

M uu_uu	BZS1_25
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Mikrobiologia żywności Food microbiology
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Waldemar Paszkiewicz
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia
Cel modułu	Opanowanie przez studentów wiedzy i umiejętności w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego środków spożywczych.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Mikrobiologia ogólna
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Istotą modułu kształcenia „Mikrobiologia żywności” jest zapoznanie studentów z: a) najważniejszymi zagrożeniami mikrobiologicznymi ze strony żywności, b) systemami zapewniania bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności, c) kryteriami: bezpieczeństwa środków spożywczych i higieny procesów produkcyjnych, d) mikrobiologią procesów technologicznych w przemyśle spożywczym.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wojtatowicz M., Stempniewicz R. – „Mikrobiologia żywności. Teoria i ćwiczenia”. Wyd. UP we Wrocławiu, 2009.</li> <li>2. Kołożyn-Krajewska D. (red.) – „Higiena produkcji żywności”. Wyd. SGGW, W-wa 2003</li> <li>3. Żakowska Z., Stoiska H. (red.) – „Mikrobiologia i higiena w przemyśle spożywczym”. Wyd. PŁ., Łódź 2000</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne