



AKADEMIA MORSKA W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	MIKROBIOLOGIA
		w jęz. angielskim	MICROBIOLOGY

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	przedmiot kierunkowy
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	egzamin

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
II	4	1		2		15		30	
Razem w czasie studiów									

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Wymagana wiedza z przedmiotu biochemia.

Cele przedmiotu
Zdefiniowanie podstawowych pojęć dotyczących morfologicznych, fizjologicznych i ekologicznych właściwości drobnoustrojów.

Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	potrafi wyjaśnić podstawowe definicje dotyczące mikroorganizmów.	K_W02, K_W13
EKP_02	różnicuje struktury komórkowych Procaryota, Eucaryota.	K_W04, K_W13
EKP_03	potrafi opisać podstawowe techniki diagnostyczne.	K_W13, K_W15
EKP_04	definiuje podstawowe pojęcia mikrobiologiczne.	K_U07
EKP_05	rozróżnia Procaryota i Eucaryota na podstawie obserwacji struktur komórkowych.	K_U04
EKP_06	aktywnie uczestniczy w rozwiązywaniu podstawowych problemów mikrobiologicznych.	K_U07

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Znaczenie wiedzy mikrobiologicznej w kształtowaniu jakości towarów Definicje: mikrobiologii, mikroorganizmów, jakości, jakości towaru.	2				EKP_01
Morfologia i anatomia drobnoustrojów.	4		8		EKP_02
Systematyka i charakterystyka bakterii i grzybów. Znaczenie siedlisk w kształtowaniu cech drobnoustrojów.	2		2		EKP_03
Fizjologia drobnoustrojów. Krzywa wzrostu logarytmicznego.	2		2		EKP_04

Znaczenie mikroorganizmów aukso i prototroficznych. Odżywiane drobnoustrojów. Fermentacje.					
Wpływ warunków środowiska na rozwój mikroorganizmów. Rodzaje i charakterystyka czynników środowiska.	3				EKP_05
Diagnostyka mikrobiologiczna. Tradycyjne metody jakościowego i ilościowego oznaczania mikroflory w produktach żywnościowych. Nowoczesne metody oznaczania mikroorganizmów w żywności. Wady i zalety stosowanych metod diagnostycznych.	2		18		EKP_06
Łącznie godzin	15		30		

Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01	X		X	X	X				
EKP_02	X		X	X	X				
EKP_03	X		X	X	X				
EKP_04	X		X	X	X				
EKP_05	X		X	X	X				
EKP_06	X		X	X	X				

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Obecność na wszystkich zajęciach laboratoryjnych, zdanie wszystkich sprawozdań z laboratoriów, zaliczenie kolokwium na co najmniej 60% oraz egzaminu pisemnego na co najmniej 60%.
Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15		30	
Czytanie literatury	15		10	
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych			10	
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	25		5	
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	3		5	
Łącznie godzin	60		60	
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	120			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	60		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	55		2	

Literatura podstawowa
Steinka I., Kukułowicz A., <i>Ćwiczenia z mikrobiologii i higieny</i> , Wydawnictwo AMG, Gdynia 2011
Libudysz Z., K. Kowal, <i>Mikrobiologia techniczna</i> , Wydawnictwo PWN, Warszawa 2008
Schlegel H.G., <i>Mikrobiologia ogólna</i> , PWN, Warszawa 2000
Literatura uzupełniająca
Virella G., <i>Przegląd mikrobiologii lekarskiej</i> , Wydawnictwo Medyczne, 2000

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
prof. dr hab. Izabela Steinka, prof. zw. AM	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	
dr inż. Anita Kukułowicz	KTiZJ
dr inż. Jadwiga Stankiewicz	KTiZJ