

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszer-minőség és-biztonság mikrobiológiai vonatkozásai

MELAMTG3724

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Varga László

Félév / Semester: 2016/17/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 15/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy elsősorban a *Mikrobiológia* valamint az *Élelmiszer-mikrobiológia és -higiénia* kurzusokon megszerzett ismeretanyagra épít. A tananyag elsajátítása során a hallgatók megismerkednek a mikroorganizmusoknak az élelmiszerek előállításában betöltött jótékony, ill. káros szerepével, valamint az élelmiszer-minőségre és -biztonságra gyakorolt hatásával.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A hallgatók átfogó ismereteket kapnak a takarmányokban és az élelmiszerekben jelentőséggel bíró mikrobákról, az azok szaporodását és pusztulását meghatározó tényezőkről, a feldolgozási és tartósítási eljárások mikrobiológiai-higiéniai vonatkozásairól, a termékek romlását okozó, a velük terjedő kórokozó és az élelmiszerek előállításában hasznosított mikroorganizmusokról, továbbá azokról a korszerű ellenőrző módszerekről és vizsgálati rendszerekről, amelyek az élelmiszerek minőségét és biztonságát szolgálják, a mindenkori hatályos jogszabályokban foglaltaknak megfelelően.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Szóbeli és írásbeli vizsga.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Deák, T. 2006. (Szerk.) Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A. 2005. Modern food microbiology. Springer Science and Business Media, Inc., New York, NY.

Lacza, P. 2008. Élelmiszer-higiénia, élelmiszerlánc-biztonság. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Montville, T.J., Matthews, K.R. 2008. Food microbiology: an introduction (2nd ed.). ASM Press, Washington, DC.

Rodler, I. 2005. Élelmiszer- és táplálkozás-egészségtan. Medicina Könyvkiadó, Budapest.