

Tárgytematika / Course Description

Higiéné a vendéglátásban

ANITVA9061

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2016/17/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 1/1/0

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, vízaktivitás, 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

Ételmérgezések és ételfertőzések

Ételártalmak elterjedésének okai

Minőségbiztosítás és HACCP

Higiéné a gyakorlatban

Kereskedelmi szálláshelyek higiéniája

Közegészségügyi feladatok

Közétkeztetésre és vendéglátásra vonatkozó általános higiénés előírások

Vendéglátó-ipari üzem beosztása

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'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: Ételmérgeзések, ételfertőzések. 1986. Medicina, Budapest

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

Magyar Élelmiszerkönyv. www.fvm.hu

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