

**KATEDRA INŻYNIERII ROŚLINO-SPOŻYWCZEJ I KSZTAŁTOWANIA
ŚRODOWISKA**

TEMATÓW PRAC DYPLOMOWYCH MAGISTERSKICH

(studia drugiego stopnia)

NA ROK AKADEMICKI 2025/2026

(termin złożenia pracy 30.09.2026)

(KONTAKT DO SEKRETARIATU KATEDRY: wb.kirsiks@pb.edu.pl)

KIERUNEK STUDIÓW: Biotechnologia	
<i>Promotor/e-mail:</i>	Dr hab. Grażyna Łaska, prof. PB (g.laska@pb.edu.pl)
<i>Kierunek – specjalność</i>	
<i>Temat:</i>	<i>Badanie wybranych gatunków roślin pod względem zawartości substancji bioaktywnych</i>
<i>Zakres pracy:</i>	1. Naturalne substancje pochodzenia roślinnego - ich znaczenie i wykorzystanie - ujęcie teoretyczno-metodyczne. 2. Metody chromatograficzne w izolacji ekstraktów roślinnych wybranych gatunków roślin. 3. Analiza struktury i właściwości wyizolowanych ekstraktów pochodzenia naturalnego. 4. Możliwości wykorzystania aktywnych biologicznie związków chemicznych w praktyce.
<i>Słowa kluczowe:</i>	farmakognozja, roślinne substancje czynne chemicznie, aktywność biologiczna, choroby cywilizacyjne
<i>Temat:</i>	<i>Grzyby chorobotwórcze i ich cytotoksyczność na kultury komórek</i>
<i>Zakres pracy:</i>	1. Teoretyczno-metodyczne podstawy badań grzybów chorobotwórczych. 2. Określenie dróg zakażenia grzybami i sprzyjających warunków ich rozprzestrzeniania. 3. Badania i ocena cytotoksyczności grzybów chorobotwórczych na kultury komórek w eksperymencie badawczym. 4. Identyfikacja badanych grzybów chorobotwórczych i określenie ich aktywności biologicznej oraz znaczenia i wykorzystania w biotechnologii.
<i>Słowa kluczowe:</i>	grzyby chorobotwórcze, drogi zakażeń, zmienność morfotypowa, cytotoksyczność, aktywność biologiczna
<i>Temat:</i>	<i>Badania zmienności fizykochemicznej produktów naturalnych różnymi metodami chromatograficznymi</i>
<i>Zakres pracy:</i>	1. Metody chromatograficzne badań produktów naturalnych - w ujęciu teoretyczno-metodycznym. 2. Zastosowanie wybranych metod chromatograficznych w ekstrakcji produktów naturalnych. 3. Ocena ekstraktów z produktów naturalnych i ich zmienności fizykochemicznej z zastosowaniem różnych metod chromatograficznych. 4. Identyfikacja składu i kompozycji chemicznej badanych produktów naturalnych na podstawie przeprowadzonych analiz chromatograficznych.
<i>Słowa kluczowe:</i>	metody chromatograficzne, produkty naturalne, ekstrakty, właściwości fizykochemiczne, związki chemiczne