

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszer-mikrobiológia és higiénia II.

MENABEM6125

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Varga László

Félév / Semester: 2017/18/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/2/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Az élelmiszer mikrobiológia és higiénia tárgy keretén belül ismertetésre kerülnek az e vonatkozásban lényeges szerepet játszó hasznos és káros mikroorganizmusok, azok életfeltételei, serkentésük, gátlásuk, illetve elpusztításuknak módozatai.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Hasznos és káros anyagcseretermékek Kvalitatív és kvantitatív meghatározási módszerek. Jelentőségük értékelése élelmiszer-biztonsági szempontból

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelez és ajánlott irodalom:

W. Crueger - A. Crueger (1987): Biotechnológia. Alkalmazott mikrobiológia. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Kovács Á. (1997): Az élelmiszertudomány alapjai III. Élelmiszerek mikrobiológiája és mikroökológiája (Jegyzet). Pécsi Orvostudományi Egyetem - Egészségügyi Főiskolai Kar, Dietetikus Szak, Pécs.

Madigan, M. T., Martinko, J. M. - Parker, J. (2003): Brock biology of microorganisms. Prentice Hall, Pearson Education, Inc., Upper Saddle River, NJ.

Tuboly, S. (Szerk..) (1998): Állatorvosi járványtan I. Állatorvosi mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Vanderzant, C. - Splittstoesser, D. F. (Szerk.) (1992): Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association, Washington D.C.