

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszerbiztonság és táplálkozás

KGNB_TRTM109

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2024/25/1

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