

# Tárgytematika

Félév:	2010/11/2
Tárgynév:	Mikrobiológia-higiéné
Tárgykód:	ANIFVA3121
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Halbritter András Albert Dr.
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	2/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

Oktatás célja:

## A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései

Célja az élelmiszer-mikrobiológia és vendéglátó(ipar)i higiéné alapjainak megismertetése.

Tantárgy tartalma:

## A tantárgy témái

### Általános mikrobiológia

A mikrobák és helyük a bioszférában, a mikrobák világa

A mikrobiológia története

Az egyes mikroba-csoportok alakja, felépítése, növekedése, anyagcseréje

Környezeti tényezők hatása a mikroorganizmusok fejlődésére. Gátló, pusztító hatások. Az ételromlások veszélyfaktorai. Mikrobiális szaporodást befolyásoló tényezők, vízakaktivitás, víztartalom. Biocidok.

Szeszes, vegyes savas, tejsavas erjedések, tápanyag-lebontás. Mikroorganizmusok szerepe és felhasználása az élelmiszerek készítésében. A borhibák.

### Kórokozók

Vírusok, prionok. A fertőzőképes szivacsos agyvelőelfajulás (kergemarhakór) kórokozója.

Baktériumok, gombák, a baktérium- és mikotoxinok

Protozoonok és férgek, a parazitológia alapjai

### Élelmiszer-biztonság

Fizikai, kémiai, biológiai biztonság. A genetikailag módosított szervezetek (GMO).

Mikrobák terjedési módjai.

Élelmiszerek, ételek káros elváltozásai

Romlások

# Tárgytematika

Félév:	2010/11/2
Tárgynév:	Mikrobiológia-higiéné
Tárgykód:	ANIFVA3121
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Halbritter András Albert Dr.
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	2/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

### Ételártalmak

Ételmérgeзések és ételfertőzések  
Ételártalmak elterjedésének okai  
Minőségbiztosítás és HACCP

## Higiéné a gyakorlatban

Kereskedelmi szálláshelyek higiénéje  
Közegészségügyi feladatok  
Közétkeztetésre és vendéglátásra vonatkozó általános higiénés előírások  
Vendéglátó-ipari üzem beosztása  
Vendéglátó-ipari üzem tisztán tartása  
Személyi higiéné a vendéglátásban  
Mikrobiológiai HACCP rendszer alkalmazása

## Számonkérési és értékelési rendszere:

### A tárgy teljesítésének feltétele, értékelés:

Tételhúzás, írásbeli felkészülés és szóbeli vizsgáztatás

A szemináriumi részen 3 hiányzás engedélyezett. Teljesítés feltétele: HACCP kockázatelemzés (házi dolgozat választott vagy megadott élelmiszer-készítési műveletre) és zárthelyi dolgozat, min. 50%-os eredmény (aláírásért).

## Kötelező irodalom:

### Kötelező irodalom:

## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2010/11/2
<b>Tárgynév:</b>	Mikrobiológia-higiéné
<b>Tárgykód:</b>	ANIFVA3121
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Halbritter András Albert Dr.
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	2/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	0/0/0

---

### **Kötelező irodalom:**

Dr. Schmidt Katalin: Mikrobiológiai Higiéné. 1. füzet. Főiskolai jegyzet, BGF, Budapest.

Dr. Hajdú István: Mikrobiológia higiéné. 2. füzet. Főiskolai jegyzet, BGF, Budapest.

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus) 2-1/1969 számú irányelv: A Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója (<http://www.omgk.hu/Mekv/2/211969.pdf>)

### **Ajánlott irodalom:**

Dr. Rodler Imre: Ételmérgezések, ételfertőzések. 1986. Medicina, Budapest

Dr. Szabó István Mihály: A bioszféra mikrobiológiája. 1989. Akadémiai Kiadó, Budapest.

Magyar Élelmiszerkönyv. [www.fvm.hu](http://www.fvm.hu)

(jelenleg: <http://www.fvm.hu/main.php?folderID=1006> )