

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Potravinařská mikrobiologie		
Typ předmětu	povinný, PZ	doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	20p + 30c	hod.	50
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence	nejsou definovány		
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet + zkouška	Forma výuky	přednáška, cvičení
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	zkouška kombinovaná (písemná a ústní), zápočet - docházka na cvičeních, odevzdání laboratorních protokolů, seminární práce včetně její prezentace		
Garant předmětu	MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D. (100 %)		
Vyučující	MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D. (100 %)		
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit posluchače s významem mikroorganismů při výrobě, zpracování i uchovávání surovin a potravin. Studenti v rámci předmětu získají potřebné znalosti o zdrojích mikroorganismů, cestách a důsledcích kontaminace surovin a potravin nežádoucími mikroorganismy, i o preventivních opatřeních k předcházení těmto jevům.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Charakteristika potravinářské mikrobiologie, pojmy; rozdělení mikroorganismů významných v potravinářském průmyslu, morfoloické a fyziologické charakteristiky2. Vnější a vnitřní faktory v surovinách a potravinách a jejich vliv na mikroorganismy3. Cesty kontaminace surovin a potravin mikroorganismy; mikrobiální kažení surovin a potravin4. Mikrobiologie masa a masných výrobků5. Mikrobiologie mléka a mléčných výrobků6. Mikrobiologie ryb a rybích výrobků7. Mikrobiologie tuků živočišného původu, včelího medu, výrobků studené kuchyně, polotovarů a hotových jídel8. Mikrobiologie vody; mikrobiologie koření9. Patogenní mikroorganismy v potravinách – alimentární infekce a intoxikace, raritní alimentární infekce10. Dozorové orgány a legislativní předpisy v potravinářství		
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná: Görner F., Valík E. <i>Aplikovaná mikrobiológia potravín</i>. Bratislava: Malé Centrum 2004. ISBN 80-967064-9-7. Šilhánková L. <i>Mikrobiologie pro potravináře a biotechnology</i>. Praha: Academia 2002. ISBN 80-200-1024-6.</p> <p>Doporučená: Doyle M.P., Beuchat L.R. <i>Food Microbiology. Fundamentals and frontiers</i>. Washington D.C.: ASM Press 2007. ISBN 1-55581-208-2. Sundh I., Wilcks A., Goettel M.S. <i>Beneficial microorganisms in agriculture, food and the environment: safety assessment and regulation</i>. Wallingford, Oxfordshire, UK: CABI 2012, ISBN 978-1845938109.</p>		
Informace ke kombinované nebo distanční formě			
Rozsah konzultací (soustředění)	12	hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím	Konzultace jsou realizovány blokovým systémem přímé výuky, 4-5 x za semestr, během pátků a sobot, kde mají studenti přímý kontakt s vyučujícím. Další konzultace pro kombinované studium (mimo přímou výuku) mají vyučující vyhrazeny vždy v pátek. Studenti mohou vyučujícího kontaktovat rovněž e-mailem, oboustrannou zpětnou vazbu umožňuje také systém e-learningu MOODLE, používaný na JU. Vyučující může kontaktovat studenty svého předmětu formou hromadného e-mailu, přes systém studijní agendy STAG.		