

Tytuł przedmiotu:	<i>Żywność probiotyczna</i>	
Kierunek:	Dietetyka	
Tryb studiów:	niestacjonarne	
Stopień studiów:	licencjackie	
Rok studiów:	3	
Semestr:	zimowy	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	piątek	
Godziny:	<i>14.00-16.00</i>	
Sala:	<i>1070</i>	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	03.10.2025	Wiadomości ogólne na temat żywności probiotycznej: definicje, problemy bezpieczeństwa, aspekty prawne.
2	17.10.2025	Morfologia i fizjologia bakterii fermentacji mlekowej, w tym szczepów probiotycznych.
3	07.11.2025	Definicja probiotyków. Rodzaje, gatunki i szczepy bakterii fermentacji mlekowej ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych.
4	21.11.2025	Wymagania w stosunku do szczepów probiotycznych. Etapy oceny szczepów probiotycznych, zgodne z wytycznymi WHO. Prozdrowotne właściwości szczepów probiotycznych.
5	05.12.2025	Podstawowe rodzaje żywności probiotycznej z przykładami.
6	19.12.2025	Różne rodzaje technologii produkcji żywności probiotycznej.
7	16.01.2026	Prebiotyki i synbiotyki.