

Rok akademicki 2022/2023

MIKROBIOLOGIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI

**Katedra i Zakład Mikrobiologii
Lekarskiej**

**Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego
w Poznaniu**

**I rok
Dietetyka**

Kierownik: dr hab. Tomasz M. Karpiński, prof. UM

**Zespół dydaktyczny: dr hab. Tomasz M. Karpiński, prof. UM
dr Izabela Chudzicka-Strugała
dr Barbara Zwoździak
dr Agnieszka Zeidler
mgr Zuzanna Babalska
mgr Marek Kwaśniewski
dr Tomasz Balcerek**

ROK AKADEMICKI 2022/2023

REGULAMIN ZAJĘĆ Z MIKROBIOLOGII OGÓLNEJ I ŻYWNOŚCI DLA STUDENTÓW I ROKU DIETETYKI I STOPNIA WYDZIAŁU MEDYCZNEGO UNIWERSYTETU MEDYCZNEGO IM. KAROLA MARCINKOWSKIEGO W POZNANIU

1. Zajęcia z mikrobiologii ogólnej i żywności dla studentów I roku Dietetyki I stopnia obejmują wykłady (w wymiarze 20 godz.) i ćwiczenia (w wymiarze 25 godz.).
2. Obecność na ćwiczeniach i wykładach jest obowiązkowa. Dwa spóźnienia na zajęciach są traktowane jako nieobecność nieusprawiedliwiona.
3. Nie ma możliwości odrabiania opuszczonych zajęć w innym terminie.
4. Student ma prawo do opuszczenia 1 zajęcia (ćwiczenie lub wykład). Opuszczenie 2 zajęć powoduje nie zaliczenie przedmiotu: Mikrobiologii Ogólnej i Żywności.
5. Każdy student odbywający zajęcia zobowiązany jest do posiadania:
 - własnej maseczki i fartucha, zgodnie z Zarządzeniem Rektora nr 104/20
 - rękawiczek jednorazowych – przynajmniej dwóch par na każde ćwiczenia
 - markera do płyt CD/DVD

KRYTERIA ZALICZENIA ZAJĘĆ Z MIKROBIOLOGII

1. Student jest zobowiązany do prowadzenia zeszytu ćwiczeniowego w celu uzyskania zaliczenia z każdego ćwiczenia.
2. Zaliczenie ćwiczenia, potwierdzone wpisem do zeszytu jest konieczne przed przystąpieniem do następnego ćwiczenia.
3. Do egzaminu z Mikrobiologii Ogólnej i Żywności mogą przystąpić jedynie studenci, którzy uzyskali zaliczenie końcowe z ćwiczeń.
4. Egzamin Końcowy dla studentów I roku Dietetyki odbywa się na ostatnich zajęciach; składa się z 45 pytań testowych i punktowany jest od 0 do 45.

Kryteria oceny egzaminu

ocena egzaminu jest ustalana na podstawie liczby uzyskanych pkt.

0 – 26	niedostateczny
27 – 31	dostateczny
32 – 34	dość dobry
35 – 39	dobry
40 – 41	ponad dobry
42 – 45	bardzo dobry

Tematy wykładów z Mikrobiologii Ogólnej i Żywności dla studentów I roku Dietetyki

1. Struktura mikroorganizmów. Charakterystyka biologiczna bakterii, grzybów i wirusów. Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na drobnoustroje.
2. Kolonizacja, zakażenie, choroba zakaźna. Fizjologiczna mikroflora człowieka.
3. Chorobotwórczość drobnoustrojów i ich czynniki wirulencji.
4. Antybiotyki i chemioterapeutyki.
5. Charakterystyka biologiczna grzybów. Rola bakterii w produkcji żywności. Prebiotyki i probiotyki.
6. Charakterystyka wirusów i prionów. Charakterystyka wirusów chorobotwórczych dla człowieka.

Tematy ćwiczeń z Mikrobiologii Ogólnej i Żywności dla studentów I roku Dietetyki

1. Podstawy diagnostyki mikrobiologicznej: pobieranie materiału diagnostycznego do badań, mikroskopia, techniki barwienia materiału diagnostycznego, hodowle drobnoustrojów. Metody badań lekowrażliwości bakterii.
2. Rola bakterii w produkcji żywności. Naturalna mikroflora wybranych surowców i produktów gotowych. Czynniki fizyczne i chemiczne ograniczające rozwój mikroflory w żywności. Dezynfekcja, antyseptyka i sterylizacja.
3. Charakterystyka i chorobotwórczość rodzajów bakterii: *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus pyogenes* i *Neisseria meningitidis*. Charakterystyka i chorobotwórczość pałeczek Gram-dodatnich: *Listeria* i *Legionella*. Bakterie Gram-dodatnie kwasooporne: *Mycobacterium tuberculosis*.
4. Charakterystyka i chorobotwórczość bakterii przetrwalnikujących: *Bacillus anthracis* i *cereus*. Bakterie beztlenowe – nieprzetrwalnikujące: *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium difficile*. Charakterystyka i chorobotwórczość wybranych pałeczek Gram-ujemnych (*Pseudomonas*).
5. Charakterystyka i chorobotwórczość pałeczek jelitowych: *Escherichia*, *Klebsiella*, *Proteus*, *Yersinia*, *Shigella* i *Salmonella*. Charakterystyka i chorobotwórczość bakterii spiralnych (*Campylobacter*, *Helicobacter*, *Vibrio*).
6. Grzyby chorobotwórcze dla człowieka. Mikotoksyny. Diagnostyka mikologiczna wybranych grzybów chorobotwórczych. Chorobotwórczość pasożytniczych pierwotniaków człowieka.
7. Przypadki kliniczne – zastosowanie mikrobiologii w praktyce Dietetyka.

Szczegółowy rozkład zajęć:

WYKŁADY – 20 godz.

14 godz. – Teams

6 godz. e-learning

Dzień tygodnia	Daty w których odbywają się wykłady	Godzina	Sala
środa	22.02.2023r.	08.00 – 10.30	TEAMS
środa	01.03.2023r.	08.00 – 10.30	TEAMS
środa	08.03.2023r.	08.00 – 10.30	TEAMS
środa	15.03.2023r.	08.00 – 09.30	TEAMS
środa	22.03.2023r.	08.00 – 09.30	TEAMS

ĆWICZENIA – 25 godz.

Grupa	Dni tygodnia	Daty	Godziny w których odbywają się ćwiczenia	Nazwa, nr sali	Prowadzący ćwiczenia
Grupa 1/ 2	środa	12.04.2023r.	08.00 – 10.30	Sala 1.12 i 1.13	Katedra i Zakład Mikrobiologii Lekarskiej
	środa	19.04.2023r.	08.00 – 10.30	Sala 1.12 i 1.13	Katedra i Zakład Mikrobiologii Lekarskiej
	środa	26.04.2023r.	08.00 – 11.15	Sala 1.12 i 1.13	Katedra i Zakład Mikrobiologii Lekarskiej
	środa	10.05.2023r.	08.00 – 10.30	Sala 1.12 i 1.13	Katedra i Zakład Mikrobiologii Lekarskiej
	środa	24.05.2023r.	08.00 – 10.45	Sala 1.12 i 1.13	Katedra i Zakład Mikrobiologii Lekarskiej
	środa	31.05.2023r.	08.00 – 10.15	Sala 1.12 i 1.13	Katedra i Zakład Mikrobiologii Lekarskiej
	środa	07.06.2023r.	08.00 – 11.00	Sala 1.12 i 1.13	Katedra i Zakład Mikrobiologii Lekarskiej

Literatura podstawowa:

Murray P.R., Rosenthal K.S., Pfaller M.A. Mikrobiologia. Elsevier Urban&Partner, 2011.

Literatura uzupełniająca:

Trojanowska K. Mikrobiologia żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2014.