

PLAN stacjonarnych studiów I stopnia na kierunku MIKROBIOLOGIA, obowiązuje od r.a. 2019-2020

| semestr | L.p. | Nazwa przedmiotu | Forma zaliczenia | Grupy przedmiotów | Godziny zajęć | | | | I rok | | II rok | | III rok | | *inne (h) | ECTS |
|---|--|---|----------------------------|-------------------|---------------|-------------|---------------|---------------------|------------|------------|------------|------------|---------|------------|------------|-----------|
| | | | | | Razem | Wykłady (h) | Ćwiczenia (h) | w tym: ćw. terenowe | 1 sem. | 2 sem. | 3 sem. | 4 sem. | 5 sem. | 6 sem. | | |
| | | | | | | | | | w. | ćw. | w. | ćw. | w. | ćw. | | |
| I-2019Z | 1 | Biologia komórki | e | B | 60 | 30 | 30 | 0 | 30 | 30 | | | | | 3 | 5 |
| | 2 | Chemia ogólna i nieorganiczna | e | A | 45 | 15 | 30 | 0 | 15 | 30 | | | | | 4 | 4 |
| | 3 | Chemia organiczna | e | A | 45 | 15 | 30 | 0 | 15 | 30 | | | | | 4 | 4 |
| | 4 | Ergonomia | z | O | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | | | | | 0 | 0,25 |
| | 5 | Etykieta | z | O | 4 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0 | | | | | 0 | 0,5 |
| | 6 | Histologia | z | B | 30 | 10 | 20 | 0 | 10 | 20 | | | | | 1 | 2 |
| | 7 | Matematyka | z | A | 45 | 20 | 25 | 0 | 20 | 25 | | | | | 2 | 3 |
| | 8 | Mikrobiologia ogólna | e | B | 90 | 30 | 60 | 0 | 30 | 60 | | | | | 3 | 7 |
| | 9 | Mikroskopia świetlna | z | B | 18 | 0 | 18 | 0 | 0 | 18 | | | | | 2 | 1 |
| | 10 | Ochrona własności intelektualnej | z | O | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | | | | | 0 | 0,25 |
| | 11 | Podstawy biobezpieczeństwa | z | B | 15 | 15 | 0 | 0 | 15 | 0 | | | | | 0 | 0,5 |
| | 12 | Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy | z | O | 4 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0 | | | | | 0 | 0,5 |
| | 13 | Technologie informacyjne | z | O | 30 | 0 | 30 | 0 | 0 | 30 | | | | | 1 | 2 |
| Podsumowanie I SEMESTR | | | | | 390 | 147 | 243 | 0 | 147 | 243 | | | | 20 | 30 | |
| II-2019L | 14 | Anatomia funkcjonalna człowieka | z | B | 45 | 15 | 30 | 0 | | 15 | 30 | | | | 2 | 3,5 |
| | 15 | Chemia analityczna | e | A | 45 | 15 | 30 | 0 | | 15 | 30 | | | | 3 | 3,5 |
| | 16 | Fizyka i biofizyka | z | A | 45 | 15 | 30 | 0 | | 15 | 30 | | | | 2 | 3,5 |
| | 17 | Język obcy | z | O | 30 | 0 | 30 | 0 | | 0 | 30 | | | | 1 | 2 |
| | 18 | Mikrobiologia systematyczna | e | B | 90 | 30 | 60 | 0 | | 30 | 60 | | | | 3 | 7 |
| | 19 | Podstawy botaniki | z | B | 45 | 15 | 30 | 0 | | 15 | 30 | | | | 2 | 2,5 |
| | 20 | Podstawy zoologii | z | B | 50 | 15 | 35 | 0 | | 15 | 35 | | | | 3 | 4 |
| | 21 | Przedmiot kształcenia ogólnego | z | O | 30 | 30 | 0 | 0 | | 30 | 0 | | | | 1 | 2 |
| | 22 | Wstęp do statystyki | z | B | 30 | 0 | 30 | 0 | | 0 | 30 | | | | 2 | 2 |
| | Podsumowanie II SEMESTR | | | | | 410 | 135 | 275 | 0 | 135 | 275 | | | | 19 | 30 |
| III-2020Z | 23 | Biochemia | e | B | 75 | 30 | 45 | 0 | | | 30 | 45 | | | 3 | 6 |
| | 24 | Elementy fizjologii roślin | e | B | 60 | 20 | 40 | 0 | | | 20 | 40 | | | 3 | 4,5 |
| | 25 | Fizjologia człowieka i zwierząt | e | B | 60 | 20 | 40 | 0 | | | 20 | 40 | | | 3 | 4,5 |
| | 26 | Genetyka | z | B | 60 | 25 | 35 | 0 | | | 25 | 35 | | | 3 | 4,5 |
| | 27 | Język obcy | z | O | 30 | 0 | 30 | 0 | | | 0 | 30 | | | 1 | 2 |
| | 28 | Mikrobiologia żywności | e | B | 65 | 20 | 45 | 0 | | | 20 | 45 | | | 3 | 4,5 |
| | 29 | Mikroskopia elektronowa | z | B | 15 | 0 | 15 | 0 | | | 0 | 15 | | | 2 | 1 |
| | 30 | Podstawy ekologii | z | B | 45 | 15 | 30 | 0 | | | 15 | 30 | | | 3 | 3 |
| | Podsumowanie III SEMESTR | | | | | 410 | 130 | 280 | 0 | 130 | 280 | | | | 21 | 30 |
| | IV-2020L | 31 | Diagnostyka drobnoustrojów | e | B | 90 | 30 | 60 | 0 | | | 30 | 60 | | | 4 |
| 32 | | Ekologia mikroorganizmów | e | B | 50 | 20 | 30 | 0 | | | 20 | 30 | | | 3 | 4,5 |
| 33 | | Fitopatologia: do wyboru | e | B | 45 | 15 | 30 | 0 | | | 15 | 30 | | | 4 | 4 |
| <i>Choroby roślin uprawnych i ozdobnych</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Fitopatologia terenów zurbanizowanych</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 34 | | Immunologia z serologią | e | B | 60 | 30 | 30 | 0 | | | 30 | 30 | | | 3 | 5,5 |
| 35 | | Język obcy | z | O | 30 | 0 | 30 | 0 | | | 0 | 30 | | | 1 | 2 |
| 36 | | Mykologia środowiskowa I - do wyboru | z | B | 45 | 15 | 30 | 0 | | | 15 | 30 | | | 2 | 4 |
| <i>Człowiek jako środowisko życia</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Mikrobiocenozy</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 37 | Podstawy biotechnologii drobnoustrojów | z | B | 30 | 10 | 20 | 0 | | | 10 | 20 | | | 4 | 2,5 | |
| 38 | Wychowanie fizyczne | z | O | 30 | 0 | 30 | 0 | | | 0 | 30 | | | 0 | 0 | |
| Podsumowanie IV SEMESTR | | | | | 380 | 120 | 260 | 0 | | | 120 | 260 | | 21 | 30 | |
| V-2021Z | 39 | Biologiczne metody utrwalania żywności i pasz | e | B | 45 | 15 | 30 | 0 | | | | 15 | 30 | | 1 | 3 |
| | 40 | Drobnoustroje ekosystemów lądowych: do wyboru | z | B | 80 | 15 | 65 | 25 | | | | 15 | 65 | | 3 | 5,5 |
| | <i>Mikrobiologia gleb</i> | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Mikrobiologia terenów rolniczych</i> | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 41 | Ewolucjonizm | e | B | 30 | 20 | 10 | 0 | | | | 20 | 10 | | 1 | 2 |
| | 42 | Język obcy | e | O | 30 | 0 | 30 | 0 | | | | 0 | 30 | | 1 | 2 |
| | 43 | Mikrobiologia wód: do wyboru | z | B | 80 | 15 | 65 | 25 | | | | 15 | 65 | | 3 | 5,5 |
| | <i>Mikrobiologia sanitarna</i> | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Mikrobiologia środowisk wodnych</i> | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 44 | Praca licencjacka i przygotowanie do egzaminu dyplomowego | z | B | 25 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | | 25 | 2 |
| 45 | Praktyka zawodowa | z | B | 160 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | | 160 | 6 | |
| 46 | Przedmiot kształcenia z obszaru nauk humanistycznych lub społecznych | z | O | 45 | 45 | 0 | 0 | | | | 45 | 0 | | 1 | 3 | |
| 47 | Seminarium licencjackie | z | B | 15 | 0 | 15 | 0 | | | | 0 | 15 | | 1 | 1 | |
| 48 | Toksykologia w mikrobiologii | e | B | 35 | 10 | 25 | 0 | | | | 10 | 25 | | 3 | 2 | |
| 49 | Wychowanie fizyczne | z | O | 30 | 0 | 30 | 0 | | | | 0 | 30 | | 0 | 0 | |
| Podsumowanie V SEMESTR | | | | | 575 | 120 | 270 | 50 | | | 120 | 270 | | 199 | 32 | |
| VI-2021L | 50 | Algologia: do wyboru | z | B | 30 | 10 | 20 | 5 | | | | | 10 | 20 | 1 | 2 |
| | <i>Systematyka mikroorganizmów roślinnych</i> | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Glony wód antropogenicznie zmienionych</i> | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 51 | Biobezpieczeństwo żywności | z | B | 30 | 10 | 20 | 0 | | | | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| | 52 | Biodeterioracja | z | B | 30 | 10 | 20 | 5 | | | | 10 | 20 | | 1 | 2 |
| | 53 | Choroby prionowe | z | B | 15 | 15 | 0 | 0 | | | | 15 | 0 | | 1 | 1 |
| | 54 | Higiena żywności | e | B | 60 | 30 | 30 | 0 | | | | 30 | 30 | | 3 | 4 |
| | 55 | Mikrobiologia powietrza: do wyboru | z | B | 60 | 15 | 45 | 15 | | | | 15 | 45 | | 3 | 4 |
| | <i>Bioaerozole mikrobiologiczne</i> | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Mikroorganizmy w zanieczyszczeniu powietrza</i> | | | | | | | | | | | | | | | |
| 57 | Organizacja laboratoriów diagnostycznych | z | B | 15 | 15 | 0 | 0 | | | | 15 | 0 | | 1 | 1 | |
| 58 | Podstawy mikrobiologii molekularnej | e | B | 30 | 10 | 20 | 0 | | | | 10 | 20 | | 1 | 2 | |
| 59 | Praca licencjacka i przygotowanie do egzaminu dyplomowego | z | B | 50 | 0 | 0 | 0 | | | | 0 | 0 | | 50 | 8 | |
| 60 | Przedsiębiorczość | z | B | 15 | 15 | 0 | 0 | | | | 15 | 0 | | 1 | 1 | |
| 61 | Seminarium licencjackie | z | B | 15 | 0 | 15 | 0 | | | | 0 | 15 | | 1 | 1 | |
| Podsumowanie VI SEMESTR | | | | | 350 | 130 | 170 | 25 | | | 130 | 170 | | 64 | 28 | |
| Razem godzin | | | | | 2515 | 782 | 1498 | 75 | | | | | | 344 | 180 | |
| Wykłady i ćwiczenia | | | | | 2280 | | | | | | | | | | | |
| Praca licencjacka i przygotowanie do egzaminu dyplomowego | | | | | 75 | | | | | | | | | | | |
| Konsultacje | | | | | 109 | | | | | | | | | | | |
| Praktyka | | | | | 160 | | | | | | | | | | | |

* Inne- godziny przeznaczone na praktykę, pracę licencjacką i przygotowanie do egzaminu dyplomowego, konsultacje

Zatwierdzono na Radzie Wydziału dnia 13 marca 2012 roku Uchwała Nr 38

Poprawki Uchwała z dnia 3 lipca 2012 r.

Poprawki Uchwała z dnia 27 marca 2014r.,

Poprawki Uchwała nr 21/2015 z dnia 16 kwietnia 2015r.

Poprawki Uchwała nr 51/2017 z dnia 27 kwietnia 2017r.

Poprawki Uchwała nr 39/2019 z dnia 21 marca 2019r.

180 ECTS=4500 h (min.)