Matryca efektów kształcenia Biotechnologia studia I stopnia

Symbol	Grupa zajęć	Nazwa przedmiotu	Efekt kształcenia
			K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K06 K_K07 K_U01 K_U02 K_U05 K_U06 K_U07 K_U08 K_U09 K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U14 K_U15 K_U16 K_W01 K_W02 K_W03 K_W04 K_W05 K_W06 K_W07 K_W08 K_W09 K_W10 K_W11 K_W12 K_W13 K_W14 K_W15 K_W16
BT1.1	A	Matematyka	
BT2.1	A	Fizyka	
BT1.2	A	Matematyka	
BT2.2	A	Fizyka	
BT36.3	A	Język obcy	
BT36.4	A	Język obcy	
BT36.5	A	Język obcy	
BT36.6	A	Język obcy	
BT37.3	A	Wychowanie fizyczne	
BT37.4	A	Wychowanie fizyczne	
BT3.1	B	Podstawy chemii	
BT4.1	B	Podstawy ochrony środowiska	
BT5.1	B	Podstawy biologii	
BT6.2	B	Chemia nieorganiczna	
BT7.2	B	Biologia komórki	
BT8.2	B	Genetyka ogólna	
BT9.2	B	Technika informacyjna	
BT10.3	B	Mikrobiologia ogólna	
BT11.3	B	Maszynoznawstwo i grafika inżynierska	
BT12.3	B	Chemia fizyczna	
BT13.4	B	Laboratorium chemii fizycznej	
BT14.4	B	Chemia analityczna	
BT15.4	B	Aparatura chemiczna i biotechnologiczna	
BT16.4	B	Chemia organiczna	
BT17.4	B	Mikrobiologia przemysłowa	
BT18.4	B	Podstawy technologii ogólnej	
BT19.5	B	Laboratorium chemii organicznej	
BT20.5	B	Chemia związków naturalnych	
BT21.5	B	Metody badań strukturalnych	
BT22.5	B	Biochemia	
BT22.6	B	Biochemia	
BT23.5	B	Biofizyka	
BT24.5	B	Bioinformatyka	
BT25.5	B	Inżynieria chemiczna i bioprocesowa	
BT25.6	B	Inżynieria chemiczna i bioprocesowa	
BT26.5	B	Elektrotechnika i elekronika	
BT27.5	B	Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym i farmaceutycznym	
BT28.6	B	Biotechnologia ogólna	
BT29.6	B	Podstawy inżynierii genetycznej	
BT30.6	B	Biologia molekularna	
BT31.6	B	Kultury tkankowe	
BT32.6	B	Techniki rozdzielania mieszanin	
BT38.7	B	Projekt technologiczny	
BT39.7	B	Bioreaktory	
BT40.7	B	Microbe power and diversity: in health and society	
BT41.7	C	Projekt dyplomowy inżynierski	
BT42.7	C	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	
BT54.6	C	Praktyka zawodowa (4 tyg.)	
BT43.7	C	Biotechnologia leków	
BT44.7	C	Chemia i technologia związków biologicznie czynnych	
BT45.7	C	Elementy farmakologii	
BT46.7	C	Analiza żywności	
BT47.7	C	Chemia żywności	
BT48.7	C	Procesy technologii żywności	
BT49.7	C	Techniki instrumentalne w analizie żywności	
BT50.7	C	Biotechnologia molekularna	
BT51.7	C	Chemia białek i kwasów nukleinowych	
BT52.7	C	Immunologia	
BT53.7	C	Mikrobiologia II	
BT54.7	C	Genetyka człowieka	
BT55.7	C	Biotechnologiczne źródła energii	
BT56.7	C	Badania przedkliniczne i kliniczne nowych leków	
BT57.7	C	Chemometria	
BT58.7	C	Nauka o żywieniu i toksykologia żywności	
BT34.3	D	Filozofia	
BT33.6	E	Bezpieczeństwo pracy	
BT35.3	E	Podstawy ekonomii	