

Mikrobiologia ogólna i żywności – II r. Dietetyki

Rok 2025-2026 semestr letni

Wykłady – wtorki 9:00-10:30 online

1. 24.02.2026

Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz

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

2. 03.03.2026

Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz

Mikrobiota człowieka zdrowego, ze szczególnym uwzględnieniem mikrobioty przewodu pokarmowego

3. 10.03.2026

Dr. hab. Adam Junka, prof. UMW

Dezynfekcja i sterylizacja – zastosowanie różnych metod w przemyśle spożywczym

4. 17.03.2026

Dr. hab. Adam Junka, prof. UMW

Zakażenia bakteryjne przewodu pokarmowego – charakterystyka gatunków chorobotwórczych

5. 24.03.2026

Dr hab. Urszula Nawrot

Podstawy morfologii i fizjologii grzybów, podstawy taksonomii

6. 31.03.2026

Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz

Profilaktyka zakażeń

7. 14.04.2026

Dr Karolina Dydak

Biotechnologia w przemyśle spożywczym

8. 21.04.2026

Dr hab. Urszula Nawrot

Zakażenia grzybicze przewodu pokarmowego – charakterystyka gatunków chorobotwórczych

9. 28.04.2026

Dr. hab. Adam Junka, prof. UMW

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

10. 05.05.2026

Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz

Antybiotyki – podział, spektrum, zasady racjonalnej antybiotykoterapii

11. 12.05.2026

Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz

Mechanizmy oporności na antybiotyki

12. 19.05.2026

Prof. dr hab. Marzenna Bartoszewicz

Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach

13. 26.05.2026

Dr n. med. Elżbieta Piątkowska

Zakażenia wirusowe przewodu pokarmowego – charakterystyka wirusów chorobotwórczych

14. 02.06.2026

Dr. hab. Adam Junka, prof. UMW

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

15. 09.06.2026

Dr. hab. Adam Junka, prof. UMW

Drobnoustroje środowiskowe jako źródło skażenia żywności