

Tárgytematika / Course Description
Élelmiszerbiztonság és táplálkozás

KGNB_TRTM109

Tárgyfelelős neve /**Teacher's name:** Dr. Vajda Katalin**Félév / Semester:** 2023/24/1**Beszámolási forma /****Assesment:** Vizsga**Tárgy heti óraszám /****Teaching hours(week):** 2/1/0**Tárgy féléves óraszám /****Teaching hours(sem.):** 0/0/0**OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE**

Mikrobiológiai alapismeretek elsajátítása, a legismertebb ételmérgezést és ételfertőzést okozó kórokozó baktériumok megismerése. Korszerű ismereteken alapuló higiénés szemlélettel rendelkező szakemberek képzése.

Olyan korszerű ismereteken alapuló táplálkozási szemlélet kialakítása, amely nélkülözhetetlen a korszerű élelmiszerrel összefüggő feladatok magas színvonalú ellátásához. A tantárgy átfogó és korszerű ismereteket nyújt az emberi táplálkozás tekintetében fontos tápanyagokról, azok táplálkozás-élettani jelentőségéről, a táplálkozás fő folyamatairól, a szervezet energia- és tápanyagszükségletéről, valamint a tápanyagigény és tápanyag-hasznosítás élettani és biokémiai összefüggéseiről.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1.hét	Mikrobák helye szerepe a bioszférában, csoportjaik.
2.hét	Baktériumok felépítése, csoportosítása
3.hét	Baktériumok anyagcseréje
4.hét	Mikroszkópikus gombák:élesztők felépítése csoportosítása anyagcseréje

5.hét	Mikroszkópikus gombák: penészek felépítése csoportosítása anyagcseréje
6.hét	Vírusok felépítése, működése
7.hét	Mikroorganizmusok szaporodását befolyásoló tényezők
8.hét	Mikrobák által okozott megbetegedések: ételmérgezések
9.hét	Ételfertőzések
10.hét	Kereskedelmi szálláshelyek higiénája
11.hét	A HACCP rendszer felépítése és működése
12.hét	Élelmiszerekben lévő egyéb szennyeződések
13.hét	Zárthelyi dolgozat
14.hét	pót zárthelyi dolgozat

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A nagyzárthelyi dolgozat eredménye, legalább elégséges eredmény legyen, hogy a tárgy elfogadásra kerüljön.

A dolgozat formája írásbeli.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL

Deák, T. (szerk.): Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Bpest, 2006.
Harrigan, W.F., Park, R.W.A.: Biztonságos élelmiszerek előállítása. Mezőgazda Kiadó, Bpest, 1994.
LacZay, P.: Élelmiszer-higiénia Élelmiszerlánc biztonság.

Rigó János:Dietetika, Medicina kiadó, Budapest 2002, Rodler Imre: élelmezés és táplálkozás
egészségtan Medcina könyvkiadó Budapest 2008