

Tárgytematika / Course Description
Uj és hagyományos élelmiszer-feldolgozási technológiák biztonsági kérdései
MELSMEM9535

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Farkas László Imre

Félév / Semester: 2010/11/2

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 oktatásának célja -a szak többi tárgyának ismeretanyagával összhangban- az egyes élelmiszeripari ágazatok (hús- és baromfiipar, tejipar, hűtőipar, konzervipar, sütő-és édesipar, erjesztési iparok, cukoripar, növényolaj-ipar és étkezési zsiradékokat előállító iparágak) tradicionális és innovatív feldolgozási technológiai biztonsági kérdéseinek komplex, rendszer szemléletű áttekintése.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tárgyalandó főbb témakörök az alábbiak:

biztonsági alapfogalmak;

az élelmiszer- biztonságra vonatkozó előírások, jogszabályok;

élelmiszer-ipari nyers-, félkész- és késztermékek fizikai, kémiai, mikrobiológiai veszélyforrásainak biztonsági kérdései;

hagyományos és új élelmiszer-ipari műveletek, eljárások biztonsági kérdései;

biztonsági rendszer kiépítésének lehetőségei, módszerei;

az élelmiszer-ipari feldolgozási folyamatok biztonságfejlesztésének lehetőségei;

az élelmiszer- biztonsági szemlélet alkalmazásának gazdasági hatásai.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

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

Jackson, L.S., Knize, M.G. & Morgan, J.N. (1999) Impact of processing on food safety. Kluwer

Academic/Plenum Publishers, New York, NY.

Kovács, Á. (1998) Élelmiszeripari technológiák I. (jegyzet). Pécsi Orvostudományi Egyetem – Egészségügyi Főiskolai Kar, Pécs.

Kovács, Á. (1998) Élelmiszeripari technológiák II. (jegyzet). Pécsi Orvostudományi Egyetem – Egészségügyi Főiskolai Kar, Pécs.

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL