

MIKROBIOLOGIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI

Kierunek: DIETETYKA

Ćwiczenie 1 – 03.10.2023r.

Zasady organizacji laboratorium mikrobiologicznego. Sterylizacja i dezynfekcja podstawą prawidłowej i bezpiecznej pracy w laboratorium mikrobiologicznym. Zasady mikroskopowania – cz. I.

Ćwiczenie 2 - 06.10.2023r.

Morfologia kolonii bakterii. Morfologia komórek bakterii. Metody barwienia. Mikroskopowanie – cz. II.

Ćwiczenie 3 - 10.10.2023r.

Podłoża stosowana do hodowli drobnoustrojów. Metody hodowli drobnoustrojów.

KOLOKWIUM I

Zakres materiału: Sterylizacja, dezynfekcja. Budowa komórki bakteryjnej. Formy morfologiczne bakterii. Metody barwienia.

Ćwiczenie 4 - 13.10.2023r.

Grzyby: Morfologia kolonii i komórek drożdży, morfologia kolonii pleśni, budowa strzępek zarodnikonośnych

Poprawa KOLOKWIUM I

Ćwiczenie 5 - 17.10.2023r.

Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na drobnoustroje występujące w żywności, cz. I

Ocena mikrobiologiczna powietrza, rąk, naczyń stołowych i sztućców. Badanie czystości rąk – cz. I

KOLOKWIUM II

Zakres materiału: Podłoża. Metody hodowli. Temperatura jako czynnik rozwojowy, temperatura jako czynnik zabójczy. Wpływ: pH, a_w , ciśnienia osmotycznego na drobnoustroje. Grzyby.

Ćwiczenie 6 - 24.10.2023r.

Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na drobnoustroje występujące w żywności, cz. II

Ocena mikrobiologiczna powietrza, wody, powierzchni. Badanie czystości rąk – cz. II

Żywność fermentowana - cz. I

Poprawa KOLOKWIUM II

Ćwiczenie 7 - 31.10.2023r.

Żywność fermentowana - cz. II

ZALICZENIE KOŃCOWE

LITERATURA:

1. *Mikrobiologia i higiena w przemyśle spożywczym* – Z. Żakowska, H. Stobińska, wyd. Politechniki Łódzkiej
2. *Mikrobiologia żywności*, K. Trojanowska, H. Gabel, B. Gołębiowska, wyd. Akademii Rolniczej im. Augusta Cieszkowskiego w Poznaniu
3. *Mikrobiologia w towaroznawstwie żywności* – Ł. Łaniewska-Trokenheim, Warmińska- Radyko, L. Kłębukowska, A. Zadernowska
4. *Mikrobiologia ogólna i środowiskowa* – I. Zmysłowska, wydawnictwo UWM
5. Aktualne publikacje naukowe z zakresu tematyki ćwiczeń (Przemysł Spożywczy, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny)