**Tantárgyi program, tantárgyleírás**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tantárgy neve: Élelmiszeripari termékek mikrobiológiája** | **Kreditszáma:**  **2** |
| A tanóra[[1]](#footnote-1) típusa: ea. / **szem**. / gyak. / konz. és száma: 30 óra (15x2) az adott félévben | |
| A számonkérés módja (koll. / **gyj.** / egyéb[[2]](#footnote-2)): **gyakorlati jegy** | |
| A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): **2. félév, tavaszi félév** | |
| Előtanulmányi feltételek *(ha vannak)*: nincs | |
| **Tantárgy-leírás**: az elsajátítandó ismeretanyag és a kialakítandó kompetenciák tömör, ugyanakkor informáló leírása | |
| **A kurzus célja:**  A kurzus célja speciálisan az élelmiszeriparban felmerülő mikrobiológiai vonatkozásokkal rendelkező technológiák mikrobiológiai összefüggéseinek megismerése. Az élelmiszeripari technológiák szerves részét képező mikrobák, starter kultúrák és szerepük a különböző élelmiszerek előállításánál, a szennyező mikróbák, nyersanyagok ill. késztermékek romlását okozó mikróbák, és a mikrobiológiai romlások elleni védekezési lehetőségek bemutatása.    **A kurzus rövid tartalma:**   1. Ipari mikrobiológia a mezőgazdaságban és az élelmiszeriparban 2. Élelmiszeripari nyersanyagok mikrobiológiája (növényi, állati eredetű nyersanyagok, adalékanyagok) 3. Élelmiszer tartósítás és konzerválás, a konzervek mikroflórája (romlástípusok, előforduló szennyező mikrobák, sterilezési szempontok) 4. A hűtés és fagyasztva szárítás 5. Élelmiszer higiénia (ételmérgezés, ételfertőzés, járványok, patogén kórokozók) 6. Génmanipulált élelmi nyersanyagok táplálkozás-egészségügyi kérdései   **A kurzus által megerősített kompetenciák:**   * élelmiszeripari technológiák és folyamatok ismerete, * elméleti és gyakorlati vonatkozások szintetizálása, * élelmiszeripari szakterületen való elhelyezkedés és beilleszkedés, * kritikai elemző és javaslattevő készség, * önálló munkavégzés képessége, * információ-felhasználási és -elemző készség, * képesség és készség problémák felismerésére és megoldására a tudomány eszközeivel, * motiváltság a szakmai ismeretek folyamatos bővítésére, átadására. | |
| A **3-5** legfontosabb *kötelező,* illetve *ajánlott* **irodalom** (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, (esetleg oldalak), ISBN) | |
| **Kötelező irodalom:**   Bíró G.: Élelmiszer-higiénia, Kiadó és Nyomda Kft. Bp. (1995)   * Deák Tibor: Élelmiszer mikrobiológia, Mezőgazda, ISBN: 9789632866345 (2011) * Fábry György: Élelmiszer-ipari eljárások és berendezések Mezőgazda Kiadó, ISBN: 9789638439420 (2005)   **Ajánlott irodalom:**   Adams M.R. and Moss M.O.: Food Microbiology, ed. The Royal Society of Chemistry, Cambridge (1995)   Rodler I.: Élelmezéshigiéne, Medicina Bp. (1996) | |
| **Tantárgy felelőse** (*név, beosztás, tud. fokozat*)**: Dr. Pál Károly, főiskolai docens, PhD** | |
| **Tantárgy oktatásába bevont oktató(k),** ha vannak(*név, beosztás, tud. fokozat*)**: Dr. Váczy Kálmán Zoltán, főigazgató, PhD; Dr. Juhász Ákos, tudományos munkatárs Dr. Pál Károly** | |

Megjegyzések:

Szabadon választott

Szervezeti egység: Biológiai Intézet

1. **Nftv. 108. §** 37. *tanóra*: a tantervben meghatározott tanulmányi követelmények teljesítéséhez az oktató személyes közreműködését igénylő foglalkozás (előadás, szeminárium, gyakorlat, konzultáció), amelynek időtartama legalább negyvenöt, legfeljebb hatvan perc. [↑](#footnote-ref-1)
2. pl. évközi beszámoló [↑](#footnote-ref-2)