

## Tárgytematika / Course Description

### Mikrobiológia-higiéné

ANITVA3091

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Dr. Vajda Katalin

**Félév / Semester:** 2018/19/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 2/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

**Teaching hours(sem.):** 0/0/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

**A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései**

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

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

**A tantárgy témái**

#### Általános mikrobiológia

A mikrobák és helyük a bioszférában, a mikrobák világa

A mikrobiológia története

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

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 (kergetmarhakór) 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

Ételártalmak

Ételmérgezők 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 / ASSESSMENT'S METHOD**

### **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 / OBLIGATORY MATERIAL**

### **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: Ételmérgezők, 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> )