_WG05	written exam, presentation, test, participation in discussion
W2	The student knows and understands at an advanced level unit operations, apparatus and devices used in biotechnological processes.	NB_P6S_WG07	written exam, presentation, test, participation in discussion
W3	The student knows and understands the risks of biotechnological and pharmaceutical products affecting human and animal health as well as on natural environment.	NB_P6S_WK12	written exam, presentation, test, participation in discussion
<b>Skills - Student can:</b>			
U1	The student is able to select unit operations to solve the selected design task.	NB_P6S_UW01	observation of student's work, active participation, performing tasks
U2	The student is able to plan and conduct experiments, including choosing the right biological material for biotechnological research and processes, to interpret the obtained results and draw conclusions.	NB_P6S_UW02	observation of student's work, active participation, performing tasks
U3	The student is able to search and use information from various fields of science for a critical analysis of the functioning of existing technical and technological solutions.	NB_P6S_UW07	observation of student's work, active participation, performing tasks
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	The student is ready to critically assess own knowledge and skills as well as consult experts.	NB_P6S_KK01	active participation, presentation, participation in discussion
K2	The student is ready to use knowledge in the field of biotechnology and pharmaceutical sciences to solve professional problems.	NB_P6S_KK02	active participation, presentation, participation in discussion
K3	The student is ready to take responsibility for high quality and safety of biotechnological products.	NB_P6S_KO03	active participation, presentation, participation in discussion

### Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
lecture	40
laboratory classes	60
consultations	20
class preparation	30
report preparation	30

exam / credit preparation	30	
exam participation	3	
presentation/report preparation	15	
literature study	12	
<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 240	<b>ECTS</b> 8
<b>Workload involving teacher</b>	<b>Hours</b> 123	<b>ECTS</b> 4
<b>Practical workload</b>	<b>Hours</b> 90	<b>ECTS</b> 3

\* hour means 45 minutes

### Study content

No.	Course content	Activities
-----	----------------	------------

1.	<p>W.1. History of biotechnology development. The scope of biotechnology applications in food and biopharmaceuticals production.</p> <p>W.2. Directions of biotechnological utilization of microorganisms. Technological characteristics of basic groups of industrial microorganisms. An outline of the general principles of storage and preservation of microorganisms.</p> <p>W.3. Acquisition of industrial strains; museal collections of microorganisms, isolation of strains from natural environments (direct and preceded by enrichment).</p> <p>W.4. An outline of the general principles for identifying bacteria, yeast and filamentous fungi. Improvement of industrial strains (mutagenization, natural hybridization, protoplast fusion, in vitro DNA recombination and gene cloning). The principles of industrial use of GM microorganisms.</p> <p>W.5. Review of metabolic regulation mechanisms. Causes and conditions of the overproduction of metabolites by microorganisms.</p> <p>W.6. Characteristics of raw materials and culture environments in biotechnological processes. An ideological diagram of the biotechnological process with the distinction of unit operations.</p> <p>W.7. Production of starter cultures and microbial biomass for food and feed (SCP, SCO).</p> <p>V.8. Review of methods for amino acids obtaining. Biosynthesis of L-glutamic acid and L-lysine.</p> <p>V.9. Review of methods for vitamins obtaining. Biosynthesis of riboflavin and vitamin B12.</p> <p>W.10. Biosynthesis of <math>\beta</math>-carotene and carotenoid dyes.</p> <p>V.11. Biosynthesis of polysaccharides [dextran, xanthan, pululan].</p> <p>W.12. Biosynthesis of citric acid, gluconic acid and glucose oxidase.</p> <p>V.13. Microbiological production of antibiotics: biosynthesis of polypeptide antibiotics (gramicidin S and nisin) as well as characteristics of precursors and biosynthesis of <math>\beta</math>-lactam antibiotics</p> <p>W.14. Production of sera, antibodies and vaccines: classical methods (immunization of animals) and using recombinant DNA technology (monoclonal antibodies, polyvalent yeast vaccines).</p> <p>W.15. The most important drugs used by means of recombinant DNA: insulin, interferons, growth hormone, erythropoietin, blood clotting factors. Yeast in the production of recombinant therapeutic proteins.</p>	lecture
----	--	---------

2.	<p>1. Introductory classes. Theoretical introduction - principles of sampling and preparation of samples from various environments for microbiological tests; methods of microorganisms' isolation; choosing a group of microorganisms for own research.</p> <p>2. Selective isolation of microorganisms with specific physiological characteristics.</p> <p>3. Purification of isolates to pure cultures. Preparation of selective media.</p> <p>4. Preservation of industrial strains (freeze-drying, drying, freezing).</p> <p>5. Identification of isolated strains by the API method. The use of plate diffusion tests for screening extracellular metabolites and metabolic abilities of microbial strains.</p> <p>6. Characteristics of microbial growth by the microculture method.</p> <p>7. Regeneration and recovery of preserved microbial samples and assessment of cell survival.</p> <p>8. Test I. Preparation of microbiological media.</p> <p>9. Biosynthesis of erythritol and citric acid by <i>Yarrowia lipolytica</i>.</p> <p>10. Biosynthesis of carotenoids by <i>Xanthophyllomyces dendrorhous</i> and/or <i>Rhodotorula rubra</i>.</p> <p>11. Biosynthesis of oxytetracycline by <i>Streptomyces rimosus</i>.</p> <p>12. Biosynthesis of polysaccharides by <i>Leuconostoc mesenteroides</i> (dextran) and <i>Aureobasidium pullulans</i> (pullulan).</p> <p>13. Lipid biosynthesis by <i>Yarrowia lipolytica</i>.</p> <p>14. Test II. Theoretical classes.</p> <p>15. Final grading.</p>	laboratory classes
----	--	--------------------

## Course advanced

### Teaching methods:

text analysis, problem-solving method, teamwork, discussion, lecture, classes

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam, active participation, participation in discussion	50.00%
laboratory classes	observation of student's work, active participation, presentation, test, participation in discussion, performing tasks	50.00%





# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Mikrobiologia żywności Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202each53
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zastosowaniem mikroorganizmów w produkcji żywności, psuciem żywności przez mikroorganizmy, etiologią zachorowań u ludzi spowodowanych spożyciem skażonej żywności oraz metodami zabezpieczania żywności.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	zasady zastosowania drobnoustrojów i ich metabolitów w produkcji bezpiecznej żywności	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG02	Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium

W2	podstawy jakości surowców roślinnych i zwierzęcych, procedur ich przetwarzania oraz utrzymania odpowiedniego stopnia czystości mikrobiologicznej	NB_P6S_WG04, NB_P6S_WG09	Egzamin pisemny, Kolokwium
W3	podstawowe metody mikrobiologicznej analizy żywności związane z zapewnieniem mikrobiologicznego bezpieczeństwa	NB_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Wykonanie ćwiczeń
W4	ważność przestrzegania parametrów procesowych oraz higieny podczas wytwarzania żywności, przechowywania i dystrybucji żywności	NB_P6S_WG04	Egzamin pisemny
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	posłużyć się prostymi metodami w analizie surowców i produktów spożywczych w oparciu o znajomość podstawowych technik stosowanych w mikrobiologii	NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW03, NB_P6S_UW05	Wykonanie ćwiczeń
U2	właściwie posługiwać się terminologią mikrobiologiczną	NB_P6S_UK09, NB_P6S_UO12	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U3	zrozumieć potrzebę uzupełniania wiedzy z zakresu mikrobiologicznych technik badawczych	NB_P6S_UU13	Aktywność na zajęciach, Prezentacja
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu mikrobiologii żywności	NB_P6S_KK01, NB_P6S_KK02	Aktywność na zajęciach, Prezentacja
K2	przestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad higieny podczas wytwarzania żywności, przechowywania i dystrybucji żywności	NB_P6S_KO03, NB_P6S_KO04, NB_P6S_KR06	Egzamin pisemny, Prezentacja, Kolokwium

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Udział w egzaminie	1	
Przygotowanie do zajęć	14	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
Przygotowanie prezentacji/referatu	3	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 78	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 46	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mikroflora surowców i produktów roślinnych (1godz.)</li> <li>2. Mikroflora surowców i produktów zwierzęcych (1godz.)</li> <li>3. Pozytywne i negatywne aspekty procesów fermentacyjnych w żywności (fermentacja mlekowa, etanolowa) (1 godz.)</li> <li>4. Pozytywne i negatywne aspekty procesów fermentacyjnych w żywności (fermentacja propionowa, octowa i masłowa) (1 godz.)</li> <li>5. Drobnoustroje proteolityczne, sacharolityczne i lipolityczne w żywności (1 godz.)</li> <li>6. Drobnoustroje ekstremofilne powodujące psucie żywności (1 godz.)</li> <li>7. Wady żywności powodowane przez drobnoustroje (1 godz.)</li> <li>8-9. Drobnoustroje patogeniczne (2 godz.)</li> <li>10-11. Nowoczesne i szybkie metody wykrywania drobnoustrojów w żywności (2 godz.)</li> <li>12. Fizyczne metody utrwalania żywności (1 godz.)</li> <li>13. Chemiczne i niekonwencjonalne metody utrwalania żywności. Przechowywanie żywności (1 godz.)</li> <li>14. Żywność fermentowana. Drobnoustroje probiotyczne (1 godz.)</li> <li>15. Technologia przeszkód. Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (1 godz.)</li> </ol>	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mikrobiologiczne badanie żywności (blok 4 godz.)</li> <li>2. Mikroflora surowców pochodzenia roślinnego (blok 4 godz.)</li> <li>3. Fermentacja masłowa (blok 4 godz.)</li> <li>4. Fermentacja mlekowa. Kolokwium 1 (blok 4 godz.)</li> <li>5. Badanie kinetyki śmierci cieplnej, wyznaczenie współczynnika ciepłooporności D (blok 4 godz.)</li> <li>6. Mikroflora mleka, mięsa i przetworów mięsnych (blok 4 godz.)</li> <li>7. Zagrożenia mikrobiologiczne żywności - zajęcia audytoryjne. Kolokwium 2 (blok 4 godz.)</li> <li>8. Zajęcia podsumowujące (2 godz.)</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

## **Wymagania wstępne**

biochemia, mikrobiologia ogólna



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Food microbiology Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Biotechnology	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> ND00000NBT00S.I10BO.5db97ceb8ec6a.20
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle (engineer) programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> Yes
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 5	<b>Examination</b> exam	<b>Number of ECTS points</b> 3
	<b>Activities and hours</b> lecture: 15, laboratory classes: 30	

### Goals

C1	The aim of the course is to acquaint the student with the use of microorganisms in food production, spoilage of food by microorganisms, the etiology of human diseases caused by the consumption of contaminated food and methods of food preservation.
----	---

### Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
<b>Knowledge - Student knows and understands:</b>			
W1	beneficial usage of microorganisms and application of by-products in safety food production	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG02	written exam, presentation, test

W2	the base of quality of both plant and animal raw materials, their processing methods and maintaining to ensure appropriate microbiological purity	NB_P6S_WG04, NB_P6S_WG09	written exam, test
W3	basic microbiological food examination regarding to conditions of health and safety requirements and working practices	NB_P6S_WG05	written exam, observation of student's work, performing tasks
W4	importance of following hygiene rules and processing parameters during production, storage and distribution of food	NB_P6S_WG04	written exam
<b>Skills - Student can:</b>			
U1	use master basic methods of analysis of food raw materials and food products in direction of microbiological techniques	NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW03, NB_P6S_UW05	performing tasks
U2	properly use microbiological terminology	NB_P6S_UK09, NB_P6S_UO12	written exam, observation of student's work, presentation, test, performing tasks, practical training report
U3	understand the need to extend knowledge in the field of microbiological research techniques	NB_P6S_UU13	observation of student's work, presentation
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	a critical assessment of his own knowledge in the field of food microbiology	NB_P6S_KK01, NB_P6S_KK02	observation of student's work, presentation
K2	to follow safety rules and understands the importance of compliance with hygiene rules during food production, storage and distribution	NB_P6S_KO03, NB_P6S_KO04, NB_P6S_KR06	written exam, presentation, test

### Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
lecture	15	
laboratory classes	30	
exam participation	1	
lesson preparation	14	
exam / credit preparation	15	
presentation/report preparation	3	
<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 78	<b>ECTS</b> 3
<b>Workload involving teacher</b>	<b>Hours</b> 46	<b>ECTS</b> 1
<b>Practical workload</b>	<b>Hours</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* hour means 45 minutes

## Study content

No.	Course content	Activities
1.	1. Microflora of plant material and food products (1hour) 2. Microflora of food products of animal origin (1hour) 3. Beneficial and undesirable aspects of fermentation in food. (lactic acid and ethanol fermentation) (1hour) 4. Beneficial and undesirable aspects of fermentation in food. (acetic, propionic and butyric acid fermentation) (1hour) 5. Proteolytic, saccharolytic and lipolytic microorganisms (1hour) 6. Extremophiles (1hour) 7. Microbial food spoilage (1hour) 8-9. Pathogenic microflora (2 hours) 10-11. New developments in rapid methods for food microbiology (2 hours) 12. Physical methods of food preservation (1hour) 13. Chemical and unconventional methods for food preservation. Storage of food (1hour) 14. Usage of microorganisms in food production - fermented food. Probiotic microorganisms (1hour) 15. Hurdle concept. Food microbiological quality management systems (1hour)	lecture
2.	1. Introduction to the exercises. The Microbiological Examination of Foods (4 hours) 2. Microorganisms of raw fruits and vegetables (4 hours) 3. Butyric acid fermentation (4 hours) 4. Lactic acid fermentation. Test (4 hours) 5. Thermal death kinetics. Determination of decimal reduction time (D value) (4 hours) 6. Microbiology of milk, dairy, meat and meat products (4 hours) 7. Microbiological Hazards in Foods - seminar classes. Test (4 hours) 8. Final assessment (2 hours)	laboratory classes

## Course advanced

### Teaching methods:

educational film, teamwork, lecture, classes

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam	50.00%

<b>Activities</b>	<b>Examination methods</b>	<b>Percentage in subject assessment</b>
laboratory classes	observation of student's work, presentation, test, performing tasks, practical training report	50.00%

### **Entry requirements**

biochemistry, general micorbiology





# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Podstawy biotransformacji Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202ee65c2
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 6
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 45	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu biotransformacji: podstawy biokatalizy z użyciem enzymów i drobnoustrojów do modyfikowania grup funkcyjnych związków (np. reakcje hydrolizy, utleniania/redukcji), podstawowe techniki i procedury stosowane w biotransformacjach, sposoby zwiększania wydajności biotransformacji oraz przykłady przemysłowego otrzymywania leków, składników żywności, cennych chemikaliów i chiralnych bloków budulcowych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	przykłady przemysłowego zastosowania biotransformacji	NB_P6S_WG04	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Aktywność na zajęciach
W2	mechanizmy reakcji najczęściej wykorzystywanych w biotransformacjach	NB_P6S_WG02	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Aktywność na zajęciach
W3	rodzaj biokatalizatora i warunki procesu właściwe dla wybranego przekształcenia	NB_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Aktywność na zajęciach
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zaplanować i wykonać transformacje mikrobiologiczne: przygotować biokatalizator, wyizolować produkty biotransformacji, opracować optymalne parametry prowadzenia procesu, kontrolować przebieg procesu	NB_P6S_UW04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	obsługiwać urządzenia analityczne	NB_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	interpretować i analizować uzyskane wyniki	NB_P6S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu biotransformacji	NB_P6S_KK01	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Aktywność na zajęciach
K2	wykorzystania wiedzy z zakresu biotransformacji do otrzymywania produktów biotechnologicznych	NB_P6S_KK02	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>
Wykład	15
Ćwiczenia laboratoryjne	45
Przygotowanie do zajęć	18
Przygotowanie raportu	18
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	50
Udział w egzaminie	3
Konsultacje	6

<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 155	<b>ECTS</b> 6
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 69	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 63	<b>ECTS</b> 2

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podstawy katalizy enzymatycznej. Zależność pomiędzy budową przestrzenną związku a jego właściwościami biologiczne.</li> <li>2. Zalety i wady reakcji enzymatycznych.</li> <li>3. Enzymatyczna redukcja grupy karbonylowej i wiązania olefinowego.</li> <li>4. Enzymatyczne reakcje utlenienia alkoholi.</li> <li>5. Enzymatyczne reakcje hydroksylacji katalizowane przez dehydrogenazy i oksigenazy.</li> <li>6. Enzymatyczne reakcje epoksydacji alkenów i sulfoksydacji.</li> <li>7. Enzymatyczne reakcje utlenienia typu Baeyera-Villigera.</li> <li>8. Enzymatyczne reakcje hydrolizy katalizowane przez lipazy i inne esterazy, hydrolazy epoksydowe, peptydazy i glikozydazy.</li> <li>9. Enzymatyczne reakcje katalizowane przez transferazy i izomerazy.</li> <li>10. Zastosowanie biotransformacji w przemyśle spożywczym.</li> </ol>	Wykład

2.	<p>1. Izolowanie ze środowiska naturalnego drobnoustrojów zdolnych do biotransformacji wybranych ksenobiotyków.</p> <p>2. Enancjoselektywna redukcja prochiralnych ketonów.</p> <p>Selekcja biokatalizatorów. Opracowanie optymalnych warunków biotransformacji. Transformacja w powiększonej skali w kulturach wyselekcjonowanych drobnoustrojów i w optymalnych warunkach. Analiza i oczyszczenie produktów biotransformacji. Oznaczenie czystości optycznej wyizolowanych produktów.</p> <p>3. Regio- i stereoselektywna hydroksylacja steroidu.</p> <p>Selekcja biokatalizatorów. Transformacja w powiększonej skali w kulturach wyselekcjonowanych drobnoustrojów. Izolowanie i analiza produktów transformacji steroidu.</p> <p>4. Enancjospetyczna hydroliza racemicznego estru.</p> <p>Selekcja biokatalizatorów. Transformacja w kulturach wyselekcjonowanych drobnoustrojów. Analiza produktów biotransformacji.</p> <p>5. Otrzymywanie laktonów steroidowych w enzymatycznej reakcji Baeyera-Villigera.</p> <p>Selekcja biokatalizatorów. Transformacja w kulturach wyselekcjonowanych drobnoustrojów. Izolowanie i analiza produktów transformacji steroidu.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Metoda problemowa, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Egzamin ustny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

## Wymagania wstępne

chemia organiczna, biochemia, mikrobiologia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Basics of Biotransformation Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Biotechnology	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> ND00000NBT00S.I10BO.5db97ceba5380.19
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle (engineer) programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> No
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 5	<b>Examination</b> exam	<b>Number of ECTS points</b> 6
	<b>Activities and hours</b> lecture: 15, laboratory classes: 45	

### Goals

G1	The course provides a background to biocatalysis using enzymes and microorganisms to modify functional groups of compounds (e.g., hydrolysis, oxidation / reduction reactions). The course covers the basic techniques and procedures used in biotransformations, ways of increasing the efficiency of biotransformation and examples of industrial production of drugs, food ingredients, fine chemicals and chiral building blocks via biotransformations and biocatalysis.
----	---

### Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
<b>Knowledge - Student knows and understands:</b>			
W1	Student knows and understands examples of industrial application of biotransformations	NB_P6S_WG05, NB_P6S_WK12	written exam, oral exam, test

W2	Students explain mechanisms of the reactions most often used in biotransformations	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG02	written exam, oral exam, test
W3	Students indicate type of biocatalyst for selected transformations	NB_P6S_WG05	written exam, oral exam, report, test
<b>Skills - Student can:</b>			
U1	Student plans and conducts microbial transformations on their own. Is able to prepare biocatalysts, isolate products, determine parameters of the process, control transformation progress.	NB_P6S_UW04	observation of student's work, report
U2	Student operates analytical equipment	NB_P6S_UW04	observation of student's work, report
U3	Student processes data - analyzes and interprets the results	NB_P6S_UW02	observation of student's work, report
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	Student has critical evaluation of their knowledge in the field of biotransformation	NB_P6S_KK01	oral exam, observation of student's work
K2	Student uses his knowledge for obtaining product by means of biotechnological methods	NB_P6S_KK01	oral exam, observation of student's work, report

### Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
lecture	15	
laboratory classes	45	
consultations	6	
exam participation	3	
report preparation	18	
lesson preparation	18	
exam / credit preparation	50	
<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 155	<b>ECTS</b> 6
<b>Workload involving teacher</b>	<b>Hours</b> 69	<b>ECTS</b> 2
<b>Practical workload</b>	<b>Hours</b> 63	<b>ECTS</b> 2

\* hour means 45 minutes

### Study content

No.	Course content	Activities
-----	----------------	------------

1.	<p>Lecture 1. Fundamentals of enzymatic catalysis, relationship between the chemical or 3D structure of a molecule and its biological activity (SAR structure - activity relationship)</p> <p>Lecture 2. Benefits and disadvantages of enzymatic reactions</p> <p>Lecture 3. Enzymatic reduction of carbonyl group.</p> <p>Lecture 4. Enzymatic reduction of carbonyl group (continued), enzymatic reduction of double bond</p> <p>Lecture 5. Enzymatic reactions of alcohol oxidation.</p> <p>Lecture 6. Reactions of hydroxylation catalyzed by dehydrogenases.</p> <p>Lecture 7. Enzymatic reactions of alkanes and aromatic compounds catalyzed by oxygenases.</p> <p>Lecture 8. Enzymatic reactions of alkenes epoxidation and sulfoxidation.</p> <p>Lecture 9. Enzymatic red-ox reaction Baeyer-Villiger type.</p> <p>Lecture 10. Hydrolytic reactions catalyzed by lipases.</p> <p>Lecture 11. Hydrolytic reactions by lipases (continued).</p> <p>Lecture 12. Enzymatic reactions of isomerization.</p> <p>Lecture 12. Enzymatic hydrolysis reactions catalyzed by esterases (apart of lipases).</p> <p>Lecture 13. Enzymatic hydrolysis reactions catalyzed by epoxide hydrolases, peptidases and glycosidases</p> <p>Lecture 14. Enzymatic reactions catalyzed by transferases and isomerases.</p> <p>Lecture 15. Applications of biotransformation at the food industry.</p>	lecture
----	---	---------

2.	<p>Classes 1. Introduction Isolation of microorganisms from the natural environment capable of growing in the presence of selected xenobiotics. Preparation of cultures for the screening.</p> <p>Classes 2. The selection of microorganisms capable of the enantioselective reduction of ketones.</p> <p>Classes 3. The influence of oxygen and substrate concentration on biotransformations of prochiral ketones.</p> <p>Classes 4. The influence of substrate induction in resting cell cultures on biotransformations progress of prochiral ketones. Preparation of cultures for screening of microorganisms capable of steroid hydroxylation. Preparation of cultures for microbial hydroxylations and biotransformation of prochiral ketones conducted in the preparative scale.</p> <p>Classes 5. Isolation and analysis of the products of the steroid transformation. Preparative scale transformation of prochiral ketones in cultures of selected microorganisms conducted in the optimal conditions. Preparation of cultures of microorganisms capable of enantioselective hydrolysis of the racemic esters for the screening test.</p> <p>Classes 6. Isolation and analysis of the products of transformation of ketones conducted in preparative scale. Isolation and analysis of the products of microbial hydrolysis of racemic ester. Preparation of cultures for steroids biotransformation conducted in preparative scale.</p> <p>Classes 7. Purification of metabolites obtained in preparative scale transformation by column liquid chromatography. Determination of the optical purity of isolated products by polarimetry. Preparation of cultures for microbial oxidation Baeyer-Villiger type.</p> <p>Classes 8. Isolation and analysis of products of Baeyer-Villiger type oxidation of steroids. Isolation of biotransformation products of steroids conducted in preparative scale.</p> <p>Classes 9. Discussion of the results of performed experiments. Preparation of report of experiments.</p>	laboratory classes
----	---	--------------------

## Course advanced

### Teaching methods:

teamwork, computer lab/laboratory, discussion, lecture, classes

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam, oral exam	50.00%
laboratory classes	observation of student's work, report, test	50.00%





# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Język angielski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11EJO.1578905793.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4, Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka angielskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2	NB_P6S_UK11	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

### Dodatkowy opis

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

#### Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny)

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny z zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

## Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język francuski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11EJO.1578906128.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4, Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Wykład e-learning: 2	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka francuskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2.	NB_P6S_UK11	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	-------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Wykład e-learning	2	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 58	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 26	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Wykład e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Wykład e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

### **Dodatkowy opis**

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ):

#### **POZIOM B2**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### **POZIOM C1**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

#### **Weryfikacja efektów uczenia się**

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny)

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny z zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

## **Wymagania wstępne**

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Język chiński (egzamin) Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11EJO.1578906270.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4, Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka chińskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2.	NB_P6S_UK11	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	--	-------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia



<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

### **Dodatkowy opis**

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### **POZIOM B2**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### **POZIOM C1**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

#### **Weryfikacja efektów uczenia się**

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny)

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny z zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

## **Wymagania wstępne**

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język hiszpański (egzamin) Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.110JO.1578906474.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka hiszpańskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2	NB_P6S_UK11	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	24	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe na poziomie min. B2. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

### **Dodatkowy opis**

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### **POZIOM B2**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### **POZIOM C1**

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

## **Wymagania wstępne**

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język rosyjski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11EJO.1578906606.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4, Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka rosyjskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2	NB_P6S_UK11	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

## Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

## Dodatkowy opis

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny).

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny zaliczenia w semestrze 4 i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

## Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Język niemiecki (egzamin) Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11EJO.1578906754.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4, Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka niemieckiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			



U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu zaawansowania min. B2	NB_P6S_UK11	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do ćwiczeń	24	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Język obcy (lektorat) Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

## Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

## Dodatkowy opis

Student w semestrze egzaminacyjnym przygotowuje się do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z 2 części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny)

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu. Przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

## Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy      Poziom wyjściowy

B2                    --> B1, B2

C1                    --> B2, C1



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Język włoski (egzamin) Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.11EJO.1578906879.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Języki obce
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okresy</b> Semestr 2, Semestr 3, Semestr 4, Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Język obcy (lektorat): 26, Ćwiczenia e-learning: 4	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z treściami nauczania języka włoskiego wymaganymi na poziomie min. B2 w celu osiągnięcia przez studenta odpowiednich kompetencji językowych, które umożliwią mu zdanie egzaminu na wymaganym poziomie.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			

U1	posługiwać się słownictwem ogólnym oraz wymaganymi na poziomie min. B2 zwrotami idiomatycznymi, stosować zasady gramatyki na poziomie min. B2, zrozumieć wypowiedzi związane z tematami określonymi dla poziomu min. B2, przygotować wypowiedź pisemną zgodną z wymaganiami na poziomie min. B2, przeczytać ze zrozumieniem teksty niespecjalistyczne na poziomie min. B2, porozumiewać się zgodnie z wymaganiami przypisanymi do poziomu min. B2	NB_P6S_UK11	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
----	---	-------------	---

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Język obcy (lektorat)	26	
Ćwiczenia e-learning	4	
Konsultacje	4	
Przygotowanie do zajęć	24	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 36	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Treści programowe są realizowane w oparciu o odpowiednie podręczniki kursowe. Szczegółowy zakres zagadnień dostępny jest na stronie SJOiNHS.	Język obcy (lektorat)
2.	Treści programowe są częściowo realizowane w oparciu o odpowiednie treści e-learningowe.	Ćwiczenia e-learning

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Konwersatorium językowe, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Język obcy (lektorat)	Egzamin pisemny, Egzamin ustny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium	80.00%
Ćwiczenia e-learning	Wykonanie ćwiczeń	20.00%

### Dodatkowy opis

Student uczy się wybranego języka przez 4 semestry, aby podejść do egzaminu pisemnego i ustnego na poziomie min. B2. Student może uczyć się wybranego języka na poziomie niższym niż B2 przez 3 semestry, jednak na 4 semestrze musi uczęszczać na kurs na poziomie min. B2.

Opis poziomów biegłości językowej według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ)

#### POZIOM B2

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie rozumie znaczenie głównych wątków przekazu zawartego w złożonych tekstach na tematy konkretne i abstrakcyjne, oraz potrafi zrozumieć dyskusję z użyciem języka specjalistycznego, jeśli dotyczy tematyki zawodowej. Potrafi porozumiewać się na tyle płynnie i spontanicznie, by prowadzić normalną rozmowę z rodzimym użytkownikiem języka, bez szczególnego wysiłku dla którejkolwiek ze stron. Potrafi formułować jasne i szczegółowe wypowiedzi ustne lub pisemne dotyczące wielu tematów oraz wyrazić swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji, przedstawiając wady i zalety różnych rozwiązań.

#### POZIOM C1

Osoba posługująca się językiem na tym poziomie potrafi zrozumieć wymagające, obszernie teksty dotyczące bardzo różnorodnych tematów. Czytając i słuchając potrafi zrozumieć nie tylko podstawowy komunikat, ale także podteksty, znaczenia ukryte i nastawienie autora tekstu. Potrafi wypowiadać się płynnie, szybko i swobodnie dobierając właściwe sformułowania. Skutecznie i swobodnie potrafi posługiwać się językiem w kontaktach towarzyskich i społecznych, edukacyjnych bądź zawodowych. Potrafi formułować przejrzyste, dobrze skonstruowane, szczegółowe wypowiedzi pisemne dotyczące szerokiego zakresu tematów posługując się regułami gramatycznymi oraz narzędziami językowymi służącymi organizacji wypowiedzi ustnej oraz pisemnej w sposób wskazujący na bardzo dobre opanowanie języka.

<http://www.sjo.agh.edu.pl/dane/ESOKJ.pdf>

#### Weryfikacja efektów uczenia się

Efekty uczenia się weryfikowane są poprzez testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania.

Egzamin z języka składa się z dwóch części: pisemnej (50% oceny) i ustnej (50% oceny).

Ocena w semestrze egzaminacyjnym jest średnią oceny z zaliczenia w semestrze 4. i oceny z egzaminu, przy czym średnia jest wyciągana tylko w przypadku uzyskania dwóch ocen pozytywnych. Ocena negatywna z egzaminu skutkuje niezaliczeniem całego semestru.

## Wymagania wstępne

Wymagana jest znajomość języka na odpowiednim poziomie

Poziom grupy	Poziom wyjściowy
B2	--> B1, B2
C1	--> B2, C1



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Metody biotechnologiczne w ochronie środowiska Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202f4face
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest zapoznanie studentów z najważniejszymi metodami biotechnologicznymi wykorzystywanymi w ochronie środowiska naturalnego. Przedstawione zagadnienia obejmują zagadnienia zastosowania różnych mikroorganizmów w procesach oczyszczania gleby, wód gruntowych, gazów wylotowych oraz utylizacji odpadów ciekłych i stałych z rolnictwa i przemysłu spożywczego w procesach tlenowych i beztlenowych oraz produkcja biopaliw oraz biopolimerów przez mikroorganizmy.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna i rozumie potencjalne źródła zanieczyszczenia środowiska naturalnego przez człowieka i ma zaawansowaną wiedzę do zaproponowania metody biologicznej,	NB_P6S_WG05, NB_P6S_WG10	Egzamin pisemny
W2	Student zna i potrafi wskazać, zaproponować i wybrać metody biotechnologiczne stosowane do utylizacji odpadów stałych i ciekłych i wykazuje swoją pogłębioną wiedzę w wyjaśnieniu zasad działania takiej metody	NB_P6S_WG10	Egzamin pisemny
W3	Student zna zasady prowadzenia i dobierania bioprosesów, zależnościami pomiędzy interakcjami pomiędzy mikroorganizmami w środowisku naturalnym, ma pogłębioną wiedzę do wyszukiwania odpowiednich mikroorganizmów lub enzymów do utylizacji ksenobiotyków w warunkach In situ lub ex situ	NB_P6S_WG10	Egzamin pisemny
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi dobrać i rozróżnić procesy biotechnologiczne stosowane w ochronie środowiska, umie wykorzystywać i dobrać odpowiednie szczepionki drobnoustrojów do bioremediacji - zna rolę drobnoustrojów w obiegu pierwiastków w przyrodzie.	NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW03	Zaliczenie pisemne
U2	Student potrafi analizować i kontrolować poziom zanieczyszczeń chemicznych w środowisku naturalnym. Potrafi weryfikować i ocenić zagrożenia ze strony bioproduktów na organizmy żywe	NB_P6S_UW02	Zaliczenie pisemne
U3	Student potrafi zrozumieć potrzebę uzupełniania wiedzy z zakresu mikrobiologicznych technik badawczych	NB_P6S_UK09, NB_P6S_UU13	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu biotechnologii środowiska	NB_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne
K2	Student jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu biotechnologii w rozwiązywaniu problemów zawodowych i działania w sposób kreatywny	NB_P6S_KK02, NB_P6S_KO05	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	30
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Przygotowanie do zajęć	7
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10
Udział w egzaminie	2

Konsultacje	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 81	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 64	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykład wprowadzający w tematykę wykładu. Omówienie treści przedmiotu</li> <li>2. Omówienie głównych źródeł zanieczyszczenia środowiska naturalnego. Obieg azotu - przemiany związków azotowych</li> <li>3. Charakterystyka osadu czynnego</li> <li>4. Systemy hodowlane z użyciem osadu czynnego</li> <li>5. Charakterystyka i omówienie procesu z wykorzystaniem złoża biologicznego</li> <li>6. Wykorzystanie kompostowania do utylizacji odpadów stałych</li> <li>7. Charakterystyka zastosowania filtrów biologicznych do usuwania odorów</li> <li>8. Omówienie systemu Solid State Fermentation do utylizacji odpadów stałych z rolnictwa i przemysłu</li> <li>9. Wykorzystanie odpadów przemysłowych do produkcji biomasy komórkowej (Single-Cell-Protein)</li> <li>10. Zastosowanie bioremediacji i fitobioremediacji do utylizacji ksenobiotyków</li> <li>11. Zastosowania bioługowania do odzyskiwania cennych metali z niskoprocentowych rud</li> <li>12. Charakterystyka procesów biosorpcji</li> <li>13. Charakterystyka procesu produkcji biogazu w fermentacji metanowej</li> <li>14. Produkcja biopolimerów</li> <li>15. Produkcja biopaliw</li> </ol>	Wykład



2.	<p>1. Ćwiczenie organizacyjne. Przygotowanie hodowli do oceny zdolności mikroorganizmów do utylizacji odpadów przemysłowych.</p> <p>2. Ocena zdolności mikroorganizmów do utylizacji odpadów z przemysłu spożywczego i paliwowego. Fitoremediacja/Przygotowanie hodowli roślin do oceny ich zdolności do usuwania jonów miedzi ze środowiska wodnego. Przygotowanie hodowli i biokatalizatorów do oceny zdolności wolnych i unieruchomionych komórek drobnoustrojów do usuwania fenolu.</p> <p>3. Usuwanie fenolu przez wolne i unieruchomione komórki drobnoustrojów. Biosorpcja metali ze środowiska wodnego przy użyciu drobnoustrojów -przygotowanie hodowli.</p> <p>4. Ocena zdolności drobnoustrojów do biosorpcji metali ze środowiska wodnego. Fitoremediacja/ocena zdolności roślin do usuwania jonów miedzi ze środowiska wodnego. Przygotowanie hodowli do izolacji drobnoustrojów zdolnych do utylizacji oleju napędowego.</p> <p>5. Bioremediacja gleby - izolacja drobnoustrojów zdolnych do utylizacji oleju napędowego. Przygotowanie hodowli celem oceny zdolności mikroorganizmów do utylizacji oleju napędowego.</p> <p>6. Bioremediacja gleby - ocena zdolności mikroorganizmów do utylizacji oleju napędowego.</p> <p>7. Charakterystyka osadu czynnego. Kompostowanie. Kolokwium zaliczeniowe</p> <p>8. Podsumowanie zajęć-omówienie sprawozdań.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	60.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne	40.00%

## **Wymagania wstępne**

Biologia, Biochemia, Mikrobiologia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Projektowanie technologiczne Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa202fba0ee
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Ćwiczenia projektowe: 45	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie z zasadami projektowania technologicznego, pozwalające na opracowanie programu produkcji, ze szczególnym uwzględnieniem określenia zapotrzebowania na surowce, zaproponowania schematu blokowego, bilansu masowego i schematu aparaturowego procesu technologicznego, doboru i charakterystyki technicznej maszyn i urządzeń oraz planu ich rozmieszczenia przestrzennego w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i pomocniczych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	w stopniu zaawansowanym operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach i przemysłach biotechnologicznych	NB_P6S_WG07	Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	zasady grafiki inżynierskiej i metody obowiązujące przy projektowaniu, potrafi rozwiązać proste zadania inżynierskie w zakresie projektowania procesu technologicznego	NB_P6S_WG08	Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	podstawowe zasady organizacji przedsiębiorstw oraz zarządzania jakością i bezpieczeństwem produktów biotechnologicznych	NB_P6S_WK13	Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	weryfikować operacje jednostkowe i procesy technologiczne do opracowania wybranego zadania projektowego	NB_P6S_UW01	Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U2	wykorzystywać informacje z różnych dziedzin nauki do krytycznej analizy funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i technologicznych	NB_P6S_UW07	Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U3	posługiwać się terminologią specjalistyczną i komunikować się ze specjalistami z dziedziny biotechnologii i technologii żywności	NB_P6S_UK09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
U4	współpracować z innymi członkami zespołu projektowego, przyjmując różne role	NB_P6S_UO12	Obserwacja pracy studenta, Studium przypadku
U5	rozumieć potrzebę aktualizowania wiedzy	NB_P6S_UU13	Projekt, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu biotechnologii i nauk o żywności i jej wykorzystywania w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NB_P6S_KK01, NB_P6S_KK02	Projekt, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Studium przypadku
K2	działania w sposób przedsiębiorczy	NB_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia projektowe	45
Przygotowanie do zajęć	15
Przygotowanie projektu	20
Przygotowanie prezentacji/referatu	5

Konsultacje	1	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 86	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 46	<b>ECTS</b> 1
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 45	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Projekt technologiczny jako podstawa projektowania zakładu produkcyjnego. Systemy zapewniania jakości, wytyczne branżowe i uwarunkowania prawne w produkcji wybranych artykułów spożywczych. Fazy produkcji w procesie technologicznym (oddziały/ wydziały produkcyjne i pomocnicze, transport wewnętrzny i zewnętrzny). Linie produkcyjne a rodzaj, ilość i rozmieszczenie maszyn i urządzeń. Program produkcji. Zapotrzebowanie na surowce podstawowe, pomocnicze, zestawienie materiałów odpadowych. Schemat blokowy procesu technologicznego. Bilans masowy procesu. Schemat aparaturowy, dobór maszyn i urządzeń. Charakterystyka techniczna maszyn i urządzeń. Dobór środków transportu. Zestawienie i plan rozmieszczenia przestrzennego pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i pomocniczych oraz maszyn i urządzeń. Zatrudnienie i struktura zatrudnienia. Zapotrzebowanie na czynniki energetyczne i wodę przewidywania ilość i struktura ścieków.	Ćwiczenia projektowe

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Metoda problemowa, Metoda projektów, Praca w grupie, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia projektowe	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Studium przypadku	100.00%

## Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z przedmiotów takich, jak: matematyka, fizyka, chemia, grafika inżynierska, operacje jednostkowe w przemysłach biotechnologicznych.



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Praktyka Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.I20B.5db97cebcb882.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 6
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Praktyka: 160	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze strukturą organizacyjną zakładów biotechnologicznych, laboratoriów i zakładów przemysłu spożywczego, ich profilem produkcyjnym, obiegiem dokumentów, potrzebami surowcowymi i materiałowymi, gospodarką odpadami (w tym utylizacją odczynników chemicznych i odpadów biologicznych), wodno-ściekową i energetyczną zakładu.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	zna i rozumie instrukcje stanowiskowe i technologiczne, receptury, zasady pobierania i przygotowywania prób do analiz, metody i urządzenia wykorzystywane w analizach, parametry obowiązujące w procesie produkcyjnym, schematy procesów technologicznych z opisem, schematy aparaturowe z opisem maszyn i urządzeń/ obserwacja pracy w zakładzie, weryfikacja dzienniczka praktyk, ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NB_P6S_WG04, NB_P6S_WG07, NB_P6S_WG09	Zaliczenie ustne
W2	zna organizację zakładu, jednostek organizacyjnych i ich wzajemnych powiązaniach, a także o obowiązujących w nich systemach zarządzania jakością/ obserwacja pracy w zakładzie, weryfikacja dzienniczka praktyk, ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NB_P6S_WK13	Zaliczenie ustne
W3	posiada wiedzę na temat zasad bezpiecznej pracy w zakładzie przemysłowym i laboratorium oraz procedury postępowania w razie wystąpienia zagrożenia/ obserwacja pracy w zakładzie, weryfikacja dzienniczka praktyk, ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NB_P6S_WK14	Zaliczenie ustne
W4	zna zasady ochrony danych dotyczących sporządzania receptur i wprowadzania do produkcji nowych asortymentów, a także przestrzegania tajemnicy zawodowej/ obserwacja pracy w zakładzie, weryfikacja dzienniczka praktyk, ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NB_P6S_WK15	Zaliczenie ustne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	potrafi posługiwać się podstawowymi urządzeniami kontrolno-pomiarowymi/ obserwacja pracy w zakładzie, weryfikacja dzienniczka praktyk, ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NB_P6S_UW03	Zaliczenie ustne
U2	potrafi przeprowadzić analizę chemiczną, mikrobiologiczną z wykorzystaniem odpowiednich urządzeń i dokonać interpretacji uzyskanych wyników analiz laboratoryjnych, obserwacja pracy w zakładzie, weryfikacja dzienniczka praktyk, ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW04, NB_P6S_UW05, NB_P6S_UW06	Zaliczenie ustne
U3	potrafi przeprowadzić ocenę ekonomiczną bilansu surowcowego i oszacować koszty związane z procesem produkcyjnym/ obserwacja pracy w zakładzie, weryfikacja dzienniczka praktyk, ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NB_P6S_UW08	Zaliczenie ustne
U4	potrafi pracować w grupie, ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane w zespole zadania/ obserwacja pracy w zakładzie, weryfikacja dzienniczka praktyk, ocena wiadomości dotyczących organizacji zakładu i zakresu jego działalności	NB_P6S_UO12	Zaliczenie ustne
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny biotechnologii/ obserwacja pracy w zakładzie/ weryfikacja dzienniczka praktyk	NB_P6S_KK01	Zaliczenie ustne

K2	jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu biotechnologii i nauk o żywności w pracy zawodowej/ obserwacja pracy w zakładzie/ weryfikacja dzienniczka praktyk	NB_P6S_KK02	Zaliczenie ustne
K3	jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy/ obserwacja pracy w zakładzie/ weryfikacja dzienniczka praktyk	NB_P6S_KO05	Zaliczenie ustne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Praktyka	160	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 160	<b>ECTS</b> 6
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 160	<b>ECTS</b> 6
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 160	<b>ECTS</b> 6

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Struktura organizacyjna zakładu, profil produkcyjny i usługowy, obieg dokumentów dotyczących działalności produkcyjnej lub usługowej, potrzeby surowcowe i materiałowe, gospodarka odpadami (w tym utylizacja odczynników chemicznych i odpadów biologicznych), wodno-ściekowa i energetyczna zakładu. Harmonogram produkcji poszczególnych asortymentów, schematy procesów technologicznych z opisem, instrukcje technologiczne, obowiązujące parametry w procesie produkcyjnym, opracowywanie i wprowadzanie do produkcji nowych asortymentów, pobieranie i przygotowanie prób, podstawy interpretacji wyników analiz, obowiązujące przepisy i zarządzenia, zasady dokumentacji, rozliczania i sprawozdawczości.	Praktyka

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Praca w grupie, praktyka

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Praktyka	Zaliczenie ustne	100.00%

### Wymagania wstępne

operacje jednostkowe w biotechnologii, biotechnologie przemysłowe w żywności i farmacji, aparatura przemysłów



biotechnologicznych



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Biologia molekularna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.I20B.5db97cebda368.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 4
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 45, Ćwiczenia laboratoryjne: 34	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Podczas kursu studenci zapoznają się ze szczegółową budową makrocząsteczek występujących w komórce oraz pełnionymi przez nie funkcjami. Poznają instrumentalne oraz bioinformatyczne metody analizy genomu, transkryptomu, proteomu i metabolomu. Planują analizę restrykcyjną oraz startery i warunki PCR. Poznają różnice w regulacji ekspresji genów u Prokaryota, Archea oraz Eukaryota oraz modyfikacji potranskrypcyjnych RNA i potranslacyjnych białek.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna i rozumie molekularne i komórkowe podstawy funkcjonowania organizmów.	NB_P6S_WG02	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W2	Student zna i rozumie na poziomie molekularnym zasady funkcjonowania metabolizmu komórkowego oraz techniki sterowania metabolizmem komórkowym.	NB_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
W3	Student zna i rozumie w stopniu zaawansowanym techniki molekularne wykorzystywane w badaniach materiału genetycznego.	NB_P6S_WG06	Egzamin pisemny, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi zaplanować i przeprowadzić eksperymenty, w tym dobrać właściwy materiał genetyczny do badań oraz zinterpretować uzyskane wyniki i wyciągnąć wnioski.	NB_P6S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U2	Student potrafi wykonać analizy z wykorzystaniem metod oraz technik biologii molekularnej posługując się odpowiednią aparaturą .	NB_P6S_UW03	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U3	Student potrafi porozumiewać się ze specjalistami z obszaru biologii molekularnej stosując specjalistyczną terminologię.	NB_P6S_UK09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
U4	Student potrafi planować ścieżkę własnego rozwoju naukowego i zawodowego, rozumie potrzebę doskonalenia wiedzy związanej z biologią molekularną.	NB_P6S_UU13	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu biologii molekularnej.	NB_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	Student jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym ponoszenia odpowiedzialności za społeczne skutki stosowania narzędzi biologii molekularnej i inżynierii genetycznej oraz wymagania tego od innych.	NB_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	45
Ćwiczenia laboratoryjne	34
Przygotowanie do zajęć	10

Konsultacje	2	
Przygotowanie raportu	8	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	19	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 120	<b>ECTS</b> 4
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 83	<b>ECTS</b> 3
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 42	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>W1. Wprowadzenie do biologii molekularnej. Chemiczna struktura kwasów nukleinowych a ich właściwości biologiczne.</p> <p>W2. Chromosomy prokariotyczne i eukariotyczne.</p> <p>W3. Cykl komórkowy i mechanizm replikacji.</p> <p>W4. Uszkodzenia DNA, naprawa i rekombinacja.</p> <p>W5. Budowa genu prokariotycznego i transkrypcja u Prokariota.</p> <p>W6. Budowa genu eukariotycznego i transkrypcja u Eukariota.</p> <p>W7. Dojrzewanie transkryptów RNA.</p> <p>W8. Mechanizmy regulacji transkrypcji u Pro i Eukariota.</p> <p>W9. Translacja - mechanizm, formy regulacji, elongacja i terminacja.</p> <p>W10. Modyfikacje potranslacyjne białek.</p> <p>W11. Manipulacje genetyczne. Wektory do klonowania. Zastosowanie.</p> <p>W12. Metody i techniki w biologii molekularnej.</p> <p>W13. Bakteriofagi i wirusy eukariotyczne.</p> <p>W14. Przegląd najnowszych odkryć z dziedziny biologii molekularnej.</p> <p>W15. Repetytorium. Zaliczenie przedmiotu</p>	Wykład

2.	<p>C1. Izolacja genomowego DNA z drożdży.</p> <p>C2. Reakcja PCR: zasada metody, projektowanie starterów i programów do PCR. Narzędzia bioinformatyczne.</p> <p>C3. Izolacja plazmidowego DNA z bakterii.</p> <p>C4. Analiza restrykcyjna i profile restrykcyjne wybranych plazmidów.</p> <p>C5. Repetytorium.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza tekstów, Metoda problemowa, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

## Wymagania wstępne

biologia, biochemia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Molecular biology Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Biotechnology	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> ND00000NBT00S.I20BO.5db97cebe1691.19
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle (engineer) programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> Yes
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 6	<b>Examination</b> exam	<b>Number of ECTS points</b> 4
	<b>Activities and hours</b> lecture: 45, laboratory classes: 34	

### Goals

C1	During the course, students become familiar with the detailed structure of macromolecules found in the cell and their functions. They learn about instrumental and bioinformatic methods of genome, transcriptome, proteome and metabolome analysis. They plan restrictive analysis as well as primers and PCR conditions. They learn about differences in the regulation of gene expression in Prokaryotes, Arche and Eukaryotes, and the post-transcriptional RNAs and post-translational proteins modifications.
----	---

### Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
Knowledge - Student knows and understands:			

W1	The student knows and understands molecular and cellular basis of functioning of organisms.	NB_P6S_WG02	written exam, written credit, active participation, report, participation in discussion, performing tasks
W2	The student knows and understands on the molecular level, the principles of functioning of cellular metabolism and the techniques of cellular metabolism control.	NB_P6S_WG05	written exam, written credit, active participation, report, participation in discussion, performing tasks
W3	The student knows and understands in an advanced level, molecular techniques used in the study of genetic material.	NB_P6S_WG06	written exam, written credit, active participation, report, participation in discussion, performing tasks
<b>Skills - Student can:</b>			
U1	The student can plan and perform experiments, including the selection of appropriate genetic material for research and interpret the obtained results as well as draw conclusions.	NB_P6S_UW02	observation of student's work, active participation, performing tasks
U2	The student can perform analyzes using molecular biology methods and techniques using appropriate equipment.	NB_P6S_UW03	observation of student's work, active participation, performing tasks
U3	The student can communicate with specialists in the field of molecular biology using specialist terminology.	NB_P6S_UK09	observation of student's work, active participation, performing tasks
U4	The student can plan own scientific and professional development, understands the need to improve knowledge related to molecular biology.	NB_P6S_UU13	observation of student's work, active participation, performing tasks
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	The student is ready to critical assessment of own knowledge in the field of molecular biology.	NB_P6S_KK01	observation of student's work, active participation, participation in discussion
K2	The student is ready to follow the principles of professional ethics, including bearing the responsibility for the social effects of the use of molecular biology tools and genetic engineering as well as require this from others.	NB_P6S_KR06	observation of student's work, active participation, participation in discussion

### Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
lecture	45

laboratory classes	34	
lesson preparation	10	
consultations	2	
report preparation	8	
exam participation	2	
exam / credit preparation	19	
<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 120	<b>ECTS</b> 4
<b>Workload involving teacher</b>	<b>Hours</b> 83	<b>ECTS</b> 3
<b>Practical workload</b>	<b>Hours</b> 42	<b>ECTS</b> 1

\* hour means 45 minutes

## Study content

No.	Course content	Activities
1.	<p>W1. Introduction to molecular biology. Chemical structure of nucleic acids and their biological properties.</p> <p>W2. Prokaryotic and eukaryotic chromosomes.</p> <p>W3. Cell cycle and replication mechanism.</p> <p>W4. DNA damage, repair and recombination.</p> <p>W5. Structure of the prokaryotic gene and transcription in Prokaryotes.</p> <p>W6. Structure of the eukaryotic gene and transcription in Eukaryotes.</p> <p>W7. Maturation of RNA transcripts.</p> <p>W8. Transcription regulation mechanisms in Pro and Eukaryotes.</p> <p>W9. Translation - mechanism, forms of regulation, elongation and termination.</p> <p>W10. Post-translational modifications of proteins.</p> <p>W11. Genetic manipulations. Cloning vectors. Application.</p> <p>W12. Methods and techniques in molecular biology.</p> <p>W13. Bacteriophages and eukaryotic viruses.</p> <p>W14. Review of the latest discoveries in the field of molecular biology.</p> <p>W15. Repetitory. Final grading.</p>	lecture



2.	C1. Isolation of yeast genomic DNA. C2. PCR reaction: principle of the method, design of PCR primers and programs. Bioinformatic tools. C3. Isolation of plasmid DNA from bacteria. C4. Restriction analysis and restriction profiles of selected plasmids. C5. Repetitory.	laboratory classes
----	---	--------------------

## Course advanced

### Teaching methods:

text analysis, problem-solving method, discussion, lecture, classes

Activities	Examination methods	Percentage in subject assessment
lecture	written exam, observation of student's work, active participation, participation in discussion	50.00%
laboratory classes	written credit, observation of student's work, active participation, report, participation in discussion, performing tasks	50.00%



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Enzymologia Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.I20B.5db97cebf1050.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest przedstawienie budowy i właściwości enzymów, sposobów ich oczyszczania oraz utrwalania, a także kinetyki reakcji enzymatycznych. Podczas zajęć laboratoryjnych studenci przeprowadzają cykl doświadczeń polegający na oczyszczaniu enzymów, określeniu optymalnych parametrów reakcji, badaniu kinetyki reakcji oraz wpływu inhibitorów na aktywność enzymatyczną. Zajęcia umożliwiają nabycie umiejętności oznaczania aktywności enzymatycznych oraz wykonywania bilansu oczyszczania białek.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	w stopniu zaawansowanym fakty i pojęcia z zakresu biochemii, w tym szczególnie z katalizy enzymatycznej	NB_P6S_WG01	Egzamin pisemny, Kolokwium
W2	w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych enzymów do prowadzenia procesów biotechnologicznych	NB_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Kolokwium
W3	w stopniu zaawansowanym techniki, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach biotechnologicznych, w szczególności w procesach izolacji enzymów i ich oczyszczania	NB_P6S_WG07	Egzamin pisemny, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zaplanować i przeprowadzić eksperymenty z zakresu enzymologii, w tym dobrać właściwy materiał biologiczny do badań i interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NB_P6S_UW02	Egzamin pisemny, Kolokwium
U2	wykonać analizy z wykorzystaniem metod oraz technik izolacji białek enzymatycznych i oczyszczania enzymów, w zależności od ich właściwości	NB_P6S_UW03	Egzamin pisemny, Kolokwium
U3	porozumiewa się ze specjalistami z zakresu enzymologii stosując specjalistyczną terminologię	NB_P6S_UK09	Egzamin pisemny, Kolokwium
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów z zakresu enzymologii	NB_P6S_KK01	Kolokwium
K2	wykorzystania wiedzy z zakresu biotechnologii, w szczególności enzymologii i w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NB_P6S_KK02	Kolokwium

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	10	
Przygotowanie raportu	10	
Konsultacje	2	
Udział w egzaminie	2	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 89	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 49	<b>ECTS</b> 1

<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 40	<b>ECTS</b> 1
--	----------------------------	------------------

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<p>Tematyka wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Budowa, właściwości, funkcje enzymów. Sposoby wyrażania aktywności enzymów. Kryteria czystości enzymów.</li> <li>2. Enzymy monomeryczne, oligomeryczne. Dysocjacja, asocjacja oligomerów. Inaktywacja i stabilizacja enzymów.</li> <li>3. Metody rozdrabniania tkanek roślinnych, zwierzęcych oraz biomasy drobnoustrojów. Ekstrakcja białek enzymatycznych. Frakcjonowanie materiału komórkowego.</li> <li>4. Procesy zatężania i ultrafiltracji białek enzymatycznych.</li> <li>5. Rozdział białek na zasadzie różnic w ich rozpuszczalności (wysalanie, wytrącanie rozpuszczalnikami organicznymi).</li> <li>6. Wykorzystanie sączenia molekularnego do rozdzielania białek enzymatycznych oraz do wyznaczania ich masy cząsteczkowej.</li> <li>7. Techniki chromatograficzne w oczyszczaniu enzymów. Chromatografia adsorpcyjna.</li> <li>8. Rozdział chromatograficzny białek enzymatycznych ze względu na różnice w ładunku. Chromatografia jonowymienna – wymiennicze celulozowe, sefadeskowe, żywice jonowymienne</li> <li>9. Chromatografia powinowactwa biologicznego.</li> <li>10. Zastosowanie chromatografii kowalencyjnej oraz chelatowej w oczyszczaniu białek enzymatycznych.</li> <li>11. Chromatografia oddziaływań hydrofobowych.</li> <li>12. Wykorzystanie elektroforezy do rozdzielów białek enzymatycznych. PAGE, SDS-PAGE.</li> <li>13. Izoelektroogniskowanie. Immuno elektroforeza.</li> <li>14. Sposoby stabilizacji białek enzymatycznych. Enzymy immobilizowane. Techniki unieruchamiania enzymów. Typy nośników. Zastosowanie enzymów unieruchomionych.</li> <li>15. Procesy membranowe. Enzymy unieruchomione w membranach. Elektrody enzymatyczne. Biosensory.</li> </ol>	Wykład

2.	<p>Tematyka ćwiczeń:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykonanie krzywych standardowych dla glukozy, ksylozy. Przygotowanie substratów: CM-celulozy i ksylanu. Oznaczenie aktywności CMC-az i ksylanaz w płynie pohodowlanym. Wyznaczenie punktu izoelektrycznego dla celulaz i ksylanaz zawartych w płynie pohodowlanym. Ustalanie pH płynu: 4.0; 4.5; 5; 5.5; 6.0.</li> <li>2. Wysalanie białek enzymatycznych celulaz i ksylanaz z płynu pohodowlanego. Wirowanie. Dializa. Wytrącanie acetonem celulaz i ksylanaz z płynu pohodowlanego. Wirowanie. Wykonanie odczynników oraz krzywej standardowej do metody Lowry'ego. Oznaczenie zawartości białka w płynie pohodowlanym.</li> <li>3. Oznaczenie aktywności celulaz i ksylanaz oraz ilości białka w preparatach: po wysoleniu (w dializacie) oraz po wytrąceniu acetonem (w rozpuszczonym proszku acetonowym). Badanie wpływu temperatury na aktywność CMC-az i ksylanaz.</li> <li>4. Chromatografia molekularno-sitowa w żelu Sephadex G-75 - rozdział białek enzymatycznych płynu pohodowlanego. Oznaczenie białka i aktywności enzymów we frakcjach zbieranych z kolumny.</li> <li>5. Badanie wpływu aktywatorów na szybkość reakcji enzymatycznej celulaz i ksylanaz. Badanie wpływu inhibitorów na szybkość reakcji enzymatycznej celulaz i ksylanaz.</li> <li>6. Wyznaczanie stałej Michaelisa-Menten KM oraz Vmax dla ksylanazy.</li> <li>7. Kolokwium zaliczeniowe.</li> <li>8. Zaliczenie ćwiczeń.</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Kolokwium	50.00%

## Wymagania wstępne

chemia organiczna, biochemia, mikrobiologia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Enzymology Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Biotechnology	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> ND00000NBT00S.I20BO.5db97cec04468.19
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle (engineer) programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> No
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 6	<b>Examination</b> exam	<b>Number of ECTS points</b> 3
	<b>Activities and hours</b> lecture: 15, laboratory classes: 30	

### Goals

C1	The course aims to present the structure and properties of enzymes, kinetics of enzymatic reactions and methods of enzymes purification and preservation. During the classes students carry out experiments consisting of enzymes purification, determination of their kinetic parameters and analysis of the influence of inhibitors on their enzymatic activity. The classes allow the students to acquire skills for analyzing enzymatic activity as well as to calculate the protein purification balance.
----	--

### Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
<b>Knowledge - Student knows and understands:</b>			
W1	to an advanced degree, facts and concepts in the field of biochemistry, especially enzymatic catalysis	NB_P6S_WG01	written exam

W2	to an advanced degree, the possibility of using various enzymes in biotechnological processes	NB_P6S_WG05	written exam
W3	at the advanced stage of technology, apparatus and devices used in biotechnological processes, in particular in the processes of enzyme isolation and their purification	NB_P6S_WG07	written exam
<b>Skills - Student can:</b>			
U1	plan and carry out experiments in the field of enzymology, including choosing the right biological material for research and interpreting the results and conclude	NB_P6S_UW02	active participation, test, practical training report
U2	analyzes using methods and techniques for the isolation of enzyme and protein purification, depending on their properties	NB_P6S_UW03	active participation, test, practical training report
U3	communicates with specialists in the field of enzymology using specialist terminology	NB_P6S_UK09, NB_P6S_UK11	active participation, test, practical training report
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	critical assessment of his own knowledge and be able to consulting experts in the field of enzymology	NB_P6S_KK01	active participation
K2	use of knowledge in the field of biotechnology, in particular enzymology and in solving professional problems	NB_P6S_KK02	active participation

### Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*	
lecture	15	
laboratory classes	30	
consultations	2	
exam participation	2	
exam / credit preparation	14	
report preparation	12	
<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 75	<b>ECTS</b> 3
<b>Workload involving teacher</b>	<b>Hours</b> 49	<b>ECTS</b> 1
<b>Practical workload</b>	<b>Hours</b> 42	<b>ECTS</b> 1

\* hour means 45 minutes

## Study content

No.	Course content	Activities
1.	<p>Lecture 1. Structure, properties and functions of enzymes. Expressing enzymatic activity. Criteria for expressing enzyme purity.</p> <p>Lecture 2. Monomeric and oligomeric enzymes. Dissociation and association of oligomers. Inactivation and stabilization of enzymes.</p> <p>Lecture 3. Methods for homogenization of plant and animal tissues and microbial biomass. Extraction of enzymatic proteins. Fractionation of cellular material.</p> <p>Lecture 4. Concentration and ultrafiltration of enzymatic proteins.</p> <p>Lecture 5. Separation of proteins based on differences in solubility (salting-out, precipitation with organic solvents).</p> <p>Lecture 6. Application of gel filtration for separation of enzymatic proteins and for determination of molecular weight.</p> <p>Lecture 7. Chromatography techniques in purification of enzymes. Adsorption chromatography.</p> <p>Lecture 8. Separation of proteins based on molecular charge. Ion exchange chromatography - cellulose, sephadex and resin exchangers.</p> <p>Lecture 9. Biological affinity chromatography.</p> <p>Lecture 10. Application of covalent-bonding and chelating chromatography in purification of enzymatic proteins.</p> <p>Lecture 11. Hydrophobic interactions chromatography.</p> <p>Lecture 12. Application of electrophoresis for separation of enzymatic proteins - PAGE, SDS-PAGE.</p> <p>Lecture 13. Isoelectric focusing and immunophoresis.</p> <p>Lecture 14. Methods for stabilizing enzymatic proteins. Immobilized enzymes. Techniques of enzyme immobilization. Types of carriers. Applications of immobilized enzymes.</p> <p>Lecture 15. Membrane processes. Membrane-immobilized enzymes. Enzymatic electrodes. Biosensors.</p>	lecture



2.	<p>Class I</p> <p>Preparation of standard curves for glucose and xylose.</p> <p>Preparation of substrates: CM-cellulose and xylan.</p> <p>Determination of enzymatic activity in culture fluids: CMC-ases and xylanases.</p> <p>Determination of isoelectric point for CMC-ases and xylanases in culture fluid.</p> <p>Adjusting pH of culture fluids: 4.0; 4.5; 5; 5.5; 6.0.</p> <p>Class II</p> <p>Salting-out of CMC-ases and xylanases from culture fluids. Centrifugation. Dialysis.</p> <p>Acetone precipitation of CMC-ases and xylanases from culture fluids. Centrifugation.</p> <p>Preparation of reagents and a standard curve for the method of Lowry.</p> <p>Determination of protein concentration in culture fluids.</p> <p>Class III</p> <p>Determination of the enzymatic activity of CMC-ases and xylanases and protein concentration in preparations after salting-out (dialysate) and acetone precipitation (acetone powder).</p> <p>Assesment of temperature influence on the activity of CMC-ases and xylanases.</p> <p>Class IV</p> <p>Size-exclusion chromatography in the Sephadex G-75 gel - separation of enzymatic proteins from culture fluid.</p> <p>Determination of protein concentration and enzymatic activity in fractions from a column.</p> <p>ClassV</p> <p>Determining the effect of inhibitors on the activity of CMC-ases and xylanase.</p> <p>Determining the effect of activators on the activity of CMC-ases and xylanase.</p> <p>Class VI</p> <p>Determination of the Michaelis-Menten constant <math>K_m</math> and <math>V_{max}</math> for xylanase.</p> <p>Class VII</p> <p>Final test.</p> <p>Class VIII</p> <p>Evaluation session.</p>	laboratory classes
----	---	--------------------

## Course advanced

### Teaching methods:

lecture, practical laboratory

<b>Activities</b>	<b>Examination methods</b>	<b>Percentage in subject assessment</b>
lecture	written exam	50.00%
laboratory classes	active participation, test, practical training report	50.00%



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Drożdże w procesach fermentacyjnych Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l20B.5db97cec1145e.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 6
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Przekazanie wiedzy z zakresu wykorzystania drożdży oraz innych drobnoustrojów w przemysłowej produkcji etanolu. Zapoznanie studentów z wykorzystaniem drożdży w technologii piwowarskiej. Wyjaśnienie działania klasycznych i nowych rozwiązań w piwowarstwie.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			

W1	w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych szczepów drożdży i enzymów do prowadzenia procesów fermentacyjnych	NB_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń
W2	w stopniu zaawansowanym operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach fermentacyjnych z udziałem drożdży	NB_P6S_WG07	Egzamin pisemny, Ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń
W3	zagadnienia z zakresu jakości surowców wykorzystywanych w procesach fermentacyjnych z udziałem drożdży oraz technologii ich przetwarzania	NB_P6S_WG09	Egzamin pisemny, Ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	dobierać operacje jednostkowe do opracowania i projektowania linii technologicznych w zakładach przemysłu fermentacyjnego	NB_P6S_UW01	Egzamin pisemny, Ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń
U2	zaplanować i przeprowadzić eksperymenty, w tym dobrać właściwy materiał biologiczny do badań procesów fermentacyjnych z udziałem drożdży, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	NB_P6S_UW02	Egzamin pisemny, Ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń
U3	poszukiwać i wykorzystać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki do krytycznej analizy funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i technologicznych w przemyśle fermentacyjnym	NB_P6S_UW07	Egzamin pisemny, Ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności z zakresu procesów fermentacyjnych z udziałem drożdży oraz zasięgnięcia opinii ekspertów z tej dziedziny	NB_P6S_KK01	Egzamin pisemny, Ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń
K2	wykorzystania wiedzy z zakresu roli drożdży w procesach fermentacyjnych w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NB_P6S_KK02	Egzamin pisemny, Ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń

### Bilans punktów ECTS

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>
----------------------------------	---

Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	60	
Przygotowanie do zajęć	30	
Przygotowanie projektu	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	24	
Konsultacje	4	
Udział w egzaminie	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 180	<b>ECTS</b> 6
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 96	<b>ECTS</b> 3
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Tematyka wykładów:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cechy drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i> z uwzględnieniem wymagań przemysłów fermentacyjnych. Istota i znaczenie fermentacji etanolowej (2h)</li> <li>2. Fermentacja surowców cukrowych, i skrobiowych z udziałem drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (4h)</li> <li>3. Fermentacja surowców lignocelulozowych z udziałem drożdży (3h)</li> <li>4. Inne niż <i>Saccharomyces cerevisiae</i> drobnoustroje w produkcji etanolu (2h).</li> <li>5. Piwowarstwo, jako klasyczny przykład zastosowania drożdży (3h)</li> <li>6. Charakterystyka drożdży piekarskich. (2h)</li> <li>7. Drożdże piwowarskie - rodzaje, właściwości, znaczenie dla jakości piwa (2h)</li> <li>8. Drożdże winiarskie - rodzaje, właściwości. znaczenie w procesie winifikacji (6h)</li> <li>9. Warunki środowiska fermentacyjnego, a stres komórkowy drożdży (1h)</li> <li>10. Odpowiedź metaboliczna drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i> na stresy komórkowe (2h)</li> <li>11. Systemy unieruchamiania komórek drożdży, ich rola i znaczenie w procesach fermentacyjnych (2h)</li> <li>12. Metody doskonalenia cech technologicznych drożdży przemysłowych ( 2h)</li> <li>13. Rola drożdży w procesie waloryzacji odpadów przemysłów fermentacyjnych (1h)</li> </ol>	Wykład

2.	Tematyka ćwiczeń: 1. Ocena wybranych cech fizykochemicznych oraz aktywności fermentacyjnej drożdży piekarskich. 2. Fermentacja brzezki piwowarskiej przez różne szczepy drożdży browarniczych- cz. 1. 3. Fermentacja brzezki piwowarskiej przez różne szczepy drożdży browarniczych- cz. 2. 4. Analiza procesu winifikacji nastawów przy udziale różnych szczepów drożdży winiarskich. 5. Aktywność fermentacyjna drożdży gorzelniczych w różnych środowiskach- cz. 1. 6. Aktywność fermentacyjna drożdży gorzelniczych w różnych środowiskach- cz. 2.	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Ocena odpowiedzi ustnych i pisemnych, ocena prawidłowości analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń	50.00%

## Wymagania wstępne

Biochemia  
 Mikrobiologia  
 Inżynieria Przemysłu Spożywczego



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Technologia przemysłów fermentacyjnych Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l20B.5db97cec1715d.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 6
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 60	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	W ramach przedmiotu podejmowane są zagadnienia związane z technologią produkcji etanolu, drożdży piekarskich i paszowych, piwa, wina oraz wybranych napojów alkoholowych z uwzględnieniem wymagań dotyczących podstawowych surowców gorzelnicznych, piwowarskich, winiarskich, stosowanych w przemysłach fermentacyjnych drobnoustrojów, a także metod oceny jakości surowców i produktów finalnych.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych mikroorganizmów, w szczególności drożdży, oraz enzymów w procesach fermentacyjnych	NB_P6S_WG05	Egzamin pisemny, Kolokwium, Udział w dyskusji
W2	w stopniu zaawansowanym operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w produkcji etanolu, piwa, drożdży piekarskich i paszowych oraz wina i wybranych napojów alkoholowych	NB_P6S_WG07	Egzamin pisemny, Kolokwium, Udział w dyskusji
W3	zagadnienia dotyczące jakości surowców i produktów fermentacyjnych, technologie przetwarzania oraz zagrożenia podczas ich produkcji	NB_P6S_WG09	Egzamin pisemny, Kolokwium, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	zaprojektować i przeprowadzić proces technologiczny, ocenić wpływ zmiany warunków procesu na jego przebieg oraz cechy drożdży; analizować zalety i wady różnych metod produkcji etanolu, piwa i namnażania biomasy	NB_P6S_UW01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U2	dobierać metody i ocenić jakość oraz przydatność surowców wykorzystywanych w gorzelnictwie, piwowarstwie i drożdźnictwie	NB_P6S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
U3	ocenić jakość produktów przemysłów fermentacyjnych	NB_P6S_UW05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu technologii przemysłów fermentacyjnych w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NB_P6S_KK02	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
K2	podejmowania odpowiedzialności za wysoką jakość produktów wytwarzanych w przemysłach fermentacyjnych	NB_P6S_KO03	Obserwacja pracy studenta

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	30
Ćwiczenia laboratoryjne	60
Przygotowanie do zajęć	18
Przygotowanie raportu	18
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	50
Udział w egzaminie	2
Konsultacje	2



<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 180	<b>ECTS</b> 6
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 94	<b>ECTS</b> 3
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 78	<b>ECTS</b> 3

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Charakterystyka surowców do produkcji etanolu, drożdży piekarskich i paszowych oraz piwa. Znaczenie drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i> w procesach fermentacyjnych. Przebieg fermentacji etanolowej w gorzelnii. Proces destylacji i rektyfikacji. Zagospodarowanie wywarów gorzelnicznych. Typowe procesy w technologii drożdży piekarskich i paszowych. Technologia słołu piwowarskiego. Proces otrzymywania brzezki słodowej. Klasyczne i nowoczesne technologie fermentacji i leżakowania piwa. Technologia wybranych napojów alkoholowych. Podstawy winiarstwa gronowego.	Wykład
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przygotowanie nastawów winiarskich i/lub cydru. Kontrola przebiegu fermentacji.</li> <li>2. Ocena surowców do produkcji etanolu i drożdży.</li> <li>3. Przygotowanie prób fermentacyjnych z różnych surowców gorzelnicznych oraz kontrola przebiegu fermentacji etanolowej.</li> <li>4. Ocena przebiegu i produktów fermentacji etanolowej.</li> <li>5. Ocena jakości drożdży piekarskich, piwowarskich, gorzelnicznych, winiarskich i paszowych. Ocena młodego wina i/lub cydru.</li> <li>6. Ocena jakości słołu jęczmiennego.</li> <li>7. Zacieranie słołu, ocena jakości brzezki słodowej. Ocena jakości piwa.</li> <li>8. Ćwiczenie zaliczeniowe.</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Film dydaktyczny, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny, Udział w dyskusji	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Kolokwium, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

## **Wymagania wstępne**

biochemia, mikrobiologia, inżynieria przemysłu spożywczego



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Zarys technologii produktów zwierzęcych Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l20B.5db97cec24e86.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	W programie przedmiotu Zarys technologii produktów zwierzęcych omawiane są zagadnienia dotyczące właściwości fizykochemicznych i odżywczych podstawowych surowców zwierzęcych: mięsa, mleka i jaj. Prezentowane są również główne procesy technologiczne ich utrwalania i przetwarzania oraz generowane w trakcie procesów przetwórczych produkty uboczne.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	właściwości fizykochemiczne głównych surowców pochodzenia zwierzęcego i zna ich wyróżniki jakościowe	NB_P6S_WG01	Zaliczenie pisemne
W2	sposoby utrwalania mleka, mięsa i jaj	NB_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne
W3	podstawowe procesy technologiczne w przetwórstwie surowców pochodzenia zwierzęcego i sposoby zagospodarowania powstających w tych procesach produktów ubocznych.	NB_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	oznaczyć skład chemiczny surowców zwierzęcych oraz ocenić ich jakość	NB_P6S_UW03	Zaliczenie pisemne
U2	potrafi zastosować różne metody wydzielania głównych składników z tych surowców	NB_P6S_UW05	Zaliczenie pisemne
U3	wykonać oznaczenia podstawowego składu chemicznego produktów uzyskiwanych w trakcie przetwarzania surowców zwierzęcych	NB_P6S_UK09	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznie ocenić własną wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców zwierzęcych	NB_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne
K2	ponosić odpowiedzialność za powierzony sprzęt i rzetelność wykonywanych analiz żywności	NB_P6S_KK02	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie prezentacji/referatu	15	
Przygotowanie do zajęć	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 139	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 64	<b>ECTS</b> 2
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zarys technologii procesu produkcji drobiu oraz jaj spożywczych.</li> <li>2. Charakterystyka mięsa drobiu i jaj jako surowca przeznaczonego do przetwórstwa</li> <li>3. Wybrane problemy z zakresu technologii przetwarzania mięsa drobiu i jaj.</li> <li>4. Nowe kierunki i przewidywania rozwoju produkcji oraz przetwórstwa mięsa drobiu w kraju i na świecie.</li> <li>5. Nowe kierunki i przewidywania rozwoju produkcji oraz przetwórstwa jaj w kraju i na świecie</li> <li>6. Surowce dla przetwórstwa mięsnego. Żywiec rzeźny –przyżyciowe sterowanie jakością.</li> <li>7. Ogólna charakterystyka surowców rzeźnych. Zarys zmian poubojowych w mięsie.</li> <li>8. Wyróżniki jakości mięsa.</li> <li>9. Zarys technologii ubocznych surowców rzeźnych. Zagospodarowanie odpadów przemysłu mięsnego.</li> <li>10. Postęp techniczny i technologiczny w przemyśle mięsnym. Wykorzystanie metod biotechnologicznych w przemyśle mięsnym</li> <li>11. Charakterystyka właściwości fizykochemicznych mleka i ocena jego jakości.</li> <li>12. Charakterystyka poszczególnych składników mleka i metody ich wydzielania</li> <li>13. Główne metody utrwalania mleka</li> <li>14. Technologia produkcji przetworów fermentowanych z mleka</li> <li>15. Technologia produkcji przetworów wysokotłuszczowych z mleka</li> </ol>	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Charakterystyka jakościowa i towaroznawcza tuszek i mięsa drobiu. Zasady klasyfikacji jakościowej</li> <li>2. Ubój i obróbka poubojowa. Rozbiór kulinarny i dysekcja tuszek drobiowych.</li> <li>3. Żywność wygodna w produkcji drobiarskiej</li> <li>4. Charakterystyka jakościowa jaj. Ocena jakościowa jaj w skorupach oraz treści jaja.</li> <li>5. Wybrane właściwości funkcjonalne (tworzenie emulsji i zdolność do tworzenia piany). Charakterystyka suszonych produktów jajczarskich</li> <li>6. Właściwości fizykochemiczne tkanki mięśniowej.</li> <li>7. Właściwości fizykochemiczne tkanki tłuszczowej.</li> <li>8. Ocena wybranych właściwości funkcjonalnych białek.</li> <li>9. Podstawowe procesy technologiczne w przetwórstwie mięsa. Peklowanie mięsa.</li> <li>10. Ocena wybranych wyróżników jakości przetworów mięsnych (wybrane analizy chemiczne)</li> <li>11. Badanie składu chemicznego mleka.</li> <li>12. Ocena jakościowa mleka.</li> <li>13. Wydzielanie białek z mleka.</li> <li>14. Produkcja zakwasów mleczarskich i ocena ich aktywności.</li> <li>15. Analiza wybranych produktów mleczarskich.</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne	50.00%

### Dodatkowy opis

Treści przedmiotu: Budowa, właściwości fizykochemiczne i odżywcze podstawowych surowców zwierzęcych: mięsa, mleka i jaj. Ocena ich jakości. Metody utrwalania poszczególnych surowców zwierzęcych. Wydzielanie najważniejszych składników z tych surowców oraz z produktów ubocznych, powstających podczas ich przetwarzania. Technologia produkcji podstawowych przetworów mleczarskich, mięsnych i jajczarskich.

## Wymagania wstępne

Biochemia, mikrobiologia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Biotechnologiczne wykorzystanie surowców zwierzęcych Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l20B.5db97cec2bb18.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 5
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 30, Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest przedstawienie charakterystyki właściwości fizykochemicznych podstawowych surowców pochodzenia zwierzęcego, jakimi są mleko, jaja i mięso. Szczególny akcent położony jest na zawarte w nich substancje przejawiające aktywność biologiczną. Omawiane są też metody wydzielania tych substancji oraz modyfikacji w celu podwyższenia ich bioaktywności, a także wykorzystania w praktyce.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	właściwości fizykochemiczne głównych surowców pochodzenia zwierzęcego i i cechy biochemiczne ich składników	NB_P6S_WG04	Zaliczenie pisemne
W2	sposoby otrzymywania z tych surowców składników przydatnych w biotechnologii, w tym substancji bioaktywnych	NB_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne
W3	produkty uboczne powstające podczas przetwarzania surowców zwierzęcych i sposoby wykorzystania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego w procesach biotechnologicznych.	NB_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	oznaczyć skład chemiczny surowców zwierzęcych oraz wydzielać z nich najważniejsze składniki	NB_P6S_UW03	Zaliczenie pisemne
U2	oznaczyć wybrane bioaktywne składniki występujących w surowcach zwierzęcych	NB_P6S_UW05	Zaliczenie pisemne
U3	zastosować odpowiednie enzymy do modyfikacji składników tych surowców i kontrolować przebieg katalizowanych przez nie reakcji i oznaczyć parametry jakościowe produktów ubocznych.	NB_P6S_UK09	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu biotechnologicznego wykorzystania surowców zwierzęcych	NB_P6S_KK01	Zaliczenie pisemne
K2	ponosić odpowiedzialność za powierzony sprzęt i rzetelność wykonywanych analiz żywności.	NB_P6S_KK02, NB_P6S_KO04	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	30	
Ćwiczenia laboratoryjne	30	
Przygotowanie do zajęć	30	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	30	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
Przygotowanie prezentacji/referatu	15	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 139	<b>ECTS</b> 5
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 64	<b>ECTS</b> 2



<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1
--	----------------------------	------------------

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Właściwości fizykochemiczne mleka</li> <li>2. Biologicznie aktywne substancje występujące w mleku</li> <li>3. Wydzielanie głównych składników mleka</li> <li>4. Enzymatyczne modyfikacje białek mleka i ich produkty</li> <li>5. Biotechnologiczne zagospodarowanie serwatki</li> <li>6. Ogólna charakterystyka surowców rzeźnych: wartość biologiczna</li> <li>7. Kształtowanie wyróżników jakościowych i właściwości technologicznych mięsa w wyniku procesów poubojowych</li> <li>8. Zastosowanie metod biotechnologicznych w produkcji oraz przetwórstwie surowców mięsnych i odpadowych</li> <li>9. Główne kierunki rozwoju w przemyśle mięsnym (mięso jako żywność funkcjonalna)</li> <li>10. Uboczne artykuły uboju, jako źródło biologicznie aktywnych substancji</li> <li>11. Skład chemiczny a wartość biologiczna surowca jajczarskiego i drobiarskiego</li> <li>12. Technologia produkcji lizozymu</li> <li>13. Technologia produkcji cystatyny.</li> <li>14. Technologia produkcji immunoglobuliny żółtka jaja.</li> <li>15. Dipeptydy mięsa i możliwości ich uzyskania.</li> </ol>	Wykład

2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Właściwości fizykochemiczne tkanki mięśniowej</li> <li>2. Właściwości fizykochemiczne tkanki tłuszczowej.</li> <li>3. Ocena wybranych właściwości funkcjonalnych białek zwierzęcych.</li> <li>4. Kształtowanie technologiczne właściwości fizykochemicznych mięsa: peklowanie mięsa.</li> <li>5. Charakterystyka białek krwi i jej pochodnych.</li> <li>6. Mięso drobiu-metody pozyskania, charakterystyka właściwości mięśni jasnych i ciemnych.</li> <li>7. Ocena świeżości jaj z analizą aktywności lizozymu.</li> <li>8. Analiza aktywności cystatyny.</li> <li>9. Analiza kolagenu-oznaczanie ilościowe hydroksyproliny.</li> <li>10. Właściwości dyspersyjne składników jaja.</li> <li>11. Badanie składu i oznaczanie zawartości substancji azotowych w mleku</li> <li>12. Enzymatyczne modyfikacje białek mleka</li> <li>13. Wydzielanie białek z mleka</li> <li>14. Analiza zafałszowań metodą PCR cz.1.</li> <li>15. Analiza zafałszowań metodą PCR cz.2. Zaliczanie ćwiczeń</li> </ol>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	---	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne	50.00%

### Dodatkowy opis

Treści przedmiotu: Ogólna charakterystyka podstawowych surowców zwierzęcych: mleka, jaj i mięsa. Biologicznie aktywne substancje zawarte w surowcach zwierzęcych, w tym enzymy, inhibitory, biopeptydy. Metody izolacji bioaktywnych substancji z surowców zwierzęcych i kierunki ich wykorzystania. Główne produkty uboczne powstające podczas przetwarzania surowców zwierzęcych. Biotechnologiczne zagospodarowanie produktów ubocznych (serwatka, krew).

## Wymagania wstępne

biochemia, mikrobiologia



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Inżynieria genetyczna Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l40B.5db97cec41a44.20
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 7	<b>Forma zaliczenia</b> Egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 7
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 24, Ćwiczenia laboratoryjne: 40	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Tematyka realizowana podczas kursu ma na celu zapoznanie studenta z zaawansowanymi narzędziami i technikami pozwalającymi na klonowanie i ekspresję genów oraz metodami analizy genomów.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	Student zna i rozumie zasady planowania schematu klonowania genu do wybranego wektora.	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG02, NB_P6S_WG05, NB_P6S_WG06	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne

W2	Student zna i rozumie kryteria doboru odpowiedniego wektora do klonowanego genu i wykonywanego eksperymentu oraz metody wprowadzania DNA do komórek bakteryjnych i eukariotycznych.	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG02, NB_P6S_WG05, NB_P6S_WG06	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
W3	Student zna i rozumie aktywności podstawowych enzymów modyfikujących i potrafi wybrać odpowiedni enzym do realizacji zamierzonego celu.	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG02, NB_P6S_WG05, NB_P6S_WG06	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
W4	Student zna i rozumie zasady wykonania zaawansowanych technik stosowanych w inżynierii genetycznej w analizie DNA.	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG02, NB_P6S_WG05, NB_P6S_WG06	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi samodzielnie wykonać izolację DNA, ocenę uzyskanego preparatu i jego elektroforezę	NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW03	Zaliczenie pisemne
U2	Student potrafi samodzielnie wykonać analityczną i preparatywną reakcję trawienia restrykcyjnego i ligacji oraz niezbędne obliczenia.	NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW03	Zaliczenie pisemne
U3	Student potrafi wykonać reakcję PCR, dobrać jej warunki do optymalnej amplifikacji analizowanej sekwencji oraz zaprojektować startery do reakcji PCR	NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW03	Zaliczenie pisemne
U4	Student potrafi wykonać transformację bakterii/drożdży oraz wykonać analizę klonów.	NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW03	Zaliczenie pisemne
U5	Student potrafi zaproponować system do ekspresji białka i zgodnie z wyborem zaplanować schemat jego oczyszczania.	NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW03	Zaliczenie pisemne
U6	Student potrafi zinterpretować wyniki wykonywanych doświadczeń.	NB_P6S_UK10	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do oceny możliwości zastosowania technik klonowania genów w różnych dziedzinach nauki.	NB_P6S_KK01	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
K2	Student jest gotów do wykazania korzyści, jak i zagrożeń płynących z modyfikacji genetycznych różnych organizmów i wyrażania swojej opinii na ten temat.	NB_P6S_KK02, NB_P6S_KO03, NB_P6S_KO04	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne
K3	Student jest gotów do współpracy w zespole, wykazania dbałość o dokładność wykonywanych przez siebie doświadczeń oraz powierzony specjalistyczny sprzęt laboratoryjny.	NB_P6S_KO03	Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	24
Ćwiczenia laboratoryjne	40
Przygotowanie do zajęć	10

Udział w egzaminie	4	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	60	
Przygotowanie raportu	8	
Konsultacje	20	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 176	<b>ECTS</b> 7
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 88	<b>ECTS</b> 3
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 48	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Rekombinacja DNA. Podstawowe narzędzia inżynierii genetycznej - enzymy restrykcyjne i modyfikujące ich zastosowanie, wektory, rodzaje wektorów i ich zastosowanie. Metody wprowadzania DNA do komórek. Analiza klonów, białka rekombinowane. „Biblioteki” DNA.PCR i techniki pokrewne, mutageneza. Metody stosowane w badaniach ekspresji genów i analizie sekwencji promotorowych. Zastosowanie wybranych metod analizy DNA w diagnostyce medycznej. Metody analizy genomu drożdżowego. Charakterystyka drożdży (gatunki, znaczenie, potencjał wykorzystania, budowa genomu). Zastosowanie <i>S.cerevisiae</i> i innych gatunków w produkcji obcych białek. Narzędzia wykorzystywane w transformacji drożdży (wektory, plazmidy, promotory, sekwencje regulatorowe, markery). Systemy reporterowe stosowane w badaniach interakcji białek i receptorów.</p>	Wykład

2.	<p><b>Ćwiczenie 1</b> Wprowadzenie do zajęć. Omówienie przebiegu zajęć i plan pracy. Izolacja plazmidowego DNA (wektor pQE80L) metodą lizy alkalicznej. Spektrofotometryczne oznaczenie stężenia wyizolowanego plazmidowego DNA. Analiza restrykcyjna sprawdzająca preparat plazmidowego DNA. Przygotowanie i wykonanie elektroforezy. Przygotowanie trawienia preparatywnego: 5-10mg DNA plazmidowego trawione enzymami BamHI, HindIII. Przygotowanie żelu agarozowego-preparatywnego. Elektroforeza w 1.5 % agarozie, wycięcie DNA z żelu i zamrożenie próbek. Zagadnienie teoretyczne i obliczenia związane z zagadnieniami realizowanymi na zajęciach.</p> <p><b>Ćwiczenie 2</b> Amplifikacja insertu w reakcji PCR. Przygotowanie żelu agarozowego. Izolacja DNA z żelu (wektor pQE80L trawiony BamHI/HindIII – próbka wycięta z żelu i zamrożona na ćw 1. Elektroforeza – sprawdzenie otrzymania genu OC-17 po reakcji PCR . Oczyszczenie insertu uzyskanego w reakcji PCR przy zastosowaniu zestawu gotowego. Oszacowanie stężenia wyizolowanego wektora i insertu (gen OC-17) przez porównanie w elektroforezie ze wzorcem i spektrofotometrycznie (Nanodrop). Trawienie insertu - gen OC-17 przez noc enzymami BamHI/HindIII. Zagadnienie teoretyczne i obliczenia związane z zagadnieniami realizowanymi na zajęciach.</p> <p><b>Ćwiczenie 3</b> Przygotowanie żelu agarozowego. Przygotowanie pożywki SB-agar i jej sterylizacja. Insert OC-17 trawiony BamHI i HindIII izolacja z żelu preparatywnego, i oznaczenie stężenia. Reakcja ligacji. Przygotowanie płytek SB-agar. Transformacja kompetentnych E. coli Novablue mieszaniną ligacyjną. Wykonanie transformacji znana ilością plazmidowego DNA w celu oznaczenie wydajności transformacji komórek kompetentnych. Zagadnienie teoretyczne i obliczenia związane z zagadnieniami realizowanymi na zajęciach.</p> <p><b>Ćwiczenie 4</b> Izolacja plazmidowego DNA przy zastosowaniu zestawu gotowego. Analiza restrykcyjna klonów po ligacji (enzymami, na które zastosowano do klonowania). Przygotowanie 1.5 % żelu agarozowego . Elektroforeza. Transformacja kompetentnych BL21 (linia bakteryjna stosowana do ekspresji białka) przy zastosowaniu szoku termicznego. Posiew na płytki. Przygotowanie 2 mini-hodowli płynnych 3 ml SB + amp 100µg/ml. Zagadnienie teoretyczne i obliczenia związane z zagadnieniami realizowanymi na zajęciach.</p> <p><b>Ćwiczenie 5</b> Zaszczepienie 2 mini hodowli (3 ml każda) – każdy zespół. Hodowla do osiągnięcia gęstości optycznej OD600nm 0,5-0,7. Pobranie próby „0”, zaindukowanie ekspresji przez dodanie IPTG. Przygotowanie żelu poliakrylamidowego (16% żel rozdzielający z 4% żelem zagęszczającym). Pobranie próby po godzinie od zaindukowania ekspresji. Przygotowanie lizatów bakteryjnych do elektroforezy SDS-PAGE. Elektroforeza SDS-PAGE. Utrwalanie, barwienie i odbarwienie żeli. Analiza wyników, podsumowanie ćwiczeń.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Metoda problemowa, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Egzamin pisemny	50.00%

<b>Aktywności</b>	<b>Metody zaliczenia</b>	<b>Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu</b>
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne	50.00%

## **Wymagania wstępne**

chemia, biochemia, biofizyka, biologia molekularna, mikrobiologia



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Biotechnologia roślin i zwierząt Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 5dfa203031f0b
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obowiązkowość</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 7	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 12	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kursu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami przedstawiającymi trendy rozwoju współczesnej biotechnologii, w tym zastosowanie GMO roślinnych i zwierzęcych, cel tworzenia tych organizmów i ich zastosowanie biotechnologiczne.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	jak definiowany jest organizm modyfikowany genetycznie	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG02	Zaliczenie pisemne



W2	trendy rozwoju współczesnej biotechnologii, ma zaawansowana wiedzę na temat modyfikacji genetycznych organizmów i technik stosowanych do ich tworzenia.	NB_P6S_WG05, NB_P6S_WG06	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	wskazać praktyczne zastosowanie GMO, cel tworzenia tych organizmów i ich zastosowanie biotechnologiczne..	NB_P6S_UW02	Zaliczenie pisemne
U2	właściwie posługiwać się terminologią z zakresu biologii dotyczącej GMO.	NB_P6S_UK09	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	oceny korzyści i zagrożeń wynikających z modyfikacji genetycznych organizmów roślinnych i zwierzęcych.	NB_P6S_KK01, NB_P6S_KO03	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	12	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	12	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 28	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Systemy ekspresji białek terapeutycznych. Tworzenie organizmów genetycznie modyfikowanych. Zwierzęta jako bioreaktory. Zasady i techniki tworzenia organizmów genetycznie modyfikowanych zwierzęcych i roślinnych z wykorzystaniem metod inżynierii genetycznej.	Wykład

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Podstawy metabolomiki Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l40B.5db97cec563c1.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 7	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 5, Ćwiczenia laboratoryjne: 10	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z: podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi metabolomiki i jej związku z pozostałymi naukami „omicznymi”, metodami analitycznymi wykorzystywanymi w metabolomice, obróbką danych i ich interpretacją w kontekście badań celowanych i niecelowanych oraz praktycznym zastosowaniem metabolomiki w naukach podstawowych i diagnostyce medycznej.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	w stopniu podstawowym metody przygotowywania próbek biologicznych do analiz metabolomicznych.	NB_P6S_WG02, NB_P6S_WG04	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
W2	w stopniu podstawowym metody analizy danych w metabolomice.	NB_P6S_WG11	Wykonanie ćwiczeń
W3	w stopniu podstawowym związek pomiędzy metabolitem, a szlakiem biochemicznym.	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG02, NB_P6S_WG03	Wykonanie ćwiczeń
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	przygotować próbkę do oznaczenia wybranego fragmentu metabolomu.	NB_P6S_UW02	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U2	wykonać analizę metabolomu wykorzystując układ chromatograficzny wyposażony w detektor MS oraz oznaczyć jakościowo najpowszechniejsze metabolity wykorzystując publiczne bazy danych.	NB_P6S_UW03, NB_P6S_UW06	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
U3	właściwie posługiwać się terminologią biochemiczną i analityczną.	NB_P6S_UK09	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
U4	rozumie potrzebę uzupełniania wiedzy z metabolomiki.	NB_P6S_UU13	Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu metabolomiki i analityki.	NB_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	5	
Ćwiczenia laboratoryjne	10	
Przygotowanie do zajęć	2	
Przygotowanie do ćwiczeń	4	
Przygotowanie raportu	4	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 25	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>1. Definicja metabolomiki i metabolomu. Zarys historyczny, znaczenie metabolomiki we współczesnej nauce i jej związek z innymi naukami. Metody analityczne wykorzystywane w metabolomice. Przygotowanie próbki, analiza i interpretacja danych. Metabolomika celowana i niecelowana.</p> <p>2. Bazy danych wykorzystywane w metabolomice, oprogramowanie wykorzystywane w metabolomice, automatyzacja i standaryzacja w metabolomice, przykłady praktycznego wykorzystania metabolomiki w nauce i medycynie.</p>	Wykład
2.	<p>1. Budowa, właściwości i praktyczne wykorzystanie chromatografu z detektorem masowym - izolowanie i analiza fragmentu metabolomu komórek drobnoustrojów.</p> <p>2. Bazy danych i oprogramowanie w metabolomice - interpretacja uzyskanych danych i ich związek z proteomem.</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Wykonanie ćwiczeń	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach	50.00%

## Wymagania wstępne

Ukończone kursy: Biochemia, Chemiczne i instrumentalne metody analizy żywności lub pokrewne.



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Seminarium inżynierskie Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l40B.5db97cec5e5ba.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 7	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Seminarium: 24	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest opracowanie i prezentacja aktualnego stanu wiedzy, założeń projektu, będących tematem pracy inżynierskiej przez studenta oraz demonstracja wyników osiągniętych w projektach.
C2	Ponadto celem przedmiotu jest kontrola formalna projektu oraz jego stanu zaawansowania.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna i rozumie technologie wytwarzania wybranych produktów biotechnologicznych z użyciem różnych mikroorganizmów.	NB_P6S_WG05	Prezentacja, Udział w dyskusji
W2	Student zna i rozumie podstawowe metody rozwiązywania problemów inżynierskich z zakresu biotechnologii w tym biotechnologii żywności	NB_P6S_WG08, NB_P6S_WK13	Prezentacja, Udział w dyskusji
W3	Student zna i rozumie podstawowe operacje jednostkowe oraz niezbędną aparaturę stosowaną w procesach biotechnologicznych	NB_P6S_WG07	Prezentacja, Udział w dyskusji
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł.	NB_P6S_UW07	Obserwacja pracy studenta
U2	Student potrafi analizować, projektować proste procesy technologiczne z wykorzystaniem materiału biologicznego.	NB_P6S_UW01, NB_P6S_UW04, NB_P6S_UW08	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
U3	Student potrafi samodzielnie opracować zagadnienie projektowe wykorzystując dostępne dane literaturowe z poszanowaniem praw autorskich oraz zaprezentować je publicznie.	NB_P6S_UK10, NB_P6S_UU13	Prezentacja
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy i uznania postępu wiedzy w zakresie technik i technologii biotechnologicznych oraz podnoszenia kompetencji zawodowych	NB_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji
K2	Student jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy.	NB_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Seminarium	24	
Przygotowanie prezentacji/referatu	10	
Konsultacje	10	
Przygotowanie projektu	20	
Gromadzenie i studiowanie literatury	20	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 84	<b>ECTS</b> 3
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 34	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Określenie wymagań dotyczących przygotowania prezentacji oraz warunków zaliczenia przedmiotu</li><li>2. Omówienie wymagań dotyczących prac inżynierskich i wskazówki dotyczące poszukiwania źródeł literaturowych</li><li>3-7. Prezentacje studentów dotyczące części teoretycznej związanej z tematyką pracy inżynierskiej</li><li>8-12 Prezentacje studentów dotyczące części projektowej procesów będących tematem pracy inżynierskiej</li></ol>	Seminarium

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza tekstów, Dyskusja, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Seminarium	Obserwacja pracy studenta, Prezentacja, Udział w dyskusji	100.00%



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Przedsiębiorczość akademicka Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l40A.5db97cec665f2.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty ogólne
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 7	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Ćwiczenia projektowe: 15	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zajęcia praktyczne o charakterze ćwiczeń warsztatowych mające na celu przekazanie studentom podstawowej wiedzy z zakresu przedsiębiorczości akademickiej oraz organizacji własnej firmy innowacyjnej. Prowadzącymi są wyłącznie praktycy - przedsiębiorcy oraz zewnętrzni edukatorzy przedsiębiorczości. Studenci zapoznają się z najważniejszymi zagadnieniami niezbędnymi do rozumienia przedsiębiorczości analizując własne projekty (nowo zakładane spółki spinoff i startup).
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			



W1	ogólne zasady ekonomii przedsiębiorstwa, jego organizacji i zarządzania oraz marketingu i branding	NB_P6S_WK13	Projekt
W2	zasady i metody ochrony własności intelektualnej	NB_P6S_WK15	Projekt
W3	zagadnienia dotyczące modeli przedsiębiorstw opartych na wiedzy	NB_P6S_WK13	Projekt
W4	zagadnienia z zakresu Przemysłu 4.0	NB_P6S_WK13	Projekt
W5	zasady funkcjonowania funduszy inwestycyjnych i innych narzędzi finansowania przedsiębiorstw innowacyjnych	NB_P6S_WK13	Projekt
W6	zasady zarządzania zmianą, ryzykiem, motywowania pracowników	NB_P6S_WK13, NB_P6S_WK14	Projekt
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	właściwie dobierać źródła i informacje z nich pochodzące oraz dokonywać ich oceny, krytycznej analizy i syntezy	NB_P6S_UW07	Prezentacja
U2	planować, analizować, oceniać, zarządzać i wdrażać projekty, w tym w formie nowo powstałego przedsiębiorstwa (np. typu startup)	NB_P6S_UW01	Prezentacja
U3	identyfikować dostępne możliwości i wybierać te odpowiadające planom zawodowym i działaniom biznesowym	NB_P6S_UU13, NB_P6S_UW08	Prezentacja
U4	stworzyć biznes plan dla nowego produktu/przedsiębiorstwa	NB_P6S_UW01, NB_P6S_UW08	Prezentacja
U5	oceniać rynek i konkurencję	NB_P6S_UW08	Prezentacja
U6	planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole	NB_P6S_UO12	Prezentacja
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	NB_P6S_KO05	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach
K2	wypełniania zobowiązań społecznych i uznawania społecznej odpowiedzialności przedsiębiorstw	NB_P6S_KO04	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Ćwiczenia projektowe	15	
Przygotowanie projektu	10	
Przygotowanie prezentacji/referatu	5	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 30	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Treści programowe - realizacja projektu z metodologii rozwiązywania interdyscyplinarnego problemu technologicznego, zajęcia seminaryjne dot. metodologii rozwiązywania problemów, mentoring, w tym przez Internet.</p> <p>Zajęcia 1: Modele kariery. Przedsiębiorczość i kreatywność.</p> <p>Zajęcia 2: Komunikacja interpersonalna.</p> <p>Zajęcia 3: Zarządzanie własnością intelektualną.</p> <p>Zajęcia 4: Społeczna odpowiedzialność przedsiębiorstw.</p> <p>Zajęcia 5: Rynek, konkurencja, marketing i branding.</p> <p>Zajęcia 6: Przedsiębiorstwo oparte na wiedzy (cz. 1).</p> <p>Zajęcia 7: Przedsiębiorstwo oparte na wiedzy (cz. 2).</p> <p>Zajęcia 8: Podstawy ekonomii przedsiębiorstwa (cz. 1).</p> <p>Zajęcia 9: Podstawy ekonomii przedsiębiorstwa (cz. 2).</p> <p>Zajęcia 10: Rozwiązywanie problemów, podejmowanie decyzji.</p> <p>Zajęcia 11: Zarządzanie projektem, zarządzanie ryzykiem.</p> <p>Zajęcia 12-15: Wybrane zagadnienia współczesnej przedsiębiorczości (wykłady autorytetów międzynarodowych: zarządzanie wiedzą, spółki startup i spin-off, fundusze inwestycyjne, strategie marketingowe, globalizacja gospodarki, IoT i AI w gospodarce i społeczeństwie przyszłości).</p>	Ćwiczenia projektowe

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Praca w grupie

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia projektowe	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja	100.00%

## Wymagania wstępne

Student posiada wstępne wyobrażenia dot. kierunku jaki będzie studiował na II stopniu oraz dot. kariery zawodowej po studiach.



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Praca i egzamin inżynierski Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l40B.5db97cec6eb29.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 7	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie	<b>Liczba punktów ECTS</b> 14
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Prace kontrolne i przejściowe: 5	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest wykształcenie w studentach umiejętności systematycznej pracy nad zadanym projektem, publicznego prezentowania jego założeń,
C2	Celem przedmiotu jest ponadto ocena otrzymywanych rezultatów i postępów realizacji projektów, a także umożliwienie bieżącego nadzoru nad realizacją prac dyplomowych.

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	Student zna i rozumie typowe technologie otrzymywania różnych bioproduktów.	NB_P6S_WG05, NB_P6S_WG07	Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
W2	Student zna i rozumie metody rozwiązywania problemów inżynierskich z zakresu biotechnologii.	NB_P6S_WG07, NB_P6S_WG08	Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
W3	Student zna organizację oraz uwarunkowania prawne i ekonomiczne przedsiębiorstw z branży biotechnologicznej.	NB_P6S_WK13, NB_P6S_WK15	Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi wyszukiwać i zrozumieć informacje pochodzące z różnych źródeł	NB_P6S_UW07	Projekt, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U2	Student potrafi dobrać niezbędne urządzenia i operacje jednostkowe do przeprowadzenia określonego procesu biotechnologicznego,	NB_P6S_UW01, NB_P6S_UW04, NB_P6S_UW08	Projekt, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
U3	Student potrafi pod kierunkiem promotora formułować koncepcję procesu technologicznego oraz opracować pracę dyplomową (inżynierską).	NB_P6S_UK10, NB_P6S_UU13	Projekt, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy i aktualizowania wiedzy o nowe osiągnięcia z dziedziny biotechnologii.	NB_P6S_KK01	Udział w dyskusji
K2	Student jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy.	NB_P6S_KO05	Udział w dyskusji

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Prace kontrolne i przejściowe	5	
Przygotowanie prezentacji/referatu	20	
Konsultacje dotyczące pracy dyplomowej	30	
Gromadzenie i studiowanie literatury	30	
Przygotowanie pracy dyplomowej	45	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	230	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 360	<b>ECTS</b> 14
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 35	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Określenie wymagań dotyczących przygotowania prezentacji i warunków zaliczenia przedmiotu 2. Omówienie wymagań dotyczących prac inżynierskich i wskazówek dotyczących wyszukiwania źródeł literatury 3-8. Prezentacje studentów dotyczące części teoretycznej związanej z tematyką pracy inżynierskiej 8-12 Prezentacje studentów na temat części projektowej procesów będących przedmiotem prac inżynierskich	Prace kontrolne i przejściowe

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Metoda problemowa, Pokaz/demonstracja, Dyskusja

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Prace kontrolne i przejściowe	Projekt, Prezentacja, Udział w dyskusji, Praca dyplomowa	100.00%



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Immunologia w diagnostyce laboratoryjnej Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l40B.5db97cec7c7e2.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 7	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 12, Ćwiczenia laboratoryjne: 12	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z podstawami immunologicznych mechanizmów rozpoznania i odpowiedzi na antygeny obce, jak i własnych
C2	Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z rolą układu immunologicznego w prawidłowym funkcjonowaniu układu pokarmowego
C3	Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z metodami immunologicznymi stosowanymi w diagnostyce laboratoryjnej

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
-----	-------------------------------	-------------------------------	--------------------

<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	podstawowe molekularne i komórkowe składowe biorące udział w odpowiedzi odpornościowej wobec antygenów własnych i obcych	NB_P6S_WG01	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
W2	podstawowe mechanizmy odporności swoistej i nieswoistej oraz metody regulacji odpowiedzi immunologicznej	NB_P6S_WG02	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
W3	rolę układu immunologicznego w prawidłowym funkcjonowaniu układu pokarmowego	NB_P6S_WK12	Zaliczenie pisemne, Kolokwium
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	posługiwać się specjalistyczną terminologią opisującą zjawiska immunologiczne	NB_P6S_UK09	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
U2	objaśnić zasady, interpretować wyniki i wykonać proste testy immunologiczne	NB_P6S_UW02, NB_P6S_UW03	Zaliczenie pisemne, Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	poniesienia odpowiedzialności za zadania wspólnie realizowane w zespole	NB_P6S_KK01	Wykonanie ćwiczeń
K2	jasnego i przystępnego wyjaśnienia niekorzystnych skutków alergii i nietolerancji pokarmowej w kontekście zdrowia jednostki i populacji	NB_P6S_KO04	Zaliczenie pisemne, Kolokwium

### **Bilans punktów ECTS**

<b>Forma aktywności studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności</b>	
Wykład	12	
Ćwiczenia laboratoryjne	12	
Przygotowanie do zajęć	14	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20	
Konsultacje	2	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2
<b>Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela</b>	<b>Liczba godzin</b> 26	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### **Treści programowe**

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>

1.	<p>1. Budowa i funkcje układu immunologicznego. Fazy odpowiedzi immunologicznej. Prezentacja antygeny (Ag) w obwodowych narządach limfatycznych- komórki prezentujące antygen (APC). (2h)</p> <p>2. Rozpoznanie Ag przez komórki odpowiedzi nieswoistej i swoistej (fagocytoza, ADCC, PRR). (2h)</p> <p>3. Rozpoznanie Ag przez komórki odpowiedzi swoistej (TCR i BCR). (2h)</p> <p>4. Mechanizmy efektorowe i regulacja odpowiedzi immunologicznej (komórki efektorowe, cytokiny, przeciwciała). (2h)</p> <p>5. Układ odpornościowy błon śluzowych. Rola naturalnej mikroflory, probiotyków i prebiotyków. (2h)</p> <p>6. Alergia a nietolerancja pokarmowa. (2h)</p>	Wykład
2.	<p>1. Przeciwciała jako odczynnik immunologiczny. 2h</p> <p>2. Przeciwciała monoklonalne (mAb), ogólna charakterystyka i metody pozyskiwania. 2h</p> <p>3. Immunoenzymatyczne testy fazy stałej. Test ELISA i jego zastosowanie w diagnostyce laboratoryjnej. 3h</p> <p>4. Immunoenzymatyczne testy fazy stałej. Western Blot oraz Doting i jego zastosowanie w diagnostyce laboratoryjnej. 3h</p> <p>5. Cytohermia przepływowa i jej zastosowanie w diagnostyce laboratoryjnej. 2h</p>	Ćwiczenia laboratoryjne

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Praca w grupie, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Kolokwium, Wykonanie ćwiczeń	50.00%

### Dodatkowy opis

Zaliczenie ćwiczeń:

Obecność na ćwiczeniach jest obowiązkowa; student może mieć tylko jedną usprawiedliwioną nieobecność. W przypadku nieobecności usprawiedliwionej student jest zobowiązany do zaliczenia odpowiedniej części materiału. Zaliczenie ćwiczeń odbywa się na podstawie średniej ocen z bieżących krótkich sprawdzianów poprzedzających ćwiczenia oraz na podstawie średniej z dwóch kolokwium obejmujących materiał przedstawiony podczas wykładów i ćwiczeń. Jeśli kolokwium nie zostanie zaliczone w pierwszym terminie student ma prawo do poprawy każdego kolokwium w formie pisemnej lub ustnej. Student zbiera punkty przez cały semestr. Student uzyskuje zaliczenie, jeżeli zdobędzie 60% wszystkich możliwych punktów. Ocena z ćwiczeń jest proporcjonalna do liczby zdobytych punktów.

Zaliczenie przedmiotu: studentów posiadających zaliczenie ćwiczeń obowiązuje pisemny egzamin w sesji egzaminacyjnej. Jeśli egzamin nie zostanie zaliczony w pierwszym terminie student ma prawo ponownie go zdawać ustnie lub pisemnie w terminie poprawkowym

## Wymagania wstępne

Wiedza z zakresu biochemii oraz biologii komórki





# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Zwierzęta laboratoryjne i ich wykorzystanie w biotechnologii Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l40B.5db97cec8508d.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 7	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 12, Ćwiczenia laboratoryjne: 12	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest umożliwienie studentom zdobycia wiedzy na temat zwierząt doświadczalnych i ich wykorzystania w badaniach z zakresu biotechnologii, organizacji zwierzętarni, wymogów sanitarnych, a także podstaw prowadzenia hodowli zwierząt laboratoryjnych. Ponadto, celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami badań na zwierzętach, w tym immunologicznych, farmakologicznych i toksykologicznych.
----	---

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			

W1	- prawa zwierząt laboratoryjnych i wymogi etyczne pracy z takimi zwierzętami - wymagania sanitarne i zasady prowadzenia hodowli zwierząt laboratoryjnych - podstawy anatomii, fizjologii i genetycznego zróżnicowania szczepów zwierząt - metody genetycznej modyfikacji zwierząt laboratoryjnych - zasady projektowania badań z udziałem zwierząt laboratoryjnych	NB_P6S_WG02, NB_P6S_WG03, NB_P6S_WG05, NB_P6S_WG06	Zaliczenie pisemne, Aktywność na zajęciach
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student potrafi : - sporządzić wniosek do komisji etycznej o zgodę na prowadzenie doświadczeń z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych - przedstawić projekt doświadczenia z udziałem zwierząt laboratoryjnych - właściwie posługiwać się specjalistyczną terminologią	NB_P6S_UK09, NB_P6S_UK10, NB_P6S_UO12	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach
<b>Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Student jest gotów do: - krytycznej oceny własnej wiedzy - świadomego i odpowiedzialnego podejmowania decyzji o wykorzystaniu zwierząt laboratoryjnych do celów doświadczalnych	NB_P6S_KK01, NB_P6S_KO04, NB_P6S_KR06	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	12	
Ćwiczenia laboratoryjne	12	
Przygotowanie prezentacji/referatu	8	
Przygotowanie do zajęć	18	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	10	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60	<b>ECTS</b> 2

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podstawy etyki i ustawodawstwo dotyczące badań na zwierzętach doświadczalnych</li> <li>2. Podstawy anatomii, fizjologii, genetyki i żywienia zwierząt laboratoryjnych</li> <li>3. Podstawy immunologii i trans genetyki zwierząt doświadczalnych ( myszy)</li> <li>4. Behawiorizm zwierząt doświadczalnych (1 kolokwium zaliczeniowe)</li> <li>5. Aspekty sanitarne wivarium</li> <li>6. Metody alternatywne ograniczające użycie zwierząt laboratoryjnych (2 kolokwium zaliczeniowe)</li> </ol>	Wykład

2.	Podstawy żywienia i warunki hodowlane. Pobieranie i wykorzystanie materiału od zwierząt doświadczalnych Organizacja wivarium wg obowiązujących norm (ćwiczenia wyjazdowe) Techniki doświadczeń immunologicznych Przykłady doświadczeń prowadzonych ze zwierzętami doświadczalnymi (analiza protokołów doświadczalnych) Planowanie doświadczeń z udziałem zwierząt laboratoryjnych Analiza projektów doświadczeń (seminarium projektowe)	Ćwiczenia laboratoryjne
----	--	-------------------------

## Informacje rozszerzone

### Metody nauczania:

Analiza przypadków, Analiza tekstów, Burza mózgów, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50.00%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne, Projekt, Aktywność na zajęciach	50.00%



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Szybkie metody mikrobiologicznej analizy żywności Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> biotechnologia	<b>Cykl kształcenia</b> 2020/21
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> ND00000NBT00S.l40B.5db97cec94f32.19
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny
<b>Forma studiów</b> Stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> Ogólnoakademicki	<b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Tak
	<b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie

<b>Okres</b> Semestr 7	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 12	

### Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z nowoczesnymi i szybkimi metodami umożliwiającymi mikrobiologiczną kontrolę procesu produkcji żywności oraz zapewniającymi wysoką jakość sanitarną produktu.
----	--

### Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	Student zna szybkie metody oznaczania liczby i identyfikacji drobnoustrojów potencjalnie występujących w produktach żywnościowych, surowcach i na liniach technologicznych.	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG04, NB_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne

W2	Student zna zasady doboru odpowiednich metod i sprzętu dedykowanego do badań surowców, linii technologicznych czy końcowego produktu żywnościowego.	NB_P6S_WG04, NB_P6S_WG06, NB_P6S_WG09	Zaliczenie pisemne
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	Student posiada umiejętność poszukiwania, analizy i twórczego wykorzystywania informacji pochodzących z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych w tym prawa autorskiego.	NB_P6S_UW05, NB_P6S_UW07	Zaliczenie pisemne
U2	Student umie zaplanować, wykonać oraz zinterpretować wyniki mikrobiologicznych analiz wymaganych dla danego sektora przemysłu spożywczego w celu zapewnienia produkcji żywności wolnej od patogenów i innych niepożądanych drobnoustrojów.	NB_P6S_UK10, NB_P6S_UW03	Zaliczenie pisemne
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności związanych z mikrobiologiczną analizą oraz zasięgania opinii ekspertów.	NB_P6S_KK01, NB_P6S_KO04	Zaliczenie pisemne

### Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	12	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	15	
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 27	<b>ECTS</b> 1

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

### Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
-----	-------------------	-------------------------

1.	<p>Wprowadzenie, definicje          Powtórka z mikrobiologii          JTK, NPL, DEFT,          Cytometria przepływowa          LAL, Bioluminescencja          Metody oparte o zmiany rezystancji, pojemności i konduktancji          Rabit i Bactrak          Podstawy identyfikacji          Podłoża różnicujące          Szeregi identyfikacyjne (API)          Metody immunologiczne ( ELISE, testy Lateksowe)          Metody genetyczne ( PCR, RAPD)          Metody genetyczne PCR W czasie rzeczywistym ( TagMan)          Hybriscan</p>	Wykład
----	---	--------

### Informacje rozszerzone

#### Metody nauczania:

Analiza tekstów, Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100.00%

### Wymagania wstępne

Mikrobiologia, Biochemia, Biologia molekularna



# UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

## Rapid methods in microbiological analysis of food Educational subject description sheet

### Basic information

<b>Field of study</b> Biotechnology	<b>Education cycle</b> 2020/21
<b>Speciality</b> -	<b>Subject code</b> ND00000NBT00S.I40BO.5db97cec9c064.19
<b>Department</b> The Faculty of Biotechnology and Food Science	<b>Lecture languages</b> English
<b>Study level</b> First-cycle (engineer) programme	<b>Mandatory</b> optional
<b>Study form</b> Full-time	<b>Block</b> Przedmioty kierunkowe prowadzone w językach obcych
<b>Education profile</b> General academic	<b>Subject related to scientific research</b> No
	<b>Subject shaping practical skills</b> No

<b>Period</b> Semester 7	<b>Examination</b> graded credit	<b>Number of ECTS points</b> 1
	<b>Activities and hours</b> lecture: 12	

### Goals

C1	The aim of the course is to present rapid methods used in food production chain for assuring good quality of final product.
----	---

### Subject's learning outcomes

Code	Outcomes in terms of	Effects	Examination methods
<b>Knowledge - Student knows and understands:</b>			
W1	rapid methods of number evaluation and identification of microorganisms occurring in food, food ingredients and technological production lines.	NB_P6S_WG01, NB_P6S_WG04	written credit

W2	organisation of the microbial laboratory and modern analytical equipment.	NB_P6S_WG09, NB_P6S_WK12	written credit
<b>Skills - Student can:</b>			
U1	analyze and apply the information from different scientific resources in respect of laws and private properties.	NB_P6S_UW05, NB_P6S_UW07	written credit
U2	interpret microbial analysis results required in the specific sector of food processing assuring good quality of final food product.	NB_P6S_UK10, NB_P6S_UO12	written credit
<b>Social competences - Student is ready to:</b>			
K1	respect the rules of work in the microbial laboratory and to concern the hygiene during the manipulations with pathogenic microorganisms	NB_P6S_KK01, NB_P6S_KO04	written credit

### Balance of ECTS points

Activity form	Activity hours*
lecture	12
exam / credit preparation	16
exam participation	2
<b>Student workload</b>	<b>Hours</b> 30
	<b>ECTS</b> 1

\* hour means 45 minutes

### Study content

No.	Course content	Activities
1.	1. Introduction and definitions 2. Review of important microbial species and groups 3. CFU, MPN, DEFT, 4. Flow cytometry 5. LAL, Bioluminescence 6. Methods based on changes in resistance, capacitance and conductance 7. Rabbit and Bactrak 8. Identification principles 9. Differentiating media 10. Galleries of identification: API 11. Immunological methods: ELISA, Latex 12. Genetic methods : PCR, RAPD 13. Genetic methods : Real Time PCR (TaqMan) 14. Hybriscan 15. Written evaluation of students knowledge	lecture

### Course advanced



**Teaching methods:**

educational film, discussion, lecture

<b>Activities</b>	<b>Examination methods</b>	<b>Percentage in subject assessment</b>
lecture	written credit	100.00%