

Mikrobiologia ogólna i żywności – II r. Dietetyki

Rok 2024-2025 semestr letni

Wykłady – wtorki 9:00-10:30 online

1. 25.02.2025

Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz

Podstawy morfologii i fizjologii bakterii, znaczenie struktur wewnątrzkomórkowych i zewnątrzkomórkowych w chorobotwórczości, systematyka drobnoustrojów

2. 04.03.2025

Dr hab. Adam Junka, prof. UMW

Dezynfekcja i sterylizacja – zastosowanie różnych metod w przemyśle spożywczym

3. 11.03.2025

Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz

Mikrobiota człowieka zdrowego, ze szczególnym uwzględnieniem mikrobioty przewodu pokarmowego

4. 18.03.2025

Dr hab. Adam Junka, prof. UMW

Zakażenia bakteryjne przewodu pokarmowego – charakterystyka gatunków chorobotwórczych

5. 25.03.2025

Dr hab. Urszula Nawrot

Podstawy morfologii i fizjologii grzybów, podstawy taksonomii

6. 01.04.2025

Dr hab. Urszula Nawrot

Zakażenia grzybicze przewodu pokarmowego – charakterystyka gatunków chorobotwórczych

7. 08.04.2025

Dr hab. Adam Junka, prof. UMW

Wykorzystanie drobnoustrojów w przemyśle spożywczym – charakterystyka gatunków, rola w produkcji żywności

8. 15.04.2025

Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz

Profilaktyka zakażeń

9. 29.04.2025

Dr hab. Beata Mączyńska

Zakażenia wirusowe przewodu pokarmowego – charakterystyka wirusów chorobotwórczych

10. 06.05.2025

Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz

Antybiotyki – podział, spektrum, zasady racjonalnej antybiotykoterapii

11. 13.05.2025

Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz

Mechanizmy oporności na antybiotyki

12. 20.05.2025

Dr Karolina Dydak

Biotechnologia w przemyśle spożywczym

13. 27.05.2025

Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz

Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach

14. 03.06.2025

Dr hab. Adam Juka, prof. UMW

Antybiotyki w przemyśle spożywczym – zastosowanie, regulacje, wpływ na organizm człowieka i na rozwój oporności drobnoustrojów

15. 10.06.2025

Dr hab. Adam Juka, prof. UMW

Drobnoustroje środowiskowe jako źródło skażenia żywności