

Tantárgy neve: Élelmiszer-biztonság

- Kód: SZB042MLKM
- Szemeszter: ta
- Kreditszám: 2
- Órák száma (ea/gy/lab): 2 ea/hét
- Számonkérés módja: f
- Szak(ok), tagozat: környezetmérnöki BSc, levelező
- Előfeltételek: -
- Oktató tanszék(ek): Környezetmérnök Tanszék
- Tárgyfelelős: dr. Pécz Tibor tudományos főmunkatárs
- Oktató(k): dr. Pécz Tibor tudományos főmunkatárs
- Időpont, helyszín: 2. 4. 8. 12. 14. oktatási heteken, péntek 14.00–15.30, A218

Rövid leírás:

Az élelmiszer-adalékok főbb csoportjainak jellemzése és hatásaik. A magyar élelmiszeripari törvény és élelmiszerkönyv megismerése. A táplálék-módosítás okai, biológiai háttere, etikája valamint globális és hazai hatásai. Tévhitek és igazságok tisztázása. Minősítések és védjegyek, jelzések és kódok magyarázata.

Általános követelmények:

A foglalkozásokon minimum 70%-os részvétel. 1 db szabadon választott kiselőadás bemutatása, vagy 1 db online ZH teljesítése.

Cél:

A tárgy alapvető célja a környezettudatos gondolkodáshoz szükséges élelmiszer-biztonsági alapok elsajátítása a legfontosabb adalékanyagok megismerésén keresztül. Táplálkozási problémák elemzése, valamint a jó táplálkozási szokások és a tudatos vásárlói magatartás megalapozása, elsajátítása.

Módszer:

Előadás MS Teams felületen/személyesen projektoros kivetítéssel és gyakorlati bemutatókkal, ill. online/személyes konzultáció az órák után vagy minden héten a Környezetmérnök Tanszék B007-es iroda ajtaján feltüntetett helyszínen és időpontban.

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

Biró Géza–Biró György (2000): Élelmiszer-biztonság – Táplálkozás-egészségügy, Agroinform Kiadó, Bp.

Kovács Ferenc–Biró Géza (szerk.) (2003): Élelmiszer-biztonság – EU-szabályozás, Agroinform Kiadó, Bp.

www.tudatosvasarlo.hu

Követelmények a szorgalmi időszakban:

Az előadásokon és gyakorlatokon való aktív részvétel a hatályos TVSZ szerint, valamint 1 db szabadon választott élelmiszeripari vagy táplálkozástani kiselőadás (prezentáció) bemutatása és megvitatása (min. 51 max. 100 pont), vagy 1 db online ZH (min. 51 max. 100 pont) teljesítése az előadások, elemzések anyagából a félévközi jegy megszerzéséért.

Követelmények a vizsgaidőszakban: –

Pótlások:

A kiselőadás vagy az online ZH pótolható – összesen 2 alkalommal – egyszer a szorgalmi időszakban, egyszer pedig a vizsgaidőszak első hetében.

Félévközi ellenőrzések (beszámolók, zárthelyi dolgozatok) számát, témakörét és időpontját, pótlásuk és javításuk lehetőségét:

Online ZH a 14. okt. héten/kiselőadás az egyeztetett héten (alapvetően a szemeszter 2. felében), ZH/kiselőadás első pótlása a 15. okt. héten, második pótlások a vizsgaidőszak első hetében.

Vizsga jellege (szóbeli, írásbeli, vagy mindkettő): –

Érdemjegy kialakítása:

A félévközi jegy kialakítása – a ZH/kiselőadás és az órai aktivitás alapján – 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)
0–50 pont	nem teljesítette/aláírás megtagadva (0)		

Program (előadás):

- 2. hét:** Bevezetés, tájékoztatás. Élelmiszer-történet. Élelmiszer-adalékok alkalmazásának etikája és a fogyasztók védelme, a hatályos élelmiszeripari törvény és élelmiszerkönyv. Aromák.
- 4. hét:** Ízfokozók. Színezékek. Tartósítószerke. Antioxidánsok.
- 8. hét:** Étkezési savak. Édesítőszerke. Állománymódosítók. Tértfogatnövelők.
- 12. hét:** Globális következmények, etika, politika, gazdaság, magyarországi vonatkozások, *(hallgatói kiselőadások)*.
- 14. hét:** *online ZH (ha szükséges), (hallgatói kiselőadások)*.

A részletes tantárgyprogram változtatásának jogát fenntartom!

Pécs, 2021. február 05.

dr. Pécz Tibor
tudományos főmunkatárs