

TANTÁRGY ADATLAP és tantárgykövetelmények

Cím:	<i>Élelmiszer-biztonság</i>
Tárgykód:	<i>PMKONB404</i>
Heti óraszám ¹ :	<i>2 ea</i>
Kreditpont:	<i>2</i>
Szak(ok)/ típus ² :	<i>bármely mérnöki / SZ</i>
Tagozat ³ :	<i>N</i>
Követelmény ⁴ :	<i>f</i>
Meghirdetés féléve ⁵ :	<i>os/ta</i>
Nyelve:	<i>magyar</i>
Előzetes követelmény(ek):	<i>-</i>
Oktató tanszék(ek) ⁶ :	<i>Környezetmérnöki Tanszék</i>
Tárgyfelelős:	<i>Pécz Tibor</i>
Célkitűzése: 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.	
Rövid leírás: Az élelmiszer-adalékok főbb csoportjainak jellemzése és hatásaik. Az élelmiszeripari törvény megismerése. A táplálék-módosítás okai, biológiai háttere, etikája valamint globális és hazai hatásai.	
Oktatási módszer: Előadás projektoros kivetítéssel, egyéni és csoportos konzultációkkal, esetenként szakmai-tanulmányi látogatásokkal.	
Követelmények a szorgalmi időszakban: <i>Félévközi jegy megszerzésének feltételei:</i> Az előadások látogatása a TVSZ-nek megfelelően, aktív részvétel. A megengedhető mértékű távollétról (az előadások 30%-a) nem kell igazolást hozni. Az ezt meghaladó mértékű távollét esetén a féléves aláírás megtagadására kerül sor. 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)	
Követelmények a vizsgaidőszakban: -	
Pótlási lehetőségek: A ZH 2 alkalommal pótolható – egyszer a szorgalmi időszakban, egyszer pedig a vizsgaidőszak első két hetében. Amennyiben a pót-ZH-ról való távolmaradást a ZH kezdete előtt legkésőbb 6 órával e-mailben (regruta@gamma.ttk.pte.hu) jelzi a hallgató, úgy igazolt távollétnek minősül, még egy másik időpontban pótolhatja. Ezen kívül további lehetőség a pótlásra nincs. Csak az egyik pót-ZH-ról való távolmaradás igazolható.	

¹ Tárgykurzus típusok: ea – előadás, gy – gyakorlat, lab – labor

² K – kötelező, KV – kötelezően választható, SZ – szabadon választható (fakultatív)

³ N – nappali, L – levelező, T – táv

⁴ a – aláírás, f – félévközi jegy, v – vizsga, s – szigorlat

⁵ os – őszi, ta – tavaszi

⁶ Több tanszék esetén zárójelbe a terhelés várható százalékos megoszlása

Konzultációs lehetőségek:

A szorgalmi időszakban a B007-es iroda (Környezetmérnöki Tanszék) hirdetőjén megjelölt helyszínen és időpontban, valamint az előadások után.

Jegyzet, tankönyv, felhasználható irodalom:

Tóth Gábor (2004): Az E-számokról őszintén. Élelmiszereink árnyoldalai. Pilis-Vet Kiadó. Pilisvörösvár.

Béres J.–Németh H. (1996): A tudatos táplálkozás. Béres Rt. Budapest.

Kalás Gy. (1997): Az élelmiszerek adalékanyagai. Az E-számok rejtélye. Fogyasztóvédelmi füzetkék. Ökológiai Stúdió Alapítvány. Győr.

2003. évi LXXXII. törvény

Tantárgykurzusok a 2009/2010. tanév 2. (tavaszi) félévében:

Tárgy-kurzus típus	Oktató(k)	Nap/idő	Hely	Megjegyzés
ea	Pécz Tibor	Csütörtök 11.15–12.45	A217	-
Részletes tantárgyprogram				
Hét	Előadás	Gyakorlat	Labor	
1.	Bevezetés. Élelmiszer-történet	-	-	
2.	Élelmiszer-adalékok alkalmazásának etikája és a fogyasztók védelme, a hatályos élelmiszeripari törvény	-	-	
3.	Aromák	-	-	
4.	Ízfokozók	-	-	
5.	Színezékek	-	-	
6.	Tartósítószer	-	-	
7.	Antioxidánsok	-	-	
8.	<i>Tavaszi szünet</i>	-	-	
9.	Étkezési savak	-	-	
10.	Édesítőszer	-	-	
11.	Állománymódosítók	-	-	
12.	Térfogatnövelők	-	-	
13.	Globális következmények, etika, politika, gazdaság	-	-	
14.	ZH, Magyarországi vonatkozások	-	-	
15.	1. pót-ZH	-	-	

A részletes tantárgyprogram változtatásának jogát fenntartom.

Pécs, 2010. február 8.

Pécz Tibor
egyetemi tanársegéd