

Tytuł przedmiotu:	<i>Mikrobiologia żywności</i>	
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo	
Tryb studiów:	stacjonarne	
Stopień studiów:	inżynierskie	
Rok studiów:	1	
Semestr:	zimowy	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	poniedziałek	
Godziny:	9.15-11.00	
Sala:	A2	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	06.10.2025	Mikrobiologia jako nauka, rola drobnoustrojów w przyrodzie i gospodarce człowieka
2	13.10.2025	Factors influencing the microbial growth in food - Prof. dr.sc. Mirna Mrkonjic Fuka/ Prof. PhD (wykład gościnny)
3	20.10.2025	Morfologia i fizjologia drobnoustrojów, Bakterie
4	27.10.2025	Morfologia, fizjologia i systematyka bakterii
5	03.11.2025	Genetyka mikroorganizmów
6	10.11.2025	Morfologia i fizjologia drobnoustrojów, drożdże
7	17.11.2025	Morfologia i fizjologia drobnoustrojów, pleśnie
8	24.11.2025	Morfologia i fizjologia drobnoustrojów, bakteriofagi, wirusy
9	01.12.2025	Mikroorganizmy w żywności
10	08.12.2025	Wpływ środowiska na wzrost i rozwój drobnoustrojów
11	15.12.2025	Wykorzystanie drobnoustrojów w produkcji żywności. cz. 1
12	05.01.2026	Wykorzystanie drobnoustrojów w produkcji żywności. cz. 2
13	12.01.2026	Mikrobiota ustroju ludzkiego, patogenezą
14	19.01.2026	Mikrobiologiczne aspekty higieny w gastronomii i hotelarstwie, zakażenia i choroby zakaźne

15	26.01.2026	Mikrobiologiczne aspekty higieny w gastronomii i hotelarstwie, zatrucia pokarmowe	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	13.00-16.00		
Sala:	76		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	07.10.2025	Wiadomości wprowadzające, regulamin i organizacja pracowni mikrobiologicznej, zasady bezpieczeństwa, techniki laboratoryjne	obowiązuje fartuch laboratoryjny
2	14.10.2025	Przygotowanie podłoży mikrobiologicznych i sprzętów laboratoryjnych, metody wyjaławiania	obowiązuje fartuch laboratoryjny
3	21.10.2025	Metody posiewu na pożywki stałe i płynne w celu obserwacji wzrostu i wyodrębnienia czystej kultury	obowiązuje fartuch laboratoryjny
4	28.10.2025	Obserwacja wzrostu bakterii na różnych podłożach, przygotowanie preparatów mikroskopowych utrwalonych i barwienie złożone (barwienie Grama) oraz technika mikroskopowania	obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 1
5	04.11.2025	Określanie liczby mikroorganizmów w żywności płynnej i stałej metodą płytkową wgłębną (płytek lanych) cz. 1, geometryczny szereg rozcieńczeń	obowiązuje fartuch laboratoryjny
6	18.11.2025	Określanie liczby mikroorganizmów w żywności płynnej i stałej metodą płytkową wgłębną	obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 2; kolokwium 1
7	25.11.2025	Charakterystyka drożdży cz. 1	obowiązuje fartuch laboratoryjny
8	02.12.2025	Charakterystyka drożdży cz. 2	obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 3

9	09.12.2025	Metody oceny mikrobiologicznej środowiska produkcyjnego oraz wpływu środowiska produkcyjnego na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
10	16.12.2025	Zebranie i omówienie wszystkich wyników dotyczących wpływu środowiska produkcyjnego na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 4; kolokwium 2</i>
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	11.00-14.00		
Sala:	76		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	09.10.2025	Wiadomości wprowadzające, regulamin i organizacja pracowni mikrobiologicznej, zasady bezpieczeństwa, techniki laboratoryjne	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
2	16.10.2025	Przygotowanie podłoży mikrobiologicznych i sprzętów laboratoryjnych, metody wyjaławiania	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
3	23.10.2025	Metody posiewu na pożywki stałe i płynne w celu obserwacji wzrostu i wyodrębnienia czystej kultury	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
4	30.10.2025	Obserwacja wzrostu bakterii na różnych podłożach, przygotowanie preparatów mikroskopowych utrwalonych i barwienie złożone (barwienie Grama) oraz technika mikroskopowania	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 1</i>

5	06.11.2025	Określanie liczby mikroorganizmów w żywności płynnej i stałej metodą płytkową wgłębną (płytek lanych) cz. 1, geometryczny szereg rozcieńczeń	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
6	20.11.2025	Określanie liczby mikroorganizmów w żywności płynnej i stałej metodą płytkową wgłębną (płytek lanych) cz. 2	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 2; kolokwium 1</i>
7	27.11.2025	Charakterystyka drożdży cz. 1	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
8	04.12.2025	Charakterystyka drożdży cz. 2	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 3</i>
9	11.12.2025	Metody oceny mikrobiologicznej środowiska produkcyjnego oraz wpływu środowiska produkcyjnego na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
10	18.12.2025	Zebranie i omówienie wszystkich wyników dotyczących wpływu środowiska produkcyjnego na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 4; kolokwium 2</i>
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	8.00-11.00		
Sala:	76		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	09.10.2025	Wiadomości wprowadzające, regulamin i organizacja pracowni mikrobiologicznej, zasady bezpieczeństwa, techniki laboratoryjne	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
2	16.10.2025	Przygotowanie podłoży mikrobiologicznych i sprzętów laboratoryjnych, metody wyjaławiania	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>

3	23.10.2025	Metody posiewu na pożywki stałe i płynne w celu obserwacji wzrostu i wyodrębnienia czystej kultury	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
4	30.10.2025	Obserwacja wzrostu bakterii na różnych podłożach, przygotowanie preparatów mikroskopowych utrwalonych i barwienie złożone (barwienie Grama) oraz technika mikroskopowania	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 1</i>
5	06.11.2025	Określanie liczby mikroorganizmów w żywności płynnej i stałej metodą płytkową wgłębną (płytek lanych) cz. 1, geometryczny szereg rozcieńczeń	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
6	20.11.2025	Określanie liczby mikroorganizmów w żywności płynnej i stałej metodą płytkową wgłębną (płytek lanych) cz. 2	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 2; kolokwium 1</i>
7	27.11.2025	Charakterystyka drożdży cz. 1	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
8	04.12.2025	Charakterystyka drożdży cz. 2	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 3</i>
9	11.12.2025	Metody oceny mikrobiologicznej środowiska produkcyjnego oraz wpływu środowiska produkcyjnego na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
10	18.12.2025	Zebranie i omówienie wszystkich wyników dotyczących wpływu środowiska produkcyjnego na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 4; kolokwium 2</i>
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	11.00-14.00		
Sala:	76		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń

1	06.10.2025	Wiadomości wprowadzające, regulamin i organizacja pracowni mikrobiologicznej, zasady bezpieczeństwa, techniki laboratoryjne	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
2	13.10.2025	Przygotowanie podłoży mikrobiologicznych i sprzętów laboratoryjnych, metody wyjąławiania	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
3	20.10.2025	Metody posiewu na pożywki stałe i płynne w celu obserwacji wzrostu i wyodrębnienia czystej kultury	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
4	27.10.2025	Obserwacja wzrostu bakterii na różnych podłożach, przygotowanie preparatów mikroskopowych utrwalonych i barwienie złożone (barwienie Grama) oraz technika mikroskopowania	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 1</i>
5	03.11.2025	Określanie liczby mikroorganizmów w żywności płynnej i stałej metodą płytkową wgłębną (płytek lanych) cz. 1, geometryczny szereg rozcieńczeń	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
6	17.11.2025	Określanie liczby mikroorganizmów w żywności płynnej i stałej metodą płytkową wgłębną (płytek lanych) cz. 2	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 2; kolokwium 1</i>
7	24.11.2025	Charakterystyka drożdży cz. 1	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
8	01.12.2025	Charakterystyka drożdży cz. 2	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 3</i>
9	08.12.2025	Metody oceny mikrobiologicznej środowiska produkcyjnego oraz wpływu środowiska produkcyjnego na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny</i>
10	15.12.2025	Zebranie i omówienie wszystkich wyników dotyczących wpływu środowiska produkcyjnego na jakość mikrobiologiczną produktów żywnościowych	<i>obowiązuje fartuch laboratoryjny; sprawozdanie 4; kolokwium 2</i>