

# MIKROBIOLOGIA OGÓLNA I ŻYWNOSCI

## Kierunek: DIETETYKA

### Ćwiczenie 1 – 02.10.2024 r.

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

### Ćwiczenie 2 - 09.10.2024 r.

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

### Ćwiczenie 3 - 16.10.2024 r.

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

#### KOLOKWIUM I

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

### Ćwiczenie 4 - 23.10.2024 r.

Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na drobnoustroje występujące w żywności, cz. II. Grzyby: morfologia kolonii i komórek drożdży, morfologia kolonii pleśni, budowa strzępek zarodnikonośnych

#### Poprawa KOLOKWIUM I

### Ćwiczenie 5 - 30.10.2024 r.

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

#### KOLOKWIUM II

Zakres materiału: Temperatura jako czynnik rozwojowy, temperatura jako czynnik zabójczy. Wpływ: pH,  $a_w$ , ciśnienia osmotycznego na drobnoustroje. Grzyby - morfologia kolonii i komórek drożdży, morfologia kolonii pleśni, budowa strzępek zarodnikonośnych, znaczenie grzybów w żywności.

### Ćwiczenie 6 - 06.11.2024 r.

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

Żywność fermentowana - cz. I

#### Poprawa KOLOKWIUM II

### Ćwiczenie 7 - 13.11.2024 r.

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)