

# Mikrobiologia ogólna i żywności – II r. Dietetyki

## Wykłady – wtorki 9:00-10:30 on line

1. 1.03.2022  
Dr. hab. Adam Junka, prof.  
Dezynfekcja i sterylizacja – zastosowanie różnych metod w przemyśle spożywczym
2. 8.03.2022  
Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz  
Mikrobiota człowieka zdrowego, ze szczególnym uwzględnieniem mikrobioty przewodu pokarmowego
3. 15.03.2022  
Dr. hab. Adam Junka, prof.  
Zakażenia bakteryjne przewodu pokarmowego – charakterystyka gatunków chorobotwórczych
4. 22.03.2022  
Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz  
Podstawy morfologii i fizjologii bakterii, znaczenie struktur wewnątrzkomórkowych i zewnątrzkomórkowych w chorobotwórczości, systematyka drobnoustrojów
5. 29.03.2022  
Dr hab. Urszula Nawrot  
Podstawy morfologii i fizjologii grzybów, podstawy taksonomii
6. 5.04.2022  
Dr hab. Urszula Nawrot  
Zakażenia grzybicze przewodu pokarmowego – charakterystyka gatunków chorobotwórczych
7. 12.04.2022  
Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz  
Antybiotyki – podział, spektrum, zasady racjonalnej antybiotykoterapii
8. 26.04.2022  
Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz  
Mechanizmy oporności na antybiotyki
9. 10.05.2022  
Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz  
Profilaktyka zakażeń
10. 17.05.2022  
Dr. hab. Adam Junka, prof.  
Antybiotyki w przemyśle spożywczym – zastosowanie, regulacje, wpływ na organizm człowieka i na rozwój oporności drobnoustrojów
11. 24.05.2022  
Dr. hab. Adam Junka, prof.  
Wykorzystanie drobnoustrojów w przemyśle spożywczym – charakterystyka gatunków, rola w produkcji żywności

12. 31.05.2022

Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz

Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach

13. 7.06.2022

Dr hab. Urszula Nawrot

Leki przeciwgrzybicze - podział, spektrum, zasady racjonalnego zastosowania, mechanizmy oporności na antymykotyki

14. 14.06.2022

Dr n. med. Beata Mączyńska

Zakażenia wirusowe przewodu pokarmowego – charakterystyka wirusów chorobotwórczych

15. 21.06.2022

Dr. hab. Adam Junka, prof.

Drobnoustroje środowiskowe jako źródło skażenia żywności

# **Mikrobiologia ogólna i żywności – II r. Dietetyki**

## **Seminaria ( On line)**

**środa 14:00-15:30 (ostatnie 14:00-14:45)**

1. 2.03.2022  
Dr Ruth Dudek-Wicher  
Analiza mikrobiologiczna żywności – przegląd metod
2. 9.03.2022  
Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz  
Probiotyki i wyroby bogate w drobnoustroje, bakterie fermentacji mlekowej
3. 16.03.2022  
Mgr Justyna Paleczny  
Wady żywności spowodowane przez drobnoustroje, zanieczyszczenie mikrobiologiczne produktów spożywczych
4. 23.03.2022  
Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz  
Wpływ diety na mikrobiotę przewodu pokarmowego
5. 30.03.2022  
Dr Ruth Dudek-Wicher  
Związek mikrobioty jelitowej z funkcjonowaniem mózgu i innych narządów
6. 6.04.2022  
Mgr Justyna Paleczny  
Zakażenia układu pokarmowego związane z podróżami
7. 13.04.2022  
Mgr Karolina Dydak  
Metody dekontaminacji i utrwalania żywności
8. 27.04.2022  
Mgr Karolina Dydak  
Test zaliczeniowy