

M_uu_uu	BC1s_031
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Mikrobiologia żywności
	Food microbiology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 2,6/2,4
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	dr Waldemar Paszkiewicz
Osoby współprowadzące	wszyscy adiunkci i asystenci Katedry Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia
Cel modułu	Opanowanie przez studentów wiedzy i umiejętności w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego środków spożywczych
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Istotą modułu kształcenia w zakresie modułu „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	1. Wojtatowicz M., Stempniewicz R. – „Mikrobiologia żywności. Teoria i ćwiczenia” . Wyd. UP we Wrocławiu, 2009. 2. Kołożyn–Krajewska D. (red.) – „Higiena produkcji żywności”. Wyd. SGGW, W-wa 2003 3. Żakowska Z., Stoiska H. (red.) – „Mikrobiologia i higiena w przemyśle spożywczym”. Wyd. PŁ., Łódź 2000
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne