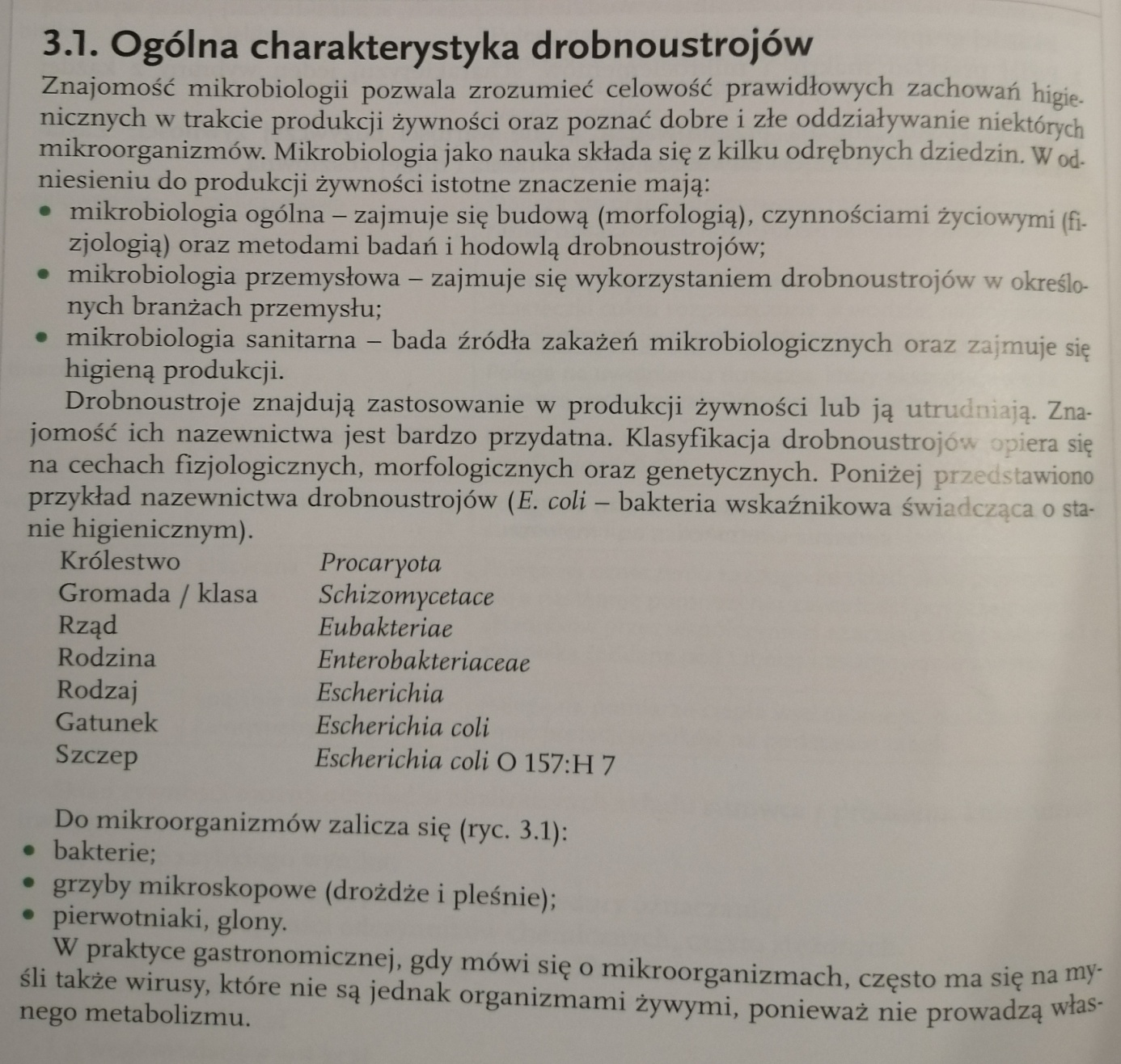
**TECHNOLOGIE PRODUKCJI PIEKARSKIEJ**

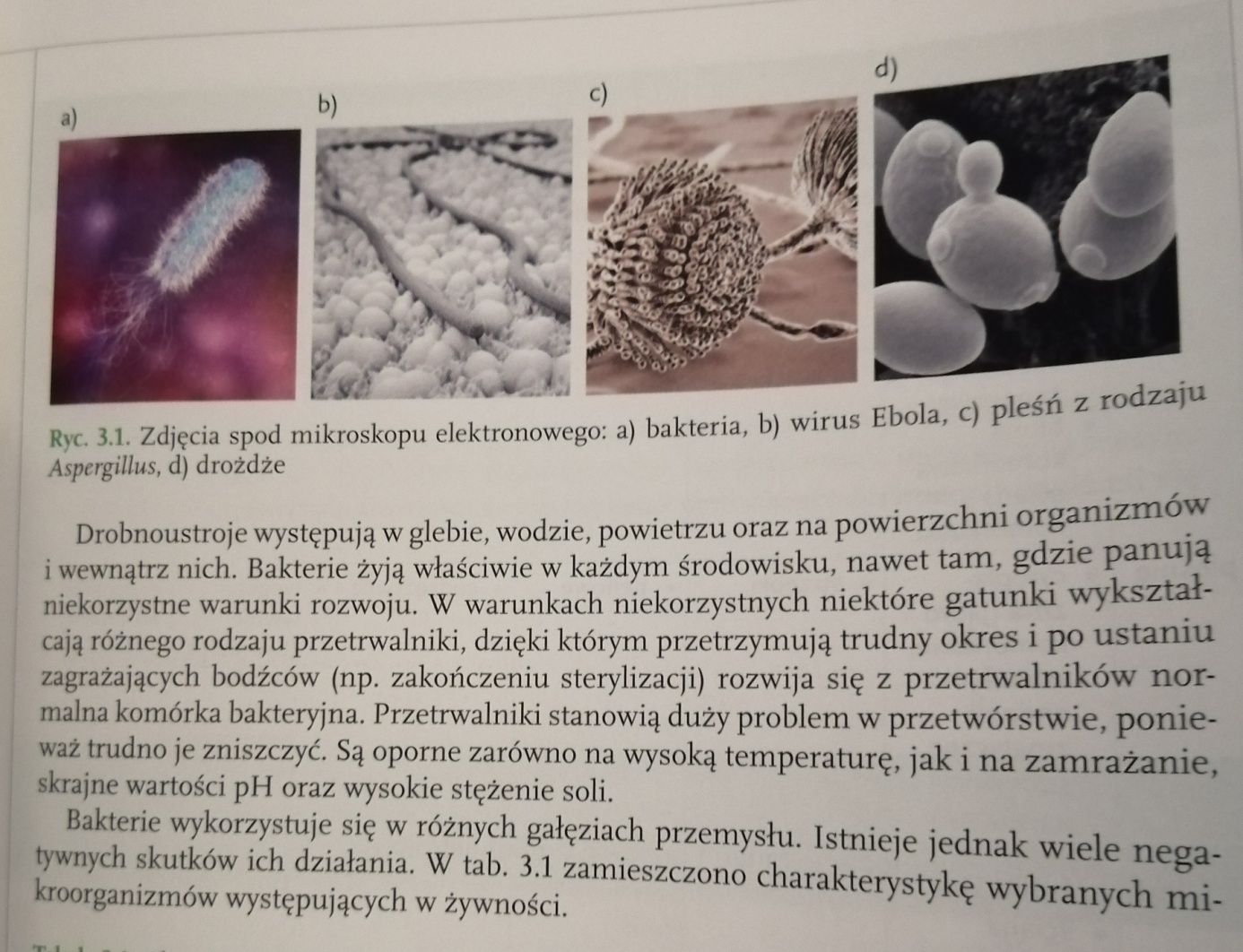
**05.03.2021**

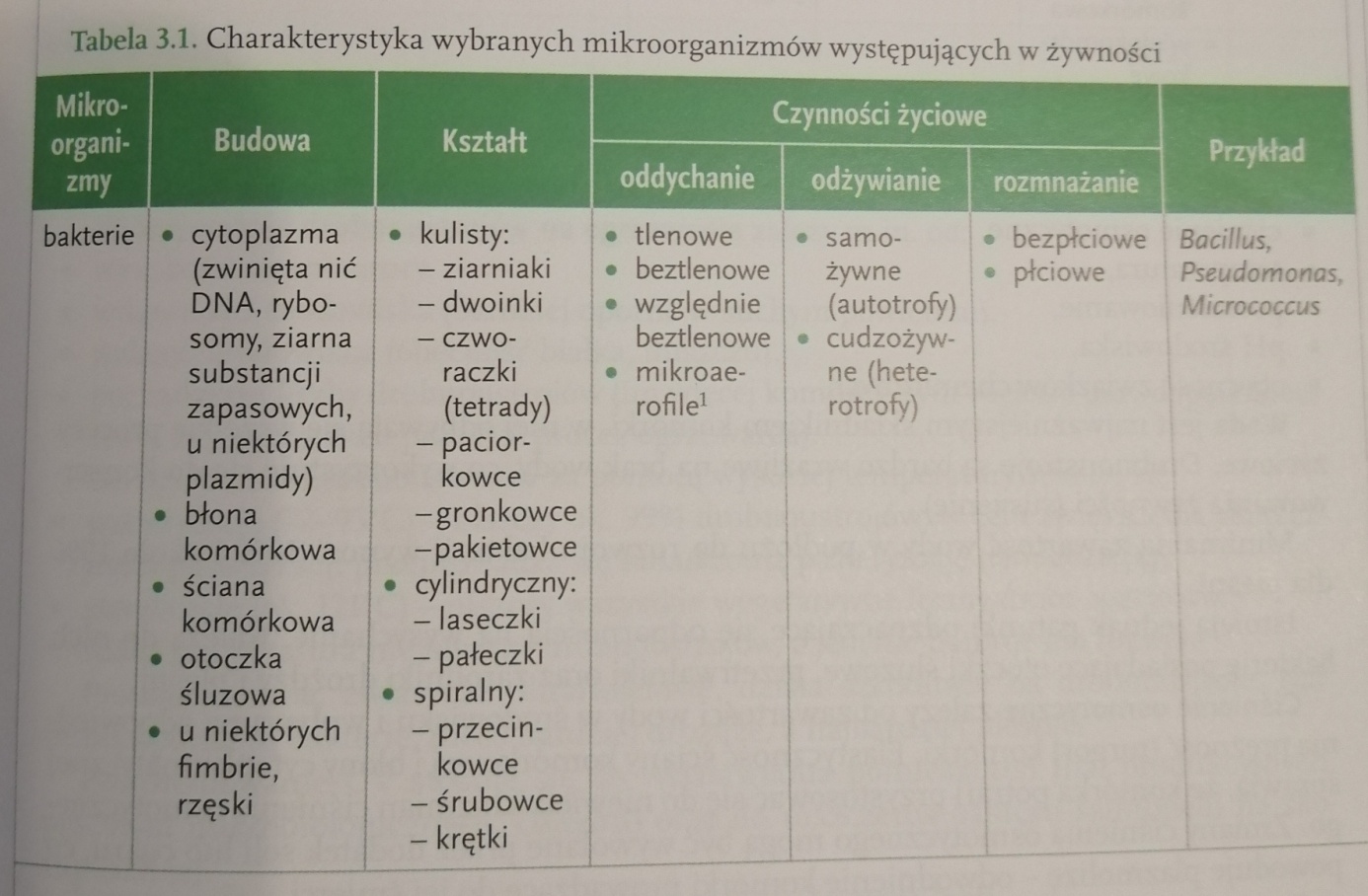
LEKCJA 10-14

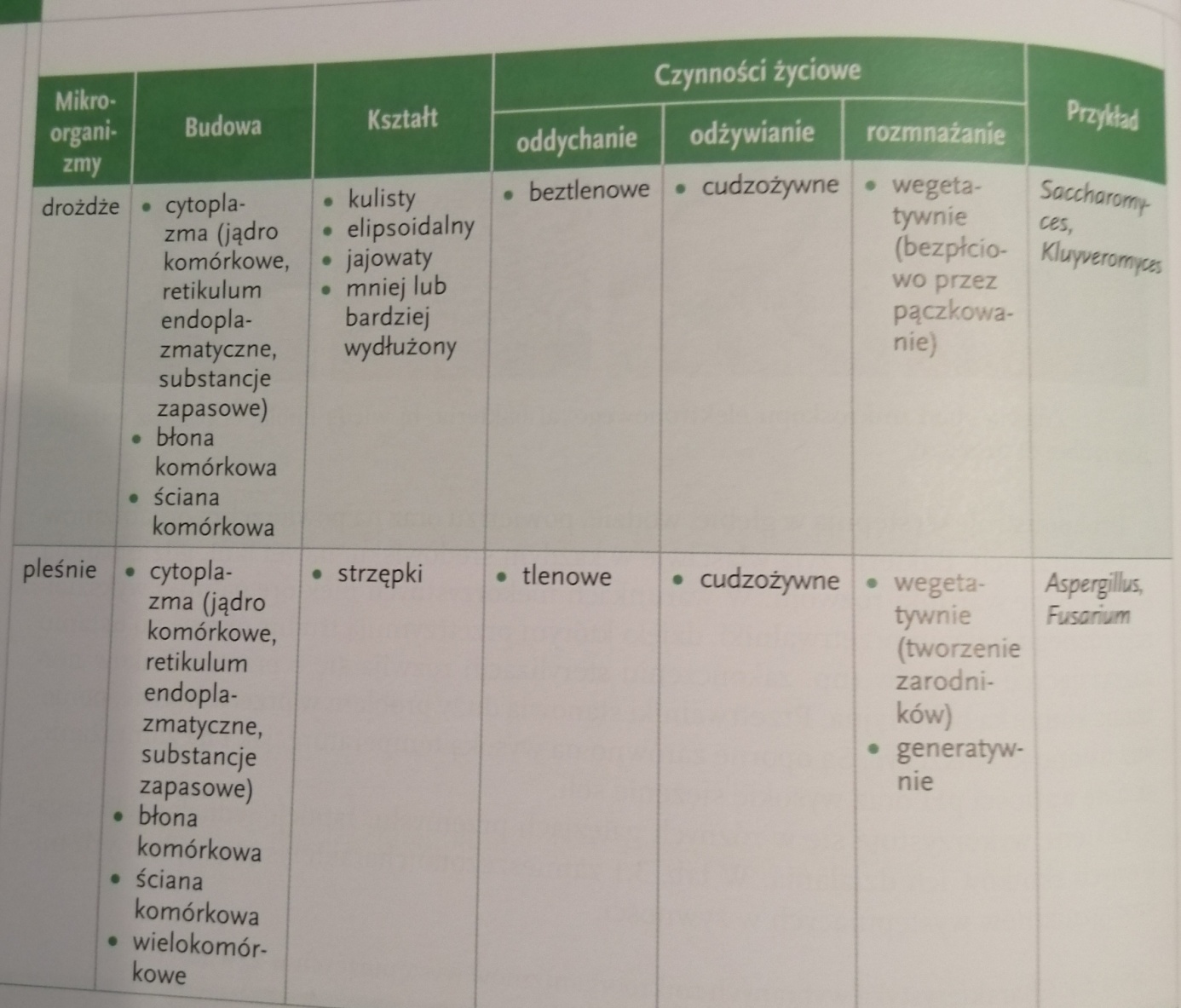
**TEMAT : Rola drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych – ogólna charakterystyka drobnoustrojów; pożyteczne i szkodliwe działanie drobnoustrojów w przemyśle spożywczym. Ogólne zasady zapobiegania zakażeniom i zatruciom pokarmowym.**

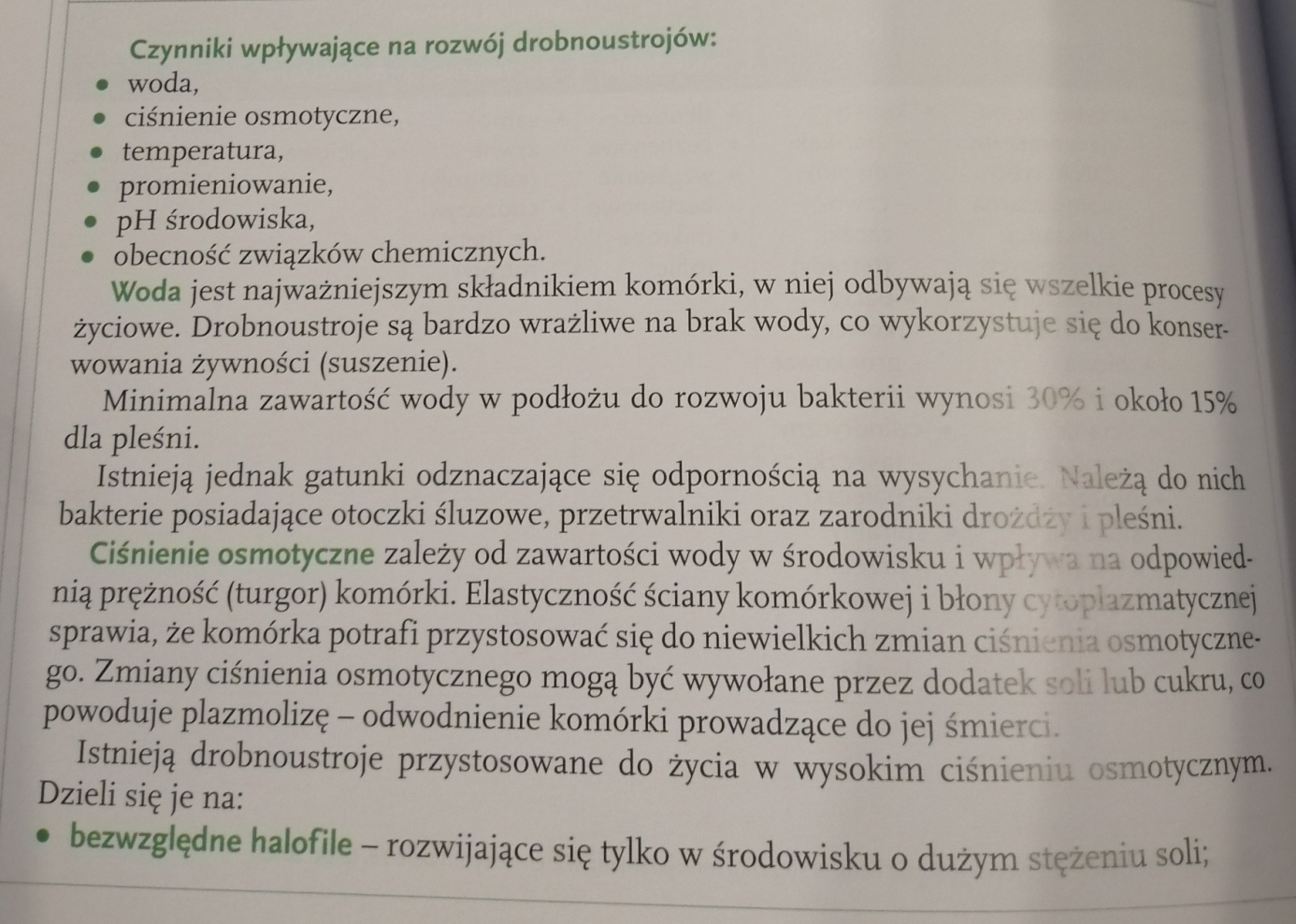
1. Ogólna charakterystyka drobnoustrojów.

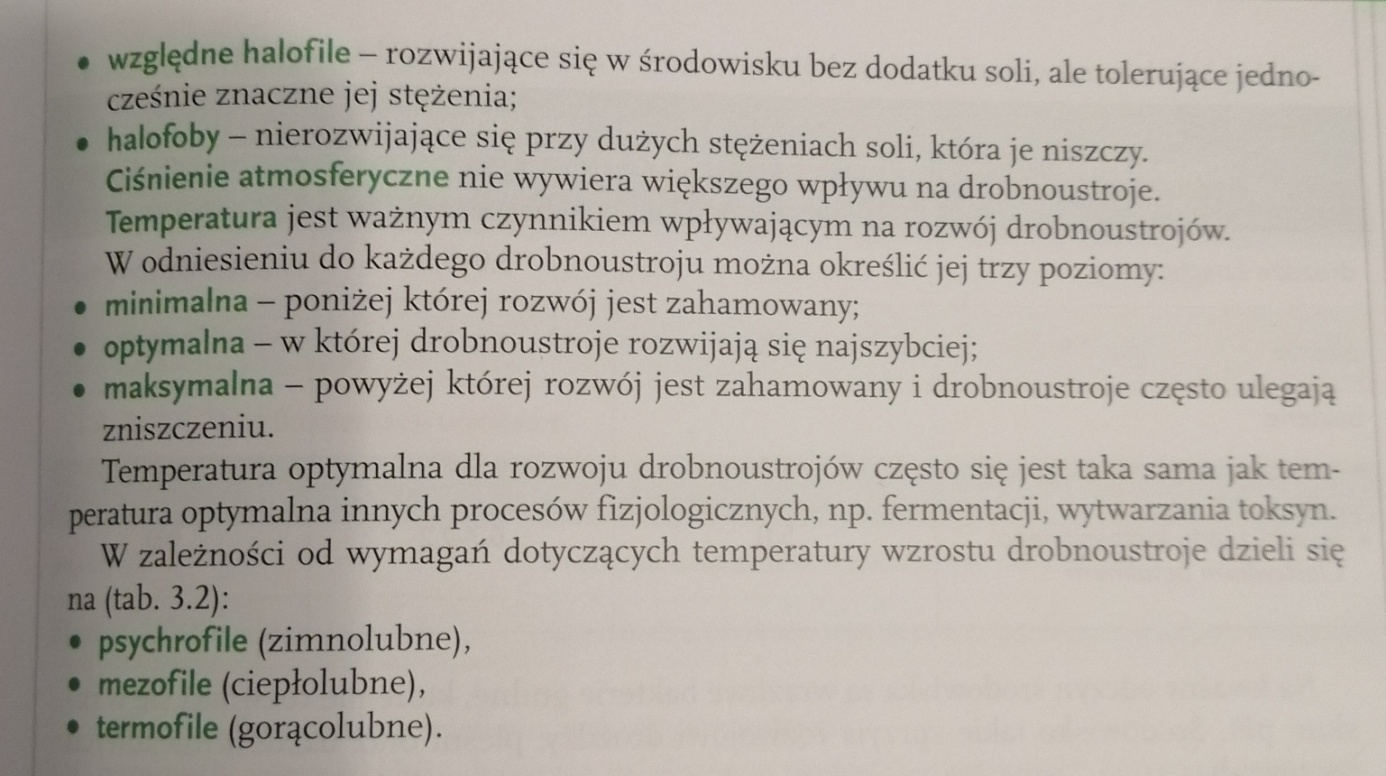


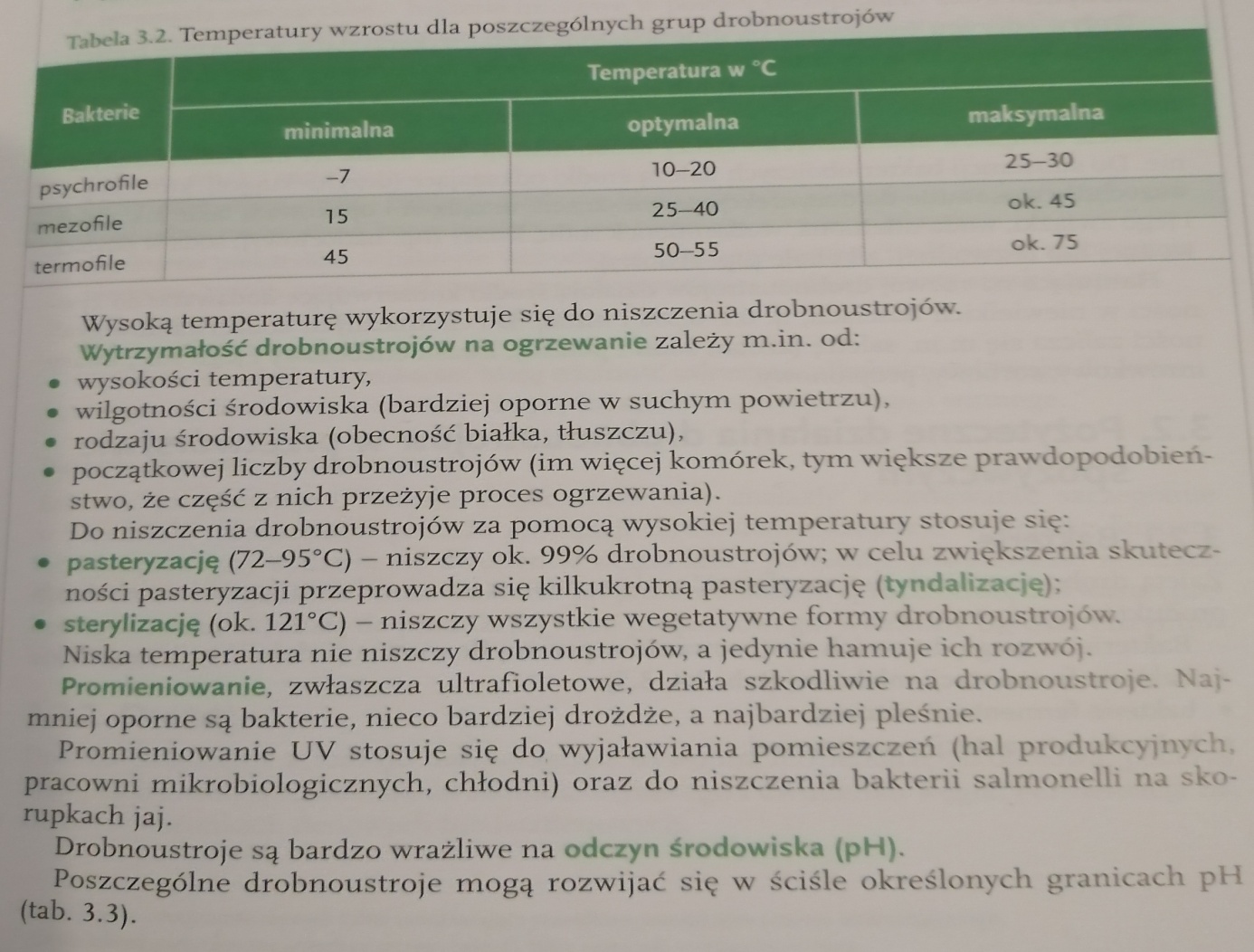


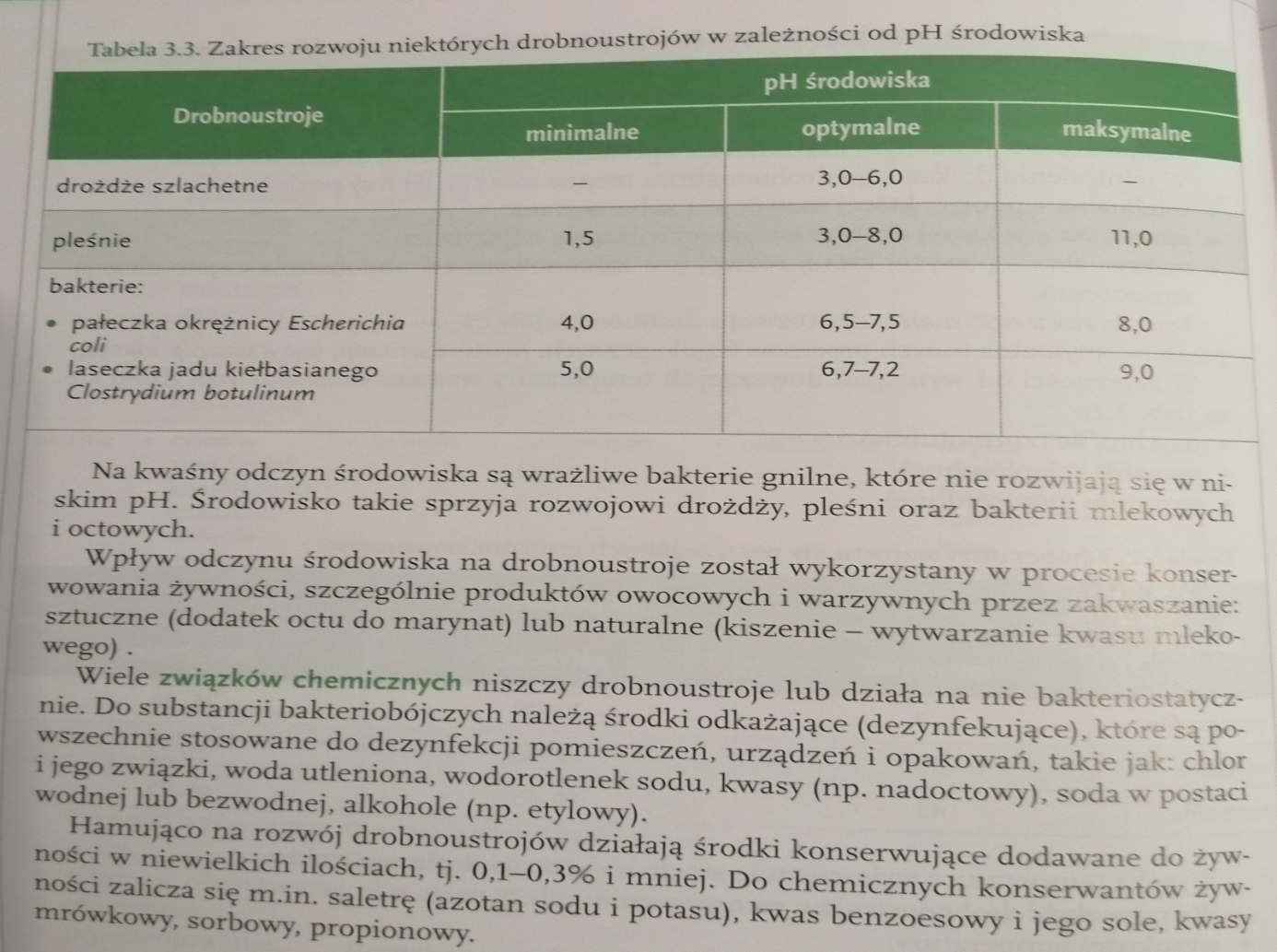




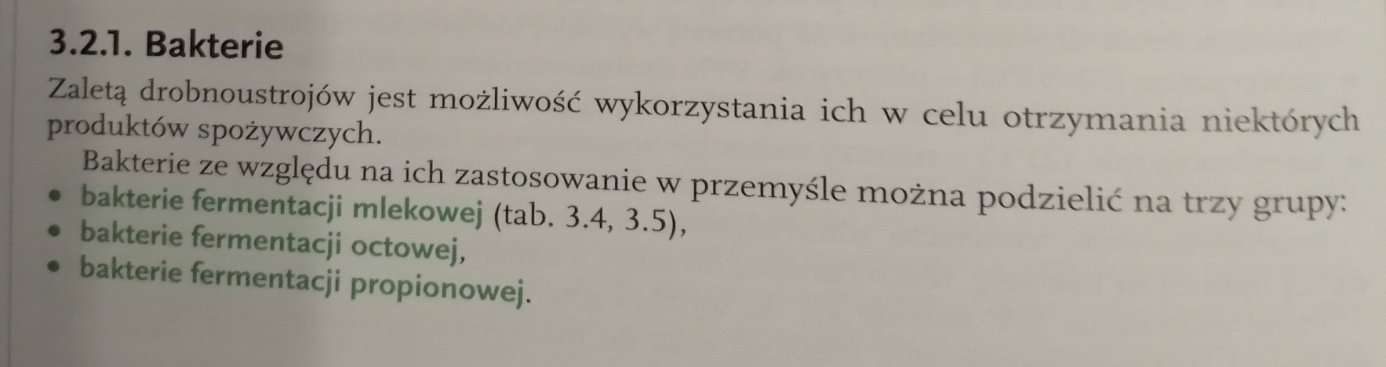


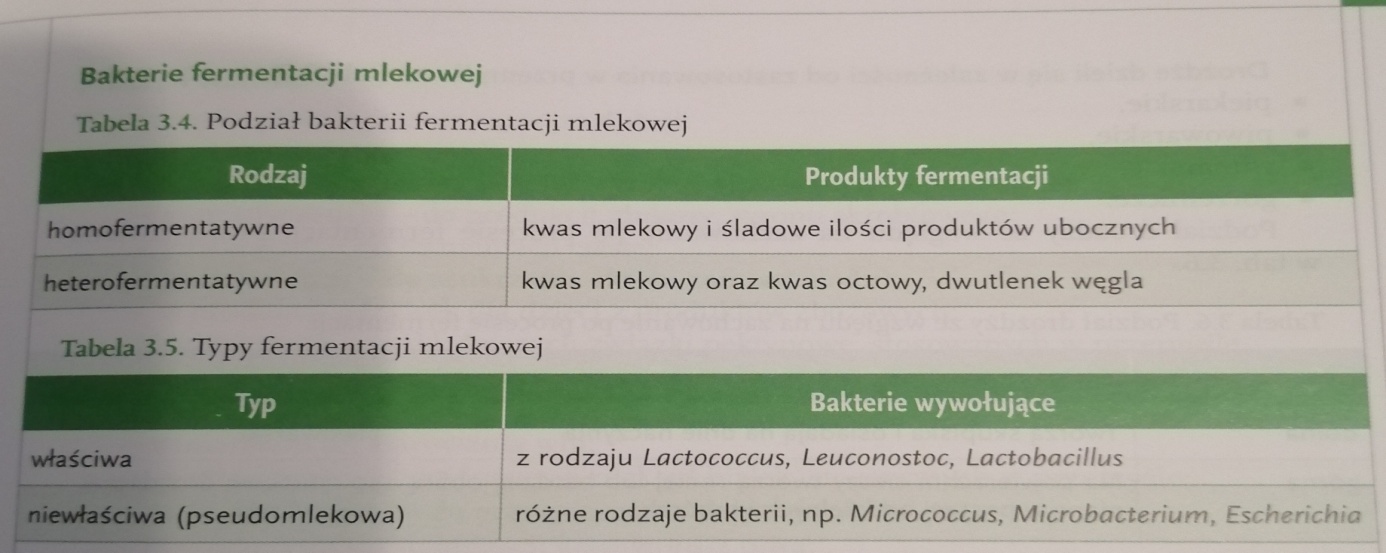


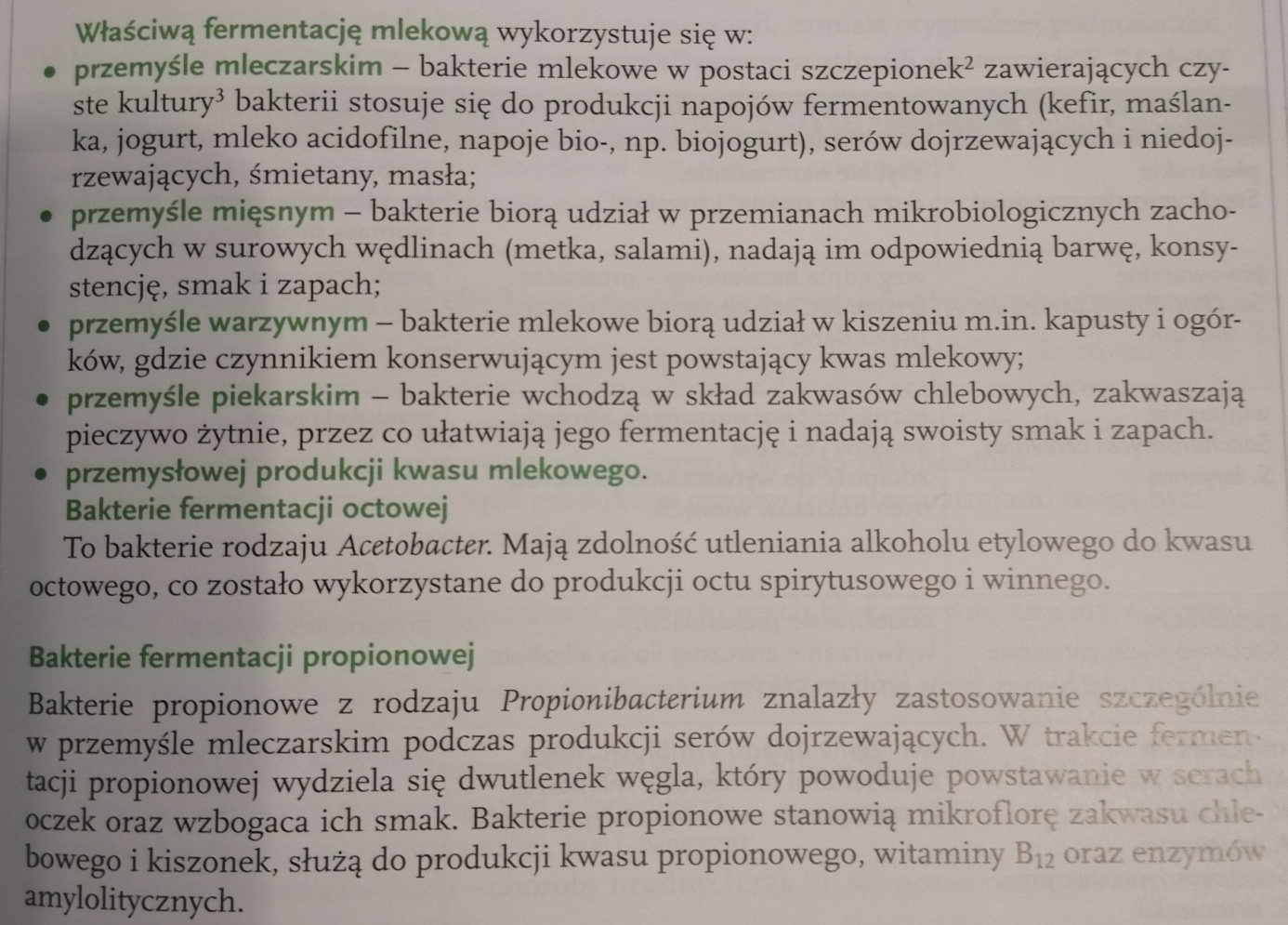


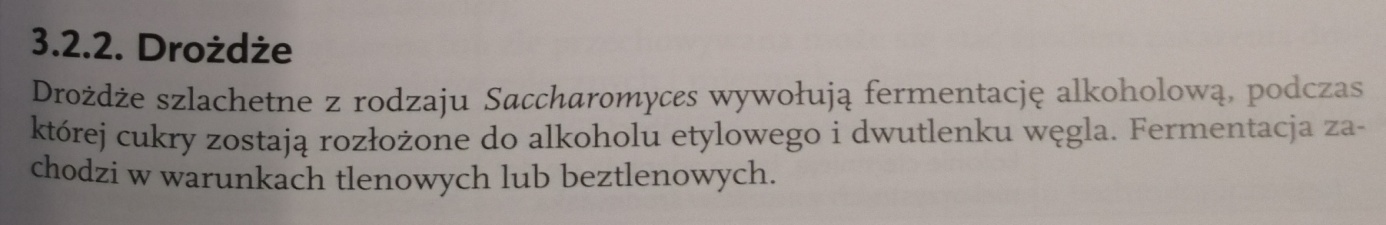


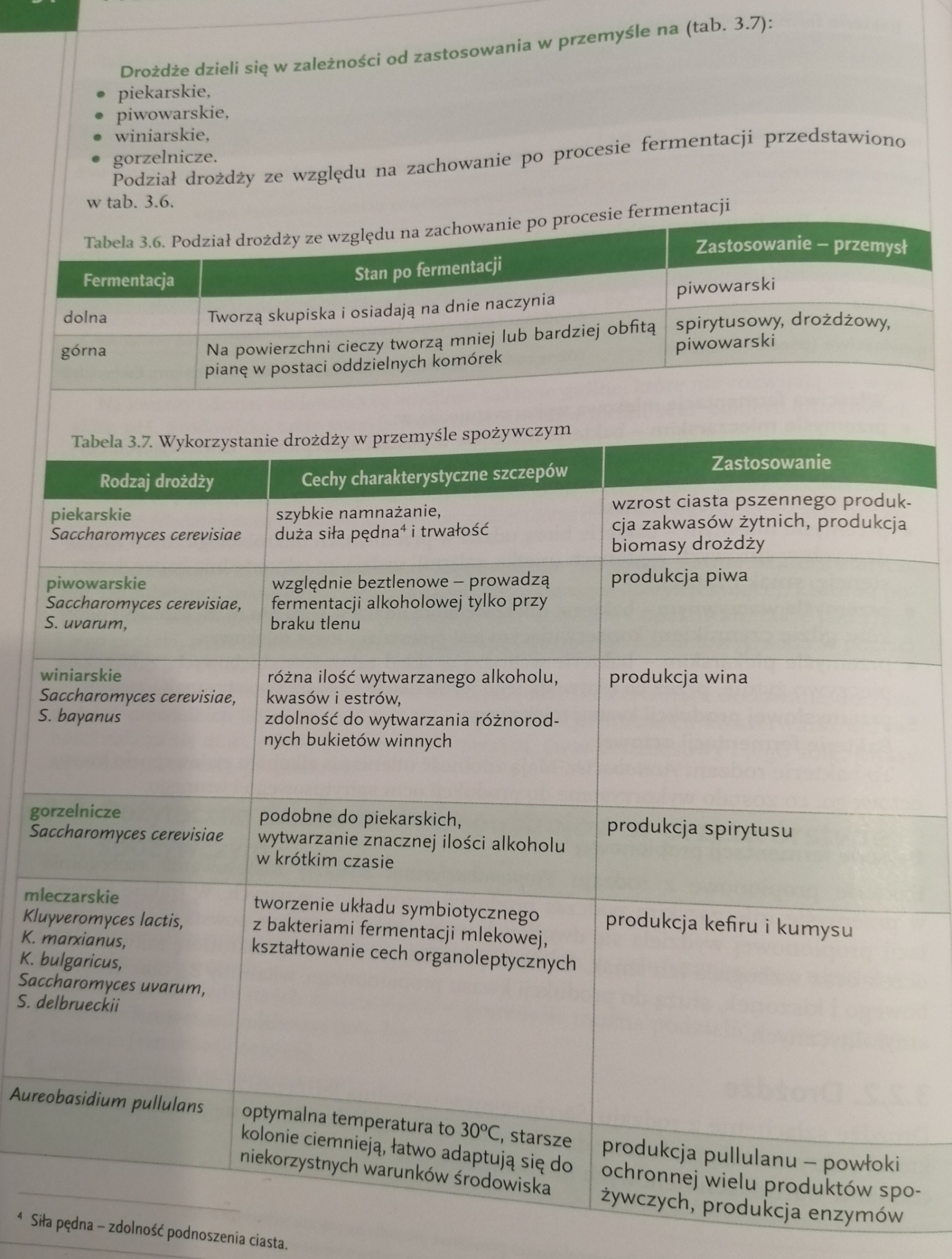
2. Pożyteczne działanie drobnoustrojów w przemyśle spożywczym.

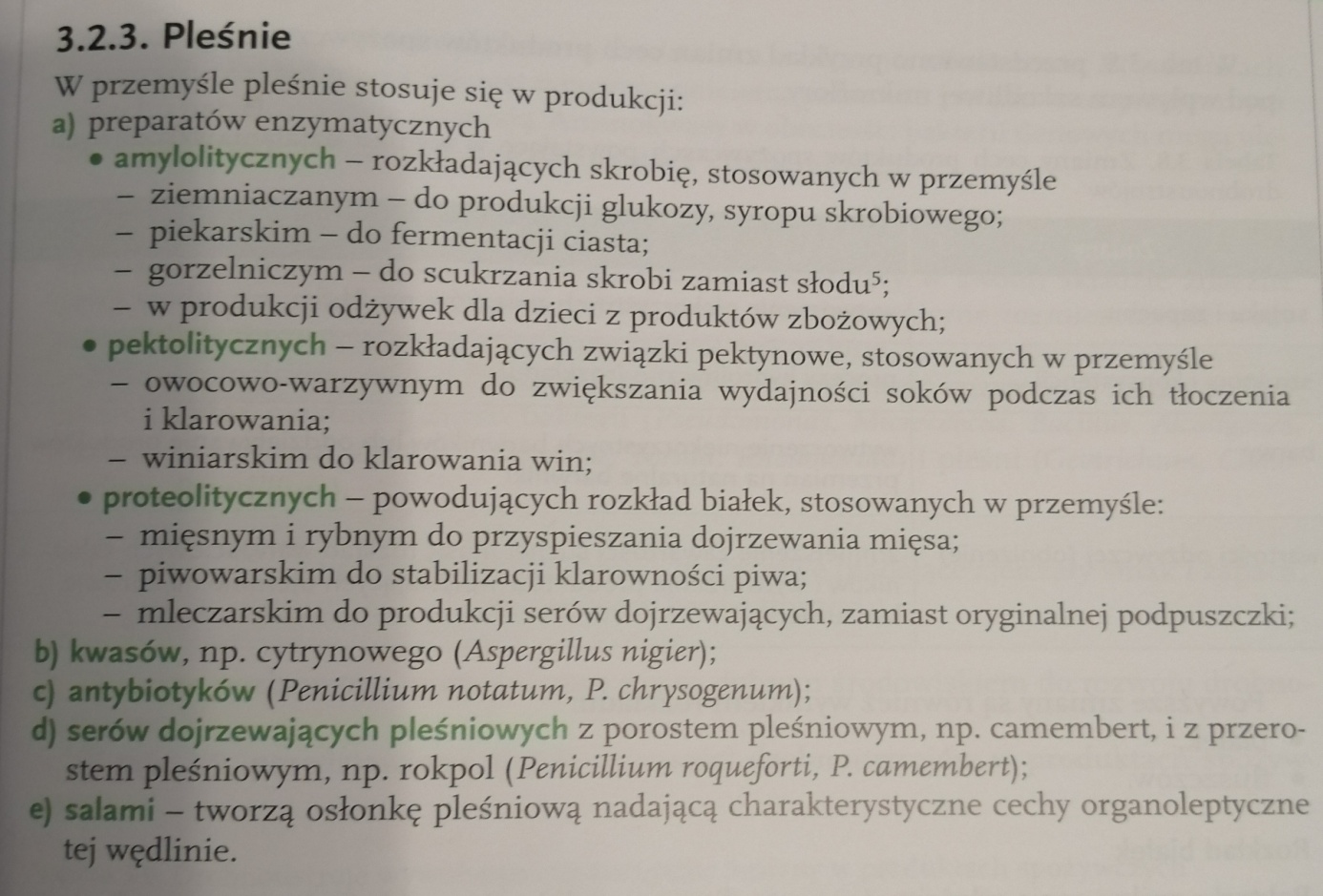




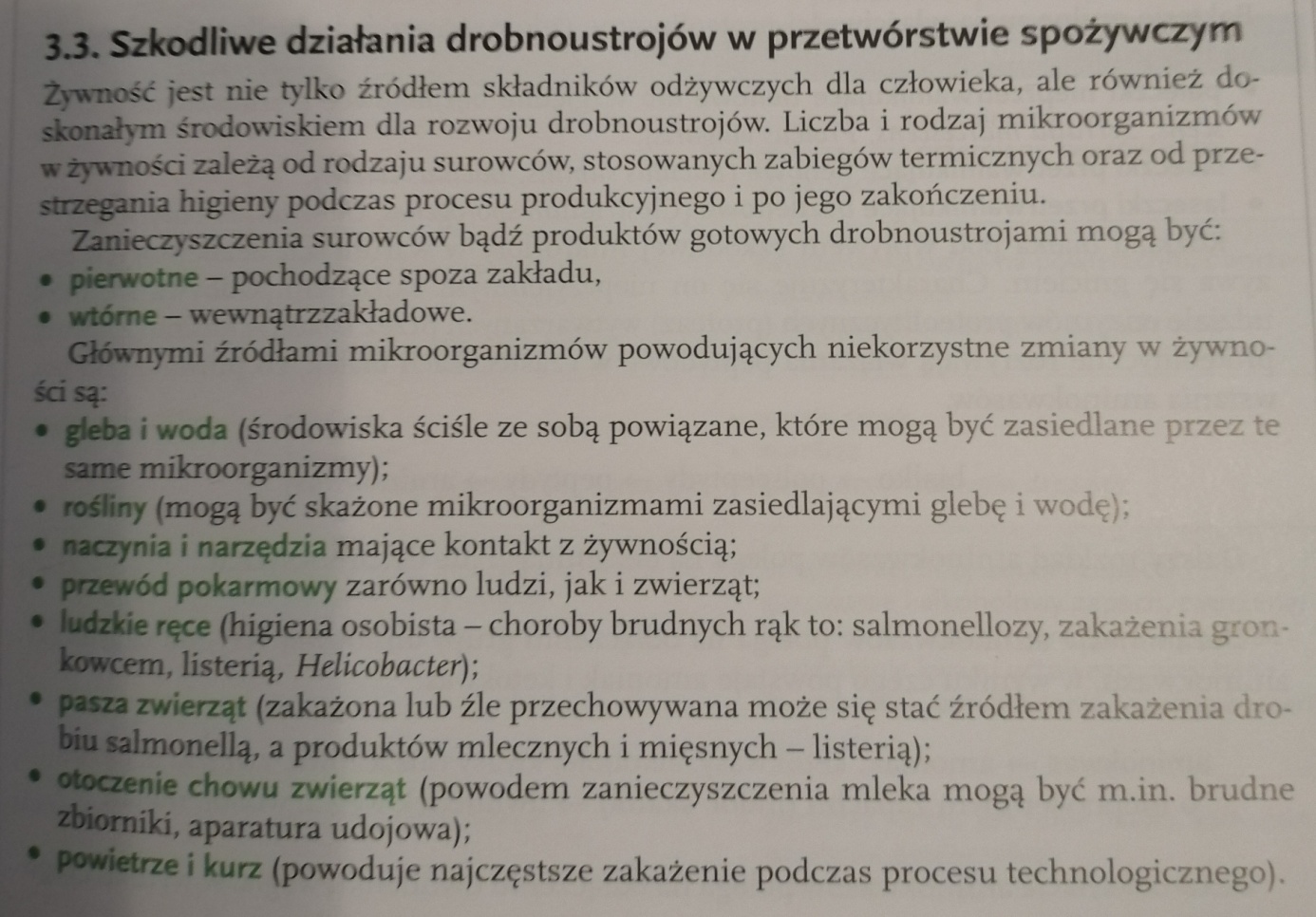


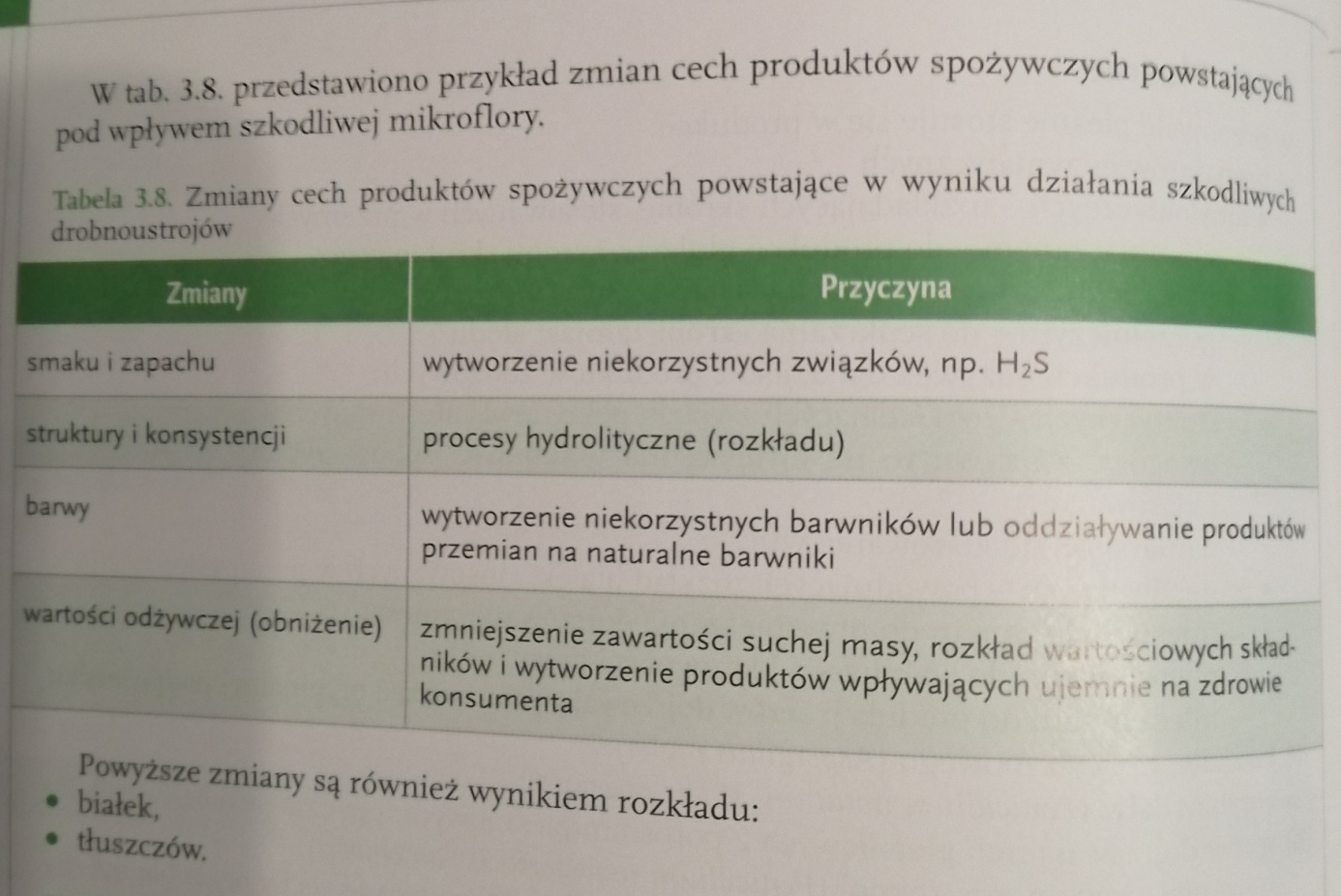


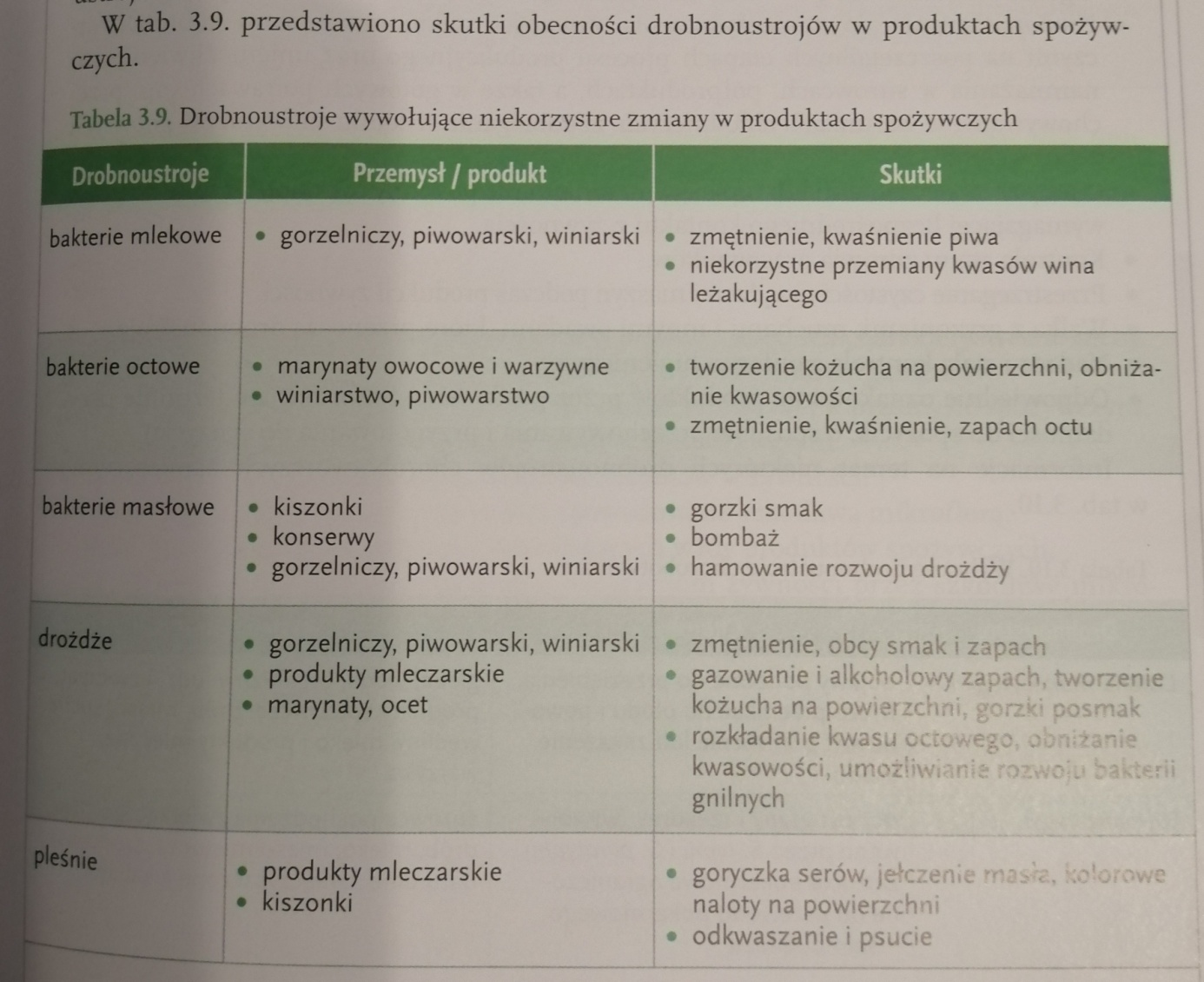




3. Szkodliwe działanie drobnoustrojów w przemyśle spożywczym.







4. Ogólne zasady zapobiegania zakażeniom i zatruciom pokarmowym.

