

Tytuł przedmiotu:	Żywność Probiotyczna	
Kierunek:	Dietetyka	
Tryb studiów:	stacjonarne	
Stopień studiów:	licencjackie	
Rok studiów:	3	
Semestr:	letni	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	wtorek	
Godziny:	14.00-16.00	
Sala:	1070	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	03.03.2026	Wiadomości ogólne na temat żywności probiotycznej: definicje, problemy bezpieczeństwa, aspekty prawne.
2	10.03.2026	Morfologia i fizjologia bakterii fermentacji mlekowej, w tym szczepów
3	17.03.2026	Definicja probiotyków. Rodzaje, gatunki i szczepy bakterii fermentacji mlekowej ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych.
4	24.03.2026	Wymagania w stosunku do szczepów probiotycznych. Etapy oceny szczepów probiotycznych, zgodne z wytycznymi WHO.
5	31.03.2026	Prozdrowotne właściwości szczepów probiotycznych cz.1.
6	14.04.2026	Prozdrowotne właściwości szczepów probiotycznych cz.2.
7	21.04.2026	Podstawowe rodzaje żywności probiotycznej z przykładami.
8	28.04.2026	Różne rodzaje technologii produkcji żywności probiotycznej.
9	05.05.2026	Prebiotyki i synbiotyki.
10	12.05.2026	Prezentacje studentów z zakresu tematyki związanej z probiotykami. Dyskusja.
11	19.05.2026	Prezentacje studentów z zakresu tematyki związanej z probiotykami. Dyskusja.
12	26.05.2026	Prezentacje studentów z zakresu tematyki związanej z probiotykami. Dyskusja.
13	02.06.2026	Prezentacje studentów z zakresu tematyki związanej z probiotykami. Dyskusja.
14	09.06.2026	Prezentacje studentów z zakresu tematyki związanej z probiotykami. Dyskusja.
15	16.06.2026	Podsumowanie wykładów i zajęcia praktyczne.