

Tytuł przedmiotu:	Alergeny spożywcze		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	3		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	12:15-14:00		
Sala:	aula 4		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	3.03.2026	Związki alergenowe w żywności - wprowadzenie, rodzaje alergenów pokarmowych i ich klasyfikacja.	
2	10.03.2026	Metody oznaczania alergenów w żywności techniką enzymatyczną ELISA	
3	17.03.2026	Enzymy najczęściej wykorzystywane do eliminacji/ograniczania alergenów w żywności	
4	24.03.2026	Metody inaktywacji alergenów z powierzchni linii technologicznej z wykorzystaniem szybkich testów immunochromatycznych	
5	31.03.2026	Wymagania dla żywności produkowanej przemysłowo wprowadzanych do obrotu w warunkach sieci handlowych	
6	14.04.2026	Wpływ procesów technologicznych na alergenność składników żywności	
7	21.04.2026	Metody inaktywacji i eliminacji związków alergennych z produktów spożywczych	
8	28.04.2026	Związki alergenowe w żywności – problemy i zagrożenia, profilaktyka	
9	5.05.2026	Żywność wysokoprzetworzona- ryzyko występowania alergenów	

10	12.05.2026	Metody wykrywania alergenów w żywności techniką Real Time PCR	
11	19.05.2026	Żywność o obniżonej alergenności: trendy, możliwości i wyzwania technologiczne, wymagania wobec produktu	
12	26.05.2026	Metody wykrywania alergenów w żywności: techniki chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS) oraz powierzchniowego rezonansu plazmonów	
13	2.06.2026	Identyfikacja i monitoring zawartości związków alergennych w surowcach, półproduktach oraz gotowych produktach żywnościowych, wymagania prawne w zakresie znakowania produktów spożywczych i oznaczania substancji alergennych. (AW)	
14	9.06.2026	Wymagania standardów zarządzania zawartością białek alergennych w zakresie identyfikacji i nadzorowania związków alergennych na poziomie produkcji pierwotnej i wtórnej	
15	16.06.2026	Zarządzanie alergenami w przedsiębiorstwie spożywczym: minimalizowanie ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych, postępowanie z surowcami alergennymi, analiza HACCP z uwzględnieniem alergenów spożywczych	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	środa	tyg.1-8 (tyg.1-7x2h, tydz.8x1h)	
Godziny:	8:15-10:00		
Sala:	HP7/0104		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	4.03.2026	Oznaczanie wybranych alergenów roślinnych w próbkach spożywczych metodą ELISA	fartuch
2	11.03.2026	Redukcja i ocena zawartości alergenów w produktach mlecznych	fartuch
3	18.03.2026	Oznaczanie alergenów selera metodą PCR w systemie Real Time	fartuch

4	25.03.2026	Badanie czystości powierzchni laboratoryjnych pod kątem alergenów pokarmowych	fartuch
5	1.04.2026	Analogi mięsa – ocena zawartości alergenów w wybranych produktach wegańskich	fartuch
6	8.04.2026	Metody redukcji białek glutenowych w produktach zbożowych	fartuch
7	15.04.2026	Produkcja żywności niezawierającej glutenu i jaj	fartuch
8	22.04.2026	Zarządzanie alergenami w przedsiębiorstwie	1h (8:15-9:00), Kolokwium końcowe
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	środa	tyg.8-15 (tydz.8x1h, tyg.9-15x2h)	
Godziny:	12:15-14:00		
Sala:	HP7/0104		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	22.04.2026	Zarządzanie alergenami w przedsiębiorstwie	<i>fartuch, 1h (13:15-14:00)</i>
2	29.04.2026	Oznaczanie wybranych alergenów roślinnych w próbkach spożywczych metodą ELISA	fartuch
3	6.05.2026	Redukcja i ocena zawartości alergenów w produktach mlecznych	fartuch
4	13.05.2026	Badanie czystości powierzchni laboratoryjnych pod kątem alergenów pokarmowych	fartuch
5	20.05.2026	Oznaczanie alergenów selera metodą PCR w systemie <i>Real Time</i>	fartuch
6	27.05.2026	Metody redukcji białek glutenowych w produktach zbożowych	fartuch
7	3.06.2026	Produkcja żywności niezawierającej glutenu i jaj	fartuch
8	10.06.2026	Analogi mięsa – ocena zawartości alergenów w wybranych produktach wegańskich	fartuch, kolokwium końcowe
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	8:15-10:00	tyg.8-15 (tydz.8x1h, tyg.9-15x2h)	

Sala:	HP7/0104		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	22.04.2026	Zarządzanie alergenami w przedsiębiorstwie	<i>fartuch, 1h (9:15-10:00)</i>
2	29.04.2026	Oznaczanie wybranych alergenów roślinnych w próbkach spożywczych metodą ELISA	fartuch
3	6.05.2026	Redukcja i ocena zawartości alergenów w produktach mlecznych	fartuch
4	13.05.2026	Badanie czystości powierzchni laboratoryjnych pod kątem alergenów pokarmowych	fartuch
5	20.05.2026	Oznaczanie alergenów selera metodą PCR w systemie <i>Real Time</i>	fartuch
6	27.05.2026	Metody redukcji białek glutenowych w produktach zbożowych	fartuch
7	3.06.2026	Produkcja żywności niezawierającej glutenu i jaj	fartuch
8	10.06.2026	Analogi mięsa – ocena zawartości alergenów w wybranych produktach wegańskich	1h, Kolokwium końcowe
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	12:15-14:00	tyg.1-8 (tyg.1-7x2h, tydz.8x1h)	
Sala:	HP7/0104		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	4.03.2026	Oznaczanie wybranych alergenów roślinnych w próbkach spożywczych metodą ELISA	<i>fartuch</i>
2	11.03.2026	Redukcja i ocena zawartości alergenów w produktach mlecznych	fartuch
3	18.03.2026	Oznaczanie alergenów selera metodą PCR w systemie Real Time	fartuch
4	25.03.2026	Badanie czystości powierzchni laboratoryjnych pod kątem alergenów pokarmowych	fartuch

5	1.04.2026	Analogi mięsa – ocena zawartości alergenów w wybranych produktach wegańskich	fartuch
6	8.04.2026	Metody redukcji białek glutenowych w produktach zbożowych	fartuch
7	15.04.2026	Produkcja żywności niezawierającej glutenu i jaj	fartuch
8	22.04.2026	Zarządzanie alergenami w przedsiębiorstwie	1h (12:15-13:00), Kolokwium końcowe