

M_uu_uu	ZOS1_09
Kierunek lub kierunki studiów	Zootechnika
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Mikrobiologia Microbiology
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	I rok
Semestr dla kierunku	I semestr
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 ECTS 1,58 ECTS / 2,42 ECTS
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Alicja Szwed
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Mikrobiologii Środowiskowej
Cel modułu	Zdobycie wiedzy o znaczeniu i roli mikroorganizmów w produkcji zwierzęcej. Wiedza ta umożliwi świadome eliminowanie mikroorganizmów niepożądanych lub stymulację rozwoju drobnoustrojów pożytecznych oraz pozwoli na wykorzystanie uzdolnień biochemicznych mikroorganizmów w przetwarzaniu surowców pochodzenia zwierzęcego.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawowa charakterystyka wirusów, mikroorganizmów prokariotycznych i eukariotycznych. Formy przetrwalne drobnoustrojów i ich znaczenie. Ogólne wiadomości dotyczące metabolizmu drobnoustrojów. Wykorzystanie szerokich uzdolnień metabolicznych mikroorganizmów w przemyśle rolno-spożywczym. Fermentacje i ich znaczenie w przetwórstwie i konserwacji surowców pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowaniu odpadów. Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na rozwój mikroorganizmów. Wykorzystanie tych czynników w celu selektywnej eliminacji drobnoustrojów lub stymulacji pożądanej działalności w konserwacji pasz, nawozach organicznych, przechowywaniu surowców pochodzenia zwierzęcego. Znaczenie drobnoustrojów w obiegu materii i energii w przyrodzie. Chorobotwórczość drobnoustrojów – podstawowe pojęcia z zakresu immunologii.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Schlegel H.G. „Mikrobiologia ogólna” PWN Warszawa 2004; 2. Kunicki-Goldfinger W.J.H. „Życie bakterii” PWN Warszawa 2001; 3. Gliński Z., Buczek J. „Kompedium chorób odzwierzęcych” Wyd. AR Lublin 1999; 4. Trojanowska K., Giebel H., Gołębiowska B. „Mikrobiologia żywności” Wyd. AR Poznań 2004; 5. . Błaszczuk 2010. Mikrobiologia środowisk. Wyd. PWN W-wa. 6. Gostkowska K., Szwed A., Iglík H. „Przewodnik do ćwiczeń z Mikrobiologii” UP Lublin 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne, dyskusja.