

TANTÁRGYLEÍRÁS, TANTÁRGYI TEMATIKA ÉS TELJESÍTÉSI KÖVETELMÉNYEK 2023/2024. II. (TAVASZI) FÉLÉV

Cím	Élelmiszer-biztonság
Tárgykód	SZB042MN
Heti óraszám: ea/gy/lab	2/0/0
Kreditpont	2
Szak(ok)/ típus	bármely
Tagozat	nappali
Követelmény	félévközi jegy
Meghirdetés féléve	tavasz
Előzetes követelmény(ek)	–
Oktató tanszék(ek)	Környezetmérnöki
Tárgyfelelős	dr. Pécz Tibor
Oktatók	dr. Pécz Tibor
Időpont, helyszín	kedd 15.00–16.30, A204

TÁRGYLEÍRÁS

A tantárgy rövid leírása (max. 10 rövid mondat). (Neptunban: Oktatás/Tárgyak/Tárgy adatok/Alapadatok/Tárgyleírás rovat)

Az élelmiszer-adalékok főbb csoportjainak jellemzése és hatásai. 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.

TÁRGYTEMATIKA

(Neptunban: Oktatás/Tárgyak/Tárgy adatok/Tárgytematika ablak)

1. AZ OKTATÁS CÉLJA

Célkitűzések és a tantárgy teljesítésével elérhető tanulási eredmények megfogalmazása.

(Neptunban: Oktatás/Tárgyak/Tárgy adatok/Tárgytematika/Oktatás célja rovat)

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.

2. A TANTÁRGY TARTALMA

(Neptunban: Oktatás/Tárgyak/Tárgy adatok/Tárgytematika/Tantárgy tartalma rovat)

TÉMAKÖRÖK

ELŐADÁS

1. Élelmiszer
2. Jogi háttér
3. Aromák
4. Ízfokozók
5. Színezékek
6. Tartósítószer
7. Antioxidánsok
8. Étkezési savak
9. Tavasz szünet
10. Édesítőszer és/kiselőadások
11. Állománymódosítók és/kiselőadások
12. Tércsökkentők és/kiselőadások
13. Globális vonatkozások, Magyar jellegzetességek és ZH /kiselőadások
14. Pótlás és/ 1. pót ZH/kiselőadások

RÉSZLETES TANTÁRGYI PROGRAM ÉS A KÖVETELMÉNYEK ÜTEMEZÉSE

ELŐADÁS

<i>Okta- tási hét</i>	Téma	Kötelező irodalom hivatkozás, oldalszám (-tól-ig)	Teljesítendő feladat (beadandó, zárthelyi, stb.)	Teljesítés ideje, határideje
1.	Bevezetés, tájékoztatás. Élelmiszer-történet.	előadás anyaga a Teams-en
2.	Élelmiszer-adalékok alkalmazásának etikája és a fogyasztók védelme, a hatályos élelmiszeripari törvény és élelmiszerkönyv.	előadás anyaga a Teams-en	<i>hallgatói kiselőadások, hozott élelmiszer csomagolások vizsgálata</i>	<i>az órán</i>
3.	Aromák.	előadás anyaga a Teams-en	<i>hallgatói kiselőadások, hozott élelmiszer csomagolások vizsgálata</i>	<i>az órán</i>
4.	Ízfokozók.	előadás anyaga a Teams-en	<i>hallgatói kiselőadások, hozott élelmiszer csomagolások vizsgálata</i>	<i>az órán</i>
5.	Színezékek.	előadás anyaga a Teams-en	<i>hallgatói kiselőadások, hozott élelmiszer csomagolások vizsgálata</i>	<i>az órán</i>
6.	Tartósítószerke.	előadás anyaga a Teams-en	<i>hallgatói kiselőadások, hozott élelmiszer csomagolások vizsgálata</i>	<i>az órán</i>
7.	Antioxidánsok.	előadás anyaga a Teams-en	<i>hallgatói kiselőadások, hozott élelmiszer csomagolások vizsgálata</i>	<i>az órán</i>
8.	Étkezési savak.	előadás anyaga a Teams-en	<i>hallgatói kiselőadások, hozott élelmiszer csomagolások vizsgálata</i>	<i>az órán</i>
9.	Tavaszi szünet			
10.	Édesítőszerke.	előadás anyaga a Teams-en	<i>hallgatói kiselőadások, hozott élelmiszer csomagolások vizsgálata</i>	<i>az órán</i>
11.	Állománymódosítók.	előadás anyaga a Teams-en	<i>hallgatói kiselőadások, hozott élelmiszer csomagolások vizsgálata</i>	<i>az órán</i>
12.	Térfogatnövelők.	előadás anyaga a Teams-en	<i>hallgatói kiselőadások, hozott élelmiszer csomagolások vizsgálata</i>	<i>az órán</i>
13.	Globális következmények, etika, politika, gazdaság. Magyarországi vonatkozások.	előadás anyaga a Teams-en	ZH (ha szükséges) hallgatói	<i>az órán</i>

		kiselőadások, hozott élelmiszer csomagolások vizsgálata	
14.	Pótlás.	1. pót ZH, hallgatói kiselőadások, hozott élelmiszer csomagolások vizsgálata	az órán

A részletes tantárgyprogram változtatásának jogát fenntartom!

3. SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZER

(Neptunban: Oktatás/Tárgyak/Tárgy adatok/Tárgytematika/Számonkérési és értékelési rendszere rovat)

JELLENLÉTI ÉS RÉSZVÉTELI KÖVETELMÉNYEK

A PTE TVSz 45.§ (2) és 9. számú melléklet 3§ szabályozása szerint a hallgató számára az adott tárgyból érdemjegy, illetve minősítés szerzése csak abban az esetben tagadható meg hiányzás miatt, ha nappali tagozaton egy tantárgy esetén a tantárgyi tematikában előírányzott foglalkozások több mint 30%-áról hiányzott.

A jelenlét ellenőrzésének módja (pl.: jelenléti ív / online teszt/ jegyzőkönyv, stb.)

jelenléti ív

SZÁMONKÉRÉSEK

Félévközi jeggyel záruló tantárgy (PTE TVSz 40§(3))

Félévközi ellenőrzések, teljesítményértékelések és részarányuk a minősítésben

Típus	Értékelés	Részarány a minősítésben
kiselőadás és vita egy választott témából/ZH	min. 40 max. 100 pont	100 %

Pótlási lehetőségek módja, típusa (PTE TVSz 47§(4))

A javításra, ismétlésre és pótlásra vonatkozó különös szabályokat a TVSz általános szabályaival együttesen kell értelmezni és alkalmazni. Pl.: minden ZH és a beadandó jegyzőkönyvek, ..., a szorgalmi időszakban legalább egy-egy alkalommal pótolhatók/javíthatók, továbbá a vizsgaidőszak első két hetében legalább egy alkalommal lehetséges a ZH-k, a beadandók, ..., javítása/pótlása.

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

Az érdemjegy kialakításának módja %-os bontásban

Az összesített teljesítmény alapján az alábbi szerint.

Érdemjegy	Teljesítmény %-ban kifejezve
jeles (5)	85%–100%
jó (4)	70%–84%
közepes (3)	55%–69%
elégséges (2)	40%–54%
nem teljesítette (0)	39%–0%

Az egyes érdemjegyeknél megadott alsó határérték már az adott érdemjegyhez tartozik.

4. IRODALOM

Felsorolás fontossági sorrendben. (Neptunban: Oktatás/Tárgyak/Tárgy adatok/Tárgytematika/Irodalom rovat)

KÖTELEZŐ IRODALOM ÉS ELÉRHETŐSÉGE

[1.] A kiadott órai anyag a Teams-en.

AJÁNLOTT IRODALOM ÉS ELÉRHETŐSÉGE

[2.] www.tudatosvasarlo.hu

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

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

[5.] Kalas Gy. (1997): Az élelmiszerek adalékanyagai. Az E-számok rejtélye. Fogyasztóvédelmi füzetkék. Ökológiai Stúdió Alapítvány. Győr.

[6.] 2003. évi LXXXII. törvény

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

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