

LISTA PROPONOWANYCH ZAJĘĆ FAKULTATYWNYCH NA ROK AKADEMICKI 2025/2026

Field of study: Chemistry

Winter semester:

1. Heterogeneous Catalysis – prof. UAM dr hab. Katarzyna Stawicka
2. Thermal Analysis of Polymeric Materials – prof. UAM dr hab. Justyna Walkowiak-Kulikowska

Summer semester:

1. Catalytic oxidation processes – prof. UAM dr hab. Agnieszka Held, dr Jolanta Kowalska-Kuś
2. Soft matter – dr Marta Waligórska
3. Statistics – prof. UAM dr hab. Iwona Gulaczyk

Kierunek: Chemia materiałowa

Semestr zimowy:

1. Alkaloidy – lecznicze i toksyczne właściwości związków – prof. UAM dr hab. Beata Jasiewicz
2. Analiza termiczna materiałów polimerowych – prof. UAM dr hab. Justyna Walkowiak-Kulikowska
3. Chemia metaloorganiczna w przemyśle – prof. dr hab. Cezary Pietraszuk
4. Współczesna chemia sądowa – prof. UAM dr hab. Beata Jasiewicz

Semestr letni:

1. Chemia metaloorganiczna – prof. dr hab. Cezary Pietraszuk
2. Chemia związków kompleksowych – prof. UAM dr hab. Małgorzata T. Kaczmarek
3. Nanomateriały w procesie oczyszczania wody – prof. UAM dr hab. Łukasz Wolski
4. Węgiel i materiały węglowe – prof. dr hab. Robert Pietrzak

Kierunek: Chemia dla inżynierów

Semestr letni:

1. Adsorbenty węglowe – od syntezy do aplikacji – prof. dr hab. Robert Pietrzak
2. Chemia związków kompleksowych – prof. UAM dr hab. Małgorzata T. Kaczmarek
3. Metody numeryczne w chemii z elementami statystyki – prof. UAM dr hab. Iwona Gulaczyk
4. Od surowca do produktu – przetwórstwo żywności pochodzenia zwierzęcego – prof. UAM dr hab. Aldona Jankowska
5. Wytwarzanie i analiza produktów mlecznych – prof. UAM dr hab. Joanna Gościańska
6. Wytwarzanie i analiza produktów roślinnych – prof. UAM dr hab. Piotr Nowicki

Kierunek: Analityka Produktów Spożywczych

Semestr letni:

1. Biochemia żywności – prof. UAM dr hab. Magdalena Rapp
2. Metrologia z elementami chemometrii w analityce produktów spożywczych – prof. UAM dr hab. Anetta Hanć

Kierunek: Chemia

Semestr zimowy:

1. Alkaloidy – lecznicze i toksyczne właściwości związków – prof. UAM dr hab. Beata Jasiewicz
2. Analiza specyjna w badaniach środowiska – prof. dr hab. Przemysław Niedzielski
3. Analiza termiczna materiałów polimerowych – prof. UAM dr hab. Justyna Walkowiak-Kulikowska

4. Aspekty metodyczne i specyjalne oznaczania pierwiastków śladowych w próbkach środowiskowych metodami spektroskopowymi F-AAS, ET-AAS, ICP-OES, ICP-MS – dr hab. Izabela Komorowicz
5. Chemia metaloorganiczna w przemyśle – prof. dr hab. Cezary Pietraszuk
6. Chemia związków czynnych biologicznie – prof. UAM dr hab. Radosław Pankiewicz
7. Mikroślady i techniki mikrobiadawcze w kryminalistyce – prof. UAM dr hab. Iwona Rykowska
8. Podstawy modelowania kwantowo-chemicznego – prof. dr hab. Marcin Molski
9. Preparatyka i analityka kosmetyków – dr Agata Wawrzyńczak
10. Współczesna chemia sądowa – prof. UAM dr hab. Beata Jasiewicz
11. Związki pochodzenia naturalnego w chemii medycznej – prof. UAM dr hab. Maria Chrzanowska

Semestr letni:

1. Chemia alkaloidów – prof. UAM dr hab. Maria Chrzanowska
2. Chemia metaloorganiczna – prof. dr hab. Cezary Pietraszuk
3. Chemia związków kompleksowych – prof. UAM dr hab. Małgorzata T. Kaczmarek
4. Katalizatory - synteza i charakterystyka – prof. UAM dr hab. Ewa Janiszewska, prof. dr hab. Michał Zieliński
5. Nanomateriały w procesie oczyszczania wody – prof. UAM dr hab. Łukasz Wolski
6. Ochrona radiologiczna – prof. dr hab. Marek Sikorski
7. Od surowca do produktu – przetwórstwo żywności pochodzenia zwierzęcego – prof. UAM dr hab. Aldona Jankowska
8. Spektroskopia – prof. UAM dr hab. Ewa Krystkowiak
9. Spektroskopia NMR – prof. UAM dr hab. Błażej Gierczyk
10. Technologia uzdatniania wody – prof. UAM dr hab. Joanna Świetlik

11. Węgiel i materiały węglowe – prof. dr hab. Robert Pietrzak
12. Wytwarzanie i analiza produktów mlecznych – prof. UAM dr hab. Joanna Gościańska
13. Wytwarzanie i analiza produktów roślinnych – prof. UAM dr hab. Piotr Nowicki
14. Zastosowanie chromatografii w analizie żywności – prof. UAM dr hab. Agata Dąbrowska