

Harmonogram ćwiczeń z MIKROBIOLOGII ŻYWNOŚCI
dla II roku Wydziału Technologii Żywności
na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Rok akademicki: 2019/2020

Data	Temat
03 – 04. 10. 2019 08.10.2019	Wyposażenie pracowni mikrobiologicznej. Metody wyjąławiania. Technika mikroskopowania. Przygotowanie preparatów.
10 – 11.10.2019 15.10.2019	Pożywki. Technika posiewów. Czyste kultury. Metody hodowli drobnoustrojów.
17 – 18.10.2019 22.10.2019	Morfologia i fizjologia wybranych <u>pleśni</u> ważnych w ocenie jakości mikrobiologicznej żywności.
24 – 25.10.2019 29.10.2019	Morfologia i fizjologia wybranych <u>drożdży</u> ważnych w ocenie jakości mikrobiologicznej żywności.
05.11.2019 – 08.11.2019	Morfologia i fizjologia wybranych <u>bakterii</u> ważnych w ocenie jakości mikrobiologicznej żywności.
12.11.2019 – 15.11.2019	Barwienie drobnoustrojów.
18.11.2019 – 22.11.2019	Mikroflora wody i powietrza. I kolokwium praktyczne – Identyfikacja drobnoustrojów na podstawie ich morfologii.
25.11.2019 – 29.11.2019	Metody bezpośrednie, hodowlane i wskaźnikowe liczenia drobnoustrojów.
02.12.2019 – 06.12.2019	Wykorzystanie metod wskaźnikowych i hodowlanych liczenia drobnoustrojów w ocenie jakości mikrobiologicznej żywności pochodzenia roślinnego. Mikroflora gleby.
09..12.2019 – 13.12.2019	Zastosowanie podłoży diagnostycznych do identyfikacji bakterii ważnych w ocenie jakości mikrobiologicznej żywności pochodzenia zwierzęcego.
16.12.2019 – 20.12.2019	Fermentacje tlenowe i beztlenowe.
07.01.2020 – 10.01.2020	Fermentacje tlenowe i beztlenowe. Cz. II – rozwiązanie.
13.01.2020 – 17.01.2020	Szybkie metody diagnostyczne stosowane w mikrobiologii żywności. Identyfikacja bakterii testem API 20E i API Staph. Zadania rachunkowe.
20.01.2020 – 24.01.2020	Wpływ środków konserwujących na wzrost drobnoustrojów w żywności. Badanie mocy antybiotyku i stężenia witaminy.
27.01.2020 – 31.01.2020	II kolokwium praktyczne. Zaliczenie ćwiczeń.

Podręczniki:

1. Duszkiewicz-Reinhard W., Grzybowski R., Sobczak E.: Teoria i ćwiczenie z mikrobiologii ogólnej i technicznej. Wydawnictwo SGGW, 2005.
2. Błażej S., Gientka I.: Wybrane zagadnienia z mikrobiologii żywności. Wydawnictwo SGGW, 2010
3. Burbianka M., Pliszka A., Burzyńska H.: Mikrobiologia żywności. PZWL, 1983.
4. Libudzisz Z., Kowal K. 2008 „Mikrobiologia techniczna: Mikroorganizmy w biotechnologii, ochronie środowiska i produkcji Żywności PWN, Warszawa
5. Szewczyk EE.M. 2005 „Diagnostyka bakteriologiczna” PWN, Warszawa

Koordinator przedmiotu: prof. dr hab. Stanisław Błażej

Koordinator ćwiczeń: dr inż. Karolina Kraśniewska

Zajęcia odbywać się będą w Zakładzie Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności Wydziału Nauk o Żywności (I piętro) w salach 1032 i 1035.

Warszawa, 20.09.2019

Koordinator ćwiczeń:

Dr inż. Karolina Kraśniewska