

Tárgytematika / Course Description

Az állati eredetű élelmiszertermelés járványtani vonatkozásai

N_DM30**Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** dr. Egri Borisz**Félév / Semester:** 2020/21/1**Beszámolási forma /****Assesment:** Vizsga**Tárgy heti óraszám /****Teaching hours(week):** 0/0/0**Tárgy féléves óraszám /****Teaching hours(sem.):** 30/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy célja állati eredetű élelmiszertermelés járványtani vonatkozásai legfontosabb területeinek áttekintése. Ennek megfelelően tárgyaljuk az állati eredetű termékek előállításában fontosabb alapfogalmakat, a morfológia és a produktóbiológiában meghatározó jelleggel bíró élelmiszer-higiénia adekvát fejezeteit, részletesen foglalkozunk többek között a hazai és nemzetközi szakirodalomban közölt újabb eredményekkel amelyek ismerete közvetve, vagy közvetlenül hasznosítható a gyakorlatban.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Az általános járványtan alapjai I. Mikrobiológiai alapértékek, viszonyszámok, kórlefolyás.
2. Az általános járványtan alapjai II. Mintavétel és módszerei, bakteriológiai és virológiai vizsgálatokhoz.
3. Általános elvek a bakteriális és virális fertőzések laboratóriumi diagnosztikájában (tenyésztés, agglutinációs próbák, precipitáció, komplement-kötés, VN, RIA, EIA, ELISA).
4. Fertőző betegségek molekuláris epidemiológiája (PCR, plazmid-DNS-izolálás, kromoszóma-DNS-izolálás, restrikciós endonukleáz-elemzés. Hibridizáció (szilárd, oldott, in-situ); RNS-gén restrikciós elemzés.
5. Statisztikai értékek értelmezése (morbilitás, mortalitás; cohors és case control elrendezés; prevalencia, incidencia; Parazitológiai értékmérők: intenzitás; prevalencia, abundancia.
6. Részletes járványtan és parazitológia. Listeriosis, brucellózis, malleus, anthrax, leptospirózis.

7. Ornitózis, veszettség I.
8. Veszettség II.; Tularémia.
9. Májmetyékór, larvalis cesztodózisok, echinokokkózisok, trihinellózis.
10. Fascioloidózis, cönurózis, rüh.
11. Salmonellosis, Cl. botulinum, Cl. perfringens.
12. Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Campylobacter spp.
13. Shigella spp., E. coli.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az oktató által megszabott feltételek teljesítése.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Bíró, G. (1999): Élelmiszer-higiénia. Agroinform, Budapest, 1999

Day, M. J. Schultz, R. D. (2014): Veterinary Immunology. CRC Press, Boca Raton, London

Egri, B. (Szerk.) (2009): Az állategészség-védelem alapjai. Mezőgazda, Budapest, 2009

Releváns külföldi és hazai folyóiratok időszerű cikkei