

Biotechnologia studia II stopnia/stacjonarne						
Tematy prac dyplomowych i magisterskich na rok 2018/2019						
	Nazwisko, imię promotora	Temat pracy	Kierunek, rok, forma studiów	Liczba studentów proponowanych do realizacji tematu	Krótką charakterystyką pracy, planowane metody badawcze	Katedra
1	<b>dr Katarzyna Bandurska</b>	Optymalizacja warunków regeneracji i transformacji fiołka trójbarwnego ( <i>Viola tricolor</i> L).	Biotechnologia II st.	1	Opracowanie wydajnych warunków regeneracji fiołka trójbarwnego; Metody hodowli roślinnych kultur <i>in vitro</i> .	ZMiB
2	<b>dr hab.Piotr Krupa, prof.AJD</b>	Mikroorganizmy wspomagające wzrost i rozwój roślin	Biotechnologia II st.	1	Odpowiednio dobrane szczepionki z mikroorganizmami mogą wspomagać wzrost i chroniące rośliny przed czynnikami stresowymi, głównie organizmami chorobotwórczymi. Praca ma na celu wykazanie wpływu wybranych mikroorganizmów. na patogeny roślinne. Praca laboratoryjna, wykorzystująca klasyczne metody mikrobiologiczne i hodowle wazonowe roślin eksperymentalnych.	ZMiB
3	<b>dr Dominika Olszewska</b>	Mikroflora jaskiń jurajskich o charakterze dynamicznym	II stopień, studia stacjonarne	1	Praca badawcza, której celem będzie wyizolowanie i oznaczenie mikroorganizmów pochodzących z jaskiń Jury Krakowsko Częstochowskiej o charakterze dynamicznym	ZMiB
4	<b>dr Dominika Olszewska</b>	Mikroflora jaskiń Załęczańskiego Parku Krajobrazowego	II stopień, studia stacjonarne	1	Praca badawcza, której celem będzie wyizolowanie i oznaczenie mikroorganizmów pochodzących z jaskiń Załęczańskiego Parku Krajobrazowego	ZMiB
5	<b>dr Igor Jatulewicz</b>	Stymulacja wzrostu wybranych gatunków roślin przez bakterie PGPR	Biotechnologia, II stopień, praca praktyczna	1	Praca o charakterze laboratoryjnym, polegająca na pobraniu i wyizolowaniu kultur bakteryjnych oraz określenie ich wpływu na wzrost i rozwój wybranych gatunków roślin	ZMiB
6	<b>dr Renata Barczyńska-Felusiak</b>	Mleko bez laktozy wzbogacone dekstryną	Biotechnologia, II stopień, praca praktyczna	1	Celem pracy jest sprawdzenie czy oporna dekstryna otrzymana ze skrobi ziemniaczanej jako substancja o właściwościach prebiotycznych aktywuje wzrost i rozwój wybranych szczepów bakterii jelitowych w gotowym produkcie spożywczym - mleku bez laktozy. Praca badawcza.	ZDiBŻ
7	<b>dr Renata Barczyńska-Felusiak</b>	Dekstryna otrzymana ze skrobi ziemniaczanej jako preparat zapobiegający degradacji mikrobioty jelit w trakcie antybiotykoterapii u dzieci otyłych (badania <i>in vitro</i> ).	Biotechnologia, II stopień, praca praktyczna	1	Celem pracy jest ocena wpływu dekstryny otrzymanej ze skrobi ziemniaczanej jako preparatu zapobiegającego degradacji mikrobioty jelit w trakcie antybiotykoterapii u dzieci otyłych (badania <i>in vitro</i> ). Praca badawcza, metoda płytkowa, rozcieńczeń, przygotowanie prób do badań FISH oraz HPLC.	ZDiBŻ