

Tytuł przedmiotu:	Alergeny spożywcze		
Kierunek:	Dietetyka		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	licencjackie		
Rok studiów:	3		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	10:15-12:00		
Sala:	aula 2		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	7.03.2026	Rodzaje alergenów pokarmowych, ich klasyfikacja, metody wykrywania alergenów w żywności techniką enzymatyczną ELISA. Metody inaktywacji i eliminacji związków alergennych z produktów spożywczych	
2	21.03.2026	Metody inaktywacji alergenów z powierzchni linii technologicznej, metody zabezpieczania przed kontaminacjami związkami alergennymi, żywność o obniżonej alergenicności: trendy, możliwości i wyzwania technologiczne, wymagania wobec produktu.	
3	11.04.2026	Wymagania dla żywności produkowanej przemysłowo wprowadzanych do obrotu w warunkach sieci handlowych, enzymy najczęściej wykorzystywane do eliminacji/ograniczania alergenów w żywności.	
4	25.04.2026	Wpływ procesów technologicznych na alergenicność składników żywności, metody wykrywania alergenów w żywności techniką Real Time PCR	
5	16.05.2026	Metody wykrywania alergenów w żywności: techniki chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS) oraz powierzchniowego rezonansu plazmonów (SPRI).	
6	6.06.2026	Wymagania prawne w zakresie znakowania produktów spożywczych i oznaczania substancji alergennych, wymagania standardów zarządzania zawartością białek alergennych w zakresie identyfikacji i nadzorowania związków alergennych na poziomie produkcji pierwotnej i wtórnej	

7	20.06.2026	Zarządzanie alergenami w przedsiębiorstwie spożywczym: minimalizowanie ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych, postępowanie z surowcami alergennymi, analiza HACCP z uwzględnieniem alergenów spożywczych	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	niedziela	zj.I-VI	
Godziny:	12:15-14:00		
Sala:	HP7/0104		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	8.03.2026	Oznaczanie wybranych alergenów roślinnych w próbkach spożywczych metodą ELISA	<i>fartuch</i>
2	22.03.2026	Analogi mięsa – ocena zawartości alergenów w wybranych produktach wegańskich	<i>fartuch</i>
3	12.04.2026	Produkcja żywności niezawierającej glutenu i jaj	<i>fartuch</i>
4	26.04.2026	Oznaczenie alergenów selera metodą PCR w systemie Real Time	<i>fartuch</i>
5	17.05.2026	Metody redukcji białek glutenowych w produktach zbożowych	<i>fartuch</i>
6	7.06.2026	Zarządzanie alergenami w przedsiębiorstwie, badanie czystości powierzchni laboratoryjnych pod kątem alergenów pokarmowych	<i>fartuch, kolokwium końcowe</i>
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	sobota	zj.I-VI	
Godziny:	12:15-14:00		
Sala:	HP7/0104		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	7.03.2026	Oznaczanie wybranych alergenów roślinnych w próbkach spożywczych metodą ELISA	<i>fartuch</i>
2	21.03.2026	Analogi mięsa – ocena zawartości alergenów w wybranych produktach wegańskich	<i>fartuch</i>
3	11.04.2026	Produkcja żywności niezawierającej glutenu i jaj	<i>fartuch</i>

	4	25.04.2026	Oznaczenie alergenów selera metodą PCR w systemie Real Time	<i>fartuch</i>
	5	16.05.2026	Metody redukcji białek glutenowych w produktach zbożowych	<i>fartuch</i>
	6	6.06.2026	Zarządzanie alergenami w przedsiębiorstwie, badanie czystości powierzchni laboratoryjnych pod kątem alergenów pokarmowych	<i>fartuch, kolokwium końcowe</i>
Ćwiczenia - grupa 3				
Dzień tygodnia:	sobota	zj.I-VI		
Godziny:	14:15-16:00			
Sala:	HP7/0104			
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń	
1	7.03.2026	Oznaczanie wybranych alergenów roślinnych w próbkach spożywczych metodą ELISA	<i>fartuch</i>	
2	21.03.2026	Analogi mięsa – ocena zawartości alergenów w wybranych produktach wegańskich	<i>fartuch</i>	
3	11.04.2026	Produkcja żywności niezawierającej glutenu i jaj	<i>fartuch</i>	
4	25.04.2026	Oznaczenie alergenów selera metodą PCR w systemie Real Time	<i>fartuch</i>	
5	16.05.2026	Metody redukcji białek glutenowych w produktach zbożowych	<i>fartuch</i>	
6	6.06.2026	Zarządzanie alergenami w przedsiębiorstwie, badanie czystości powierzchni laboratoryjnych pod kątem alergenów pokarmowych	<i>fartuch, kolokwium końcowe</i>	