

PROGRAM KURSU

*Zasady przygotowywania i metody kontroli jakości żywności stosowanych
w diagnostycznych badaniach bakteriologicznych
oraz w mikrobiologii żywności i mikrobiologii sanitarnej;
Zapewnienie jakości żywności w laboratorium mikrobiologicznym*

Kurs laboratoryjny

Termin kursu 05 – 08 października 2010 r.

Kierownik naukowy kursu: mgr Bożena Wójcik

Wtorek,

10.00 - 10.15	Otwarcie kursu; Sprawy organizacyjne, omówienie planu pracy.	prof. Marek Jagielski mgr Bożena Wójcik
10.15 - 11.00	Ogólne zasady bezpiecznej pracy w laboratorium mikrobiologicznym.	dr Aleksandra Zasada
11.15 – 12.45	Zapewnienie jakości żywności	mgr Bożena Wójcik
13.00 – 13.45	Pożywki bakteriologiczne – definicje, rodzaje, klasyfikacja	mgr Bożena Wójcik
13.45 – 14.30	Przerwa obiadowa	
14.30 - 15.15	Składniki żywności i surowce żywnościowe - rola jaką odgrywają w żywności, ich wpływ na jakość żywności	mgr Bożena Wójcik
15.15 – 16.45	Metody kontroli jakości żywności mikrobiologicznych	mgr Bożena Wójcik

Środa,

9.00 - 10.30	Drobnoustroje kontrolne – kolekcje szczepów; kryteria doboru szczepów do kontroli żywności; Sposoby przechowywania i postępowanie ze szczepami kontrolnymi.	mgr Bożena Wójcik
10.45– 12.15	Pożywki stałe, izolacyjne - wybiórczo-różnicujące; płynne żywności namnażające i wybiórczo-namnażające; żywności identyfikacyjne – zasada działania, ocena jakości, zakres kontroli, kryteria oceny	mgr Bożena Wójcik
12.15 – 13.00	Przerwa obiadowa	
13.00 - 13.45	Etapy postępowania przy ilościowej, półilościowej i jakościowej kontroli żywności stałych i płynnych.	mgr Bożena Wójcik
13.45 -16.00	Ćwiczenia: kontrola jakości żywności	mgr Bożena Wójcik mgr Aleksandra Jakubczak mgr Milena Baczewska

techn. Elżbieta Osica
techn. Monika Wasiak
techn. Wiesława Śladewska
Anna Mossakowska

Czwartek,

- 9.00 – 10.30 Zasady sporządzania i przechowywanie żywności mikrobiologicznych;
dokumentowanie produkcji mgr Bożena Wójcik
- 10.45 – 12.15 Ocena jakości żywności specjalistycznych (do badania lekowrażliwości
drobnoustrojów, aktywności preparatów dezynfekcyjnych itp.)
mgr Bożena Wójcik
- 12.15 – 13.00 Przerwa obiadowa
- 13.00 -13.45 Kryteria oceny jakości żywności stałych – żywność, selektywność, ocena cech
biochemicznych i fizjologicznych drobnoustrojów.
mgr Bożena Wójcik
- 13.45 -16.00 Ćwiczenia: kontrola jakości żywności
mgr Bożena Wójcik
mgr Aleksandra Jakubczak
mgr Milena Baczevska
techn. Elżbieta Osica
techn. Monika Wasiak
techn. Wiesława Śladewska
Anna Mossakowska

Piątek,

- 9.00 – 9.45 Dokumentowanie oceny jakości żywności; przygotowanie protokołu kontroli
żywności, kryteria oceny, dopuszczenie-odrzućenie żywności do pracy
mgr Bożena Wójcik
- 10.00– 11.30 Ćwiczenia: kontrola jakości żywności
mgr Bożena Wójcik
mgr Aleksandra Jakubczak
mgr Milena Baczevska
techn. Elżbieta Osica
techn. Monika Wasiak
techn. Wiesława Śladewska
Anna Mossakowska
- 11.45 – 13.15 Wyposażenie i organizacja pracy w pracowni żywności; nadzorowanie
wyposażenia
mgr Bożena Wójcik .
- 13.15 –14.00 Przerwa obiadowa
- 14.00 -14.45 Seminarium
prof. Marek Jagielski
mgr Bożena Wójcik
- 14.45 – 15.00 Podsumowanie szkolenia i zakończenie kursu