

**Mikrobiologie\_Nutriční terapeut\_Bakalářské studium\_1. ročník**  
**Jarní semestr 2022 (14.2. – 27.5.2022)**

červeně - Doc. Šimůnek; modře - Doc. Krsek, zeleně – Doc. Karpíšková, černě – Mgr. Gelbíčová, žlutě – týden bez cvičení

**PŘEDNÁŠKY** Místo: A21/posluchárna 107/9:00-10:40

14.2. Úvod do mikrobiologie, přehled mikrobiálních agens, základní vlastnosti bakterií

21.2. **Metabolismus bakterií, sporulace**

28.2. Růst a množení bakterií (buněčný cyklus, růstová křivka), vliv vnitřních a vnějších faktorů na růst mikroorganismů

7.3. Patogenita, virulence a antimikrobiální rezistence u bakterií

14.3. **Přehled patogenních mikroorganismů**

21.3. Alimentární onemocnění-I (rozdělení, charakteristika, bakterie)

28.3. Alimentární onemocnění-II (viry a paraziti)

4.4. Indikátorové mikroorganismy v potravinách

11.4. Metody v mikrobiologii

18.4. **Velikonoce**

25.4. **Přehled negativního působení houbových organismů na člověka**

2.5. **Plísně a produkce mykotoxinů, charakteristika mykotoxinů**

9.5. Kažení potravin a metody konzervace potravin

16.5. Legislativní požadavky na potraviny, vodu a potravinářské provozy

23.5. **Mikrobiom člověka**

**CVIČENÍ** Místo: A21/laboratoř 211/Stř 10:00-12:30, Čt 14:00-16:30

16.2., 17.2.

23.2., 24.2.

2.3., 3.3. Zásady bezpečnosti práce v mio. lab., kultivační média, příprava

9.3., 10.3. Kultivace mikroorganismů

16.3., 17.3. **Mikroskopické metody, barvení bakterií**

23.3., 24.3. **Mikroskopie, určení hub**

30.3., 31.3. Biologické vlastnosti mikroorganismů

6.4., 7.4. Kvantitativní mikrobiologická analýza potravin

13.4., 14.4.

20.4., 21.4. Kvalitativní mikrobiologická analýza potravin

27.4., 28.4. Konfirmace bakterií

4.5., 5.5. Stanovení citlivosti bakterií k antimikrobiálním látkám

11.5., 12.5. **Stanovení účinku pasterace, TEST**

18.5., 19.5.

25.5., 26.5.