**MIKROBIOLOGIA ŻYWNOŚCI Z ELEMENTAMI MIKROBIOLOGII OGÓLNEJ**

**DIETETYKA I ROK I°**

**PLAN ZAJĘĆ 2022/2023**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Data** | **Wykłady** | **Prowadzący** |
| 1 | 14.10.2022 | Morfologia i fizjologia bakterii i grzybów. Bakterie Gram-dodatnie i Gram-ujemne. | Prof. dr hab. Barbara Dołęgowska |
| 2 | 21.10.2022 | Klasyfikacja drobnoustrojów. Wirusy – budowa, chorobotwórczość. |
| 3 | 28.10.2022 | Chorobotwórczość drobnoustrojów. Epidemiologia chorób zakaźnych. |
| 4 | 04.11.2022 | Fizjologiczna mikrobiota człowieka. Zakażenia układu pokarmowego. Zatrucia pokarmowe. |
| 5 | 18.11.2022 | Metody niszczenia drobnoustrojów. |
|  |  | **E-learning** |
| 6 | Antybiotyki i antybiotykoterapia. |
| 7 | Rola drobnoustrojów w przetwórstwie żywności. |
| 8 | Mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności. |
| 9 | Mikrobiologia żywności – część 1. |
| 10 | Mikrobiologia żywności – część 2. |
| **Nr** | **Data** | **Ćwiczenia** | **Prowadzący** |
| 1 | 17.01/19.01.2023 | Morfologia i fizjologia bakterii. Grzyby. | Dr Elżbieta Cecerska-HeryćDr Natalia Serwin |
| 2 | 24.01/26.01.2023 | Mikrobiota. Epidemiologia. Zakażenia przewodu pokarmowego. |
| 3 | 31.01/02.02.2023 | Metody niszczenia drobnoustrojów. |
| 4 | 07.02/09.02.2023 | Sterylizacja i dezynfekcja. Podsumowanie i zaliczenie zajęć praktycznych. |

**Zalecane podręczniki**

1. Heczko P. B.: Mikrobiologia. Podręcznik dla pielęgniarek, położnych i ratowników medycznych., Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006
2. Gawęcki J. Libudzisz Z. Mikroorganizmy w żywności i żywieniu. UP Poznań, 2010.
3. Drewniak E., Drewniak T.: Mikrobiologia żywności. WSiP 2007 r.