

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszer mikrobiológia és –higiéne

**MÉLAFEMD018**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Varga László

**Félév / Semester:** 2016/17/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/0/0

**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 élelmiszerbiztonsági szempontból.

---

### SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

kollokvium

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Biró, G. (1993): Élelmiszer-higiénia. Agroinform kiadó és Nyomda Kft., 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.

Roberts, D., Hooper, W. - Greenwood, M. (Szerk.) (1995): Practical food microbiology. Public Health Laboratory Service, London.

Varnam, A. H. - Evans, M. G. (1991): Foodborne pathogens: an illustrated text. Wolfe Publishing Ltd., London.