**Tantárgyi program, tantárgyleírás**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tantárgy neve: Kézműves élelmiszerek 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 az élelmiszer mikrobiológia azon területeinek szélesebb megismertetése, amely a mindennapi gyakorlatban házilag is elérhető élelmiszer alapanyagok mikrobiológiáját mutatja be, ezek szerepével a házi és kézműves élelmiszertermékek előállításában. Más szempontból úgyszintén foglalkozik az ellenőrzés nélkül készített élelmiszerek mikrobiológiai kockázataival, azok feltárásával és lehetséges következményeivel.  **A kurzus rövid tartalma:**   1. Az élelmiszer mikrobiológiai és ökológiai tényezői 2. A hasznos és káros mikrobióta szerepe és jelentősége 3. Tej és tejtermékek mikrobiológiája 4. A liszt és sütőipari termékek mikrobiológiája 5. A hús és húskészítmények és a tojás mikrobiológiája 6. Élelmiszer eredetű megbetegedések 7. Vírusok, prionok, protozoák és paraziták az élelmiszerekben 8. Mikózisok és mikotoxinok jelentősége   **A kurzus által megerősített kompetenciák:**   * élelmiszeripari folyamaturalás, * 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:**   * W. F. Harrigan,  R. W. A. Park: Biztonságos élelmiszerek előállítása Mezőgazda Kiadó, ISBN:9789638160300 (1995) * Téren J., Draskovics I., Novák E.: Mikotoxinok, toxinogén gombák, mikotoxikózisok MÉTE, Bp. (1990) * Deák Tibor: Élelmiszer mikrobiológia, Mezőgazda, ISBN: 9789632866345 (2011)   **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)