

## TANTÁRGY ADATLAP és tantárgykövetelmények

Cím:	<i>Élelmiszer-biztonság</i>
Tárgykód:	<i>PMKONB404</i>
Heti óraszám <sup>1</sup> :	<i>2 ea</i>
Kreditpont:	<i>2</i>
Szak(ok)/ típus <sup>2</sup> :	<i>bármely mérnöki / SZ</i>
Tagozat <sup>3</sup> :	<i>N</i>
Követelmény <sup>4</sup> :	<i>f</i>
Meghirdetés féléve <sup>5</sup> :	<i>ta</i>
Nyelve:	<i>magyar</i>
Előzetes követelmény(ek):	-
Oktató tanszék(ek) <sup>6</sup> :	<i>Környezetmérnöki Tanszék</i>
Tárgyfelelős:	<i>Pécz Tibor</i>
<b>Célkitűzése:</b> A tárgy alapvető célja a környezettudatos gondolkodáshoz szükséges élelmiszer-biztonsági alapok elsajátítása a legfontosabb adalékanyagok megismerésén keresztül. Táplálkozási problémák elemzése és a tudatos táplálkozási alapok elsajátítása.	
<b>Rövid leírás:</b> Az élelmiszer-adalékok főbb csoportjainak jellemzése és hatásaik. Az élelmiszeripari törvény megismerése. A táplálék-módosítás okai, biológiai háttere, etikája valamint globális és hazai hatásai.	
<b>Oktatási módszer:</b> Előadás projektoros kivetítéssel, konzultációkkal.	
<b>Követelmények a szorgalmi időszakban:</b> A Zh teljesítése – min. 51 pont (max. 100 pont) A félévi tevékenység a következő pontszámhatárok szerint kerül minősítésre: 88–100 pont jeles (5)                      77–87 pont jó (4) 66–76 pont közepes (3)                      51–65 pont elégséges (2) <50 pont elégtelen (1)	
<b>Követelmények a vizsgaidőszakban: -</b>	
<b>Pótlási lehetőségek:</b> A Zh 2 alkalommal pótolható – egyszer a szorgalmi időszakban, egyszer pedig a vizsgaidőszak első két hetében.	
<b>Konzultációs lehetőségek:</b> A szorgalmi időszakban a B007-es iroda (Környezetmérnöki Tanszék) hirdetőjén megjelölt helyszínen és időpontban.	
<b>Jegyzet, tankönyv, felhasználható irodalom:</b> Tóth Gábor (2004): Az E-számokról őszintén. Élelmiszereink árnyoldalai. Pilis-Vet Kiadó. Pilisvörösvár. Béres J.–Németh H. (1996): A tudatos táplálkozás. Béres Rt. Budapest. Kalas Gy. (1997): Az élelmiszerek adalékanyagai. Az E-számok rejtélye. Fogyasztóvédelmi füzetek. Ökológiai Stúdió Alapítvány. Győr.	

<sup>1</sup> Tárgykurzus típusok: ea – előadás, gy – gyakorlat, lab – labor

<sup>2</sup> K – kötelező, KV – kötelezően választható, SZ – szabadon választható (fakultatív)

<sup>3</sup> N – nappali, L – levelező, T – táv

<sup>4</sup> a – aláírás, f – félévközi jegy, v – vizsga, s – szigorlat

<sup>5</sup> os – őszi, ta – tavaszi

<sup>6</sup> Több tanszék esetén zárójelbe a terhelés várható százalékos megoszlása

**Tantárgykurzusok a 2008/2009. tanév 2. (tavaszi) félévében:**

Tárgy-kurzus típus	Oktató(k)	Nap/idő	Hely	Megjegyzés
ea	Pécz Tibor	csütörtök 11.00–12.30	A314	-
Részletes tantárgyprogram				
Hét	Előadás	Gyakorlat	Labor	
1.	Bevezetés. Élelmiszeradalékok alkalmazásának etikája és a fogyasztók védelme.	-	-	
2.	Élelmiszer-történet.	-	-	
3.	Aromák.	-	-	
4.	Ízfokozók.	-	-	
5.	Színezékek.	-	-	
6.	Tartósítószer.	-	-	
7.	Antioxidánsok.	-	-	
8.	Étkezési savak.	-	-	
9.	Édesítőszer.	-	-	
10.	Tavaszi szünet.	-	-	
11.	Állománymódosítók.	-	-	
12.	Térfogatnövelők.	-	-	
13.	Globális következmények. Etika, politika, gazdaság.	-	-	
14.	Magyarországi vonatkozások.	-	-	
15.	ZH			

A részletes tantárgyprogram változtatásának jogát fenntartom.

Pécs, 2009. február 2.

Pécz Tibor  
egyetemi tanársegéd