

# TANTÁRGYLEÍRÁS, TANTÁRGYI TEMATIKA ÉS TELJESÍTÉSI KÖVETELMÉNYEK 2025/2026. 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       | tavaszi                |
| Előzetes követelmény(ek) | –                      |
| Oktató tanszék(ek)       | Környezetmérnöki       |
| Tárgyfelelős             | dr. Pécz Tibor         |
| Oktatók                  | dr. Pécz Tibor         |
| Időpont, helyszín        | kedd 15.00–16.30, A301 |

## 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. Tavaszi szünet
10. Édesítőszer és/kiselőadások
11. Állománymódosítók és/kiselőadások
12. Tárfogatnövelők 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

| Okta-<br>tási<br>hét | Téma                                                                                                                       | Kötelező irodalom<br>hivatkozás,<br>oldalszám (-tól-ig) | Teljesítendő<br>feladat<br>(beadandó,<br>zárthelyi, stb.)                                | Teljesítés ideje,<br>határideje |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1.                   | Bevezetés, tájékoztatás. Élelmiszer-történet.                                                                              | előadás anyaga a<br>Teams-en                            | –                                                                                        | –                               |
| 2.                   | Élelmiszer-adalékok alkalmazásának etikája és a fogyasztók védelme, a hatályos élelmiszeripari törvény és élelmiszerkönyv. | előadás anyaga a<br>Teams-en                            | <b>hallgatói<br/>kiselőadások,<br/>hozott élelmiszer<br/>csomagolások<br/>vizsgálata</b> | <b>az órán</b>                  |
| 3.                   | Aromák.                                                                                                                    | előadás anyaga a<br>Teams-en                            | <b>hallgatói<br/>kiselőadások,<br/>hozott élelmiszer<br/>csomagolások<br/>vizsgálata</b> | <b>az órán</b>                  |
| 4.                   | Ízfokozók.                                                                                                                 | előadás anyaga a<br>Teams-en                            | <b>hallgatói<br/>kiselőadások,<br/>hozott élelmiszer<br/>csomagolások<br/>vizsgálata</b> | <b>az órán</b>                  |
| 5.                   | Színezékek.                                                                                                                | előadás anyaga a<br>Teams-en                            | <b>hallgatói<br/>kiselőadások,<br/>hozott élelmiszer<br/>csomagolások<br/>vizsgálata</b> | <b>az órán</b>                  |
| 6.                   | Tartósítószer.                                                                                                             | előadás anyaga a<br>Teams-en                            | <b>hallgatói<br/>kiselőadások,<br/>hozott élelmiszer<br/>csomagolások<br/>vizsgálata</b> | <b>az órán</b>                  |
| 7.                   | Antioxidánsok.                                                                                                             | előadás anyaga a<br>Teams-en                            | <b>hallgatói<br/>kiselőadások,<br/>hozott élelmiszer<br/>csomagolások<br/>vizsgálata</b> | <b>az órán</b>                  |
| 8.                   | Étkezési savak.                                                                                                            | előadás anyaga a<br>Teams-en                            | <b>hallgatói<br/>kiselőadások,<br/>hozott élelmiszer<br/>csomagolások<br/>vizsgálata</b> | <b>az órán</b>                  |
| 9.                   | <b>Tavaszi szünet</b>                                                                                                      | –                                                       | –                                                                                        | –                               |
| 10.                  | Édesítőszer.                                                                                                               | előadás anyaga a<br>Teams-en                            | <b>hallgatói<br/>kiselőadások,<br/>hozott élelmiszer<br/>csomagolások<br/>vizsgálata</b> | <b>az órán</b>                  |
| 11.                  | Állománymódosítók.                                                                                                         | előadás anyaga a<br>Teams-en                            | <b>hallgatói<br/>kiselőadások,<br/>hozott élelmiszer<br/>csomagolások<br/>vizsgálata</b> | <b>az órán</b>                  |
| 12.                  | Térfogatnövelők.                                                                                                           | előadás anyaga a<br>Teams-en                            | <b>hallgatói<br/>kiselőadások,<br/>hozott élelmiszer<br/>csomagolások<br/>vizsgálata</b> | <b>az órán</b>                  |

|     |                                                                                 |                           |                                                                                            |                |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 13. | Globális következmények, etika, politika, gazdaság. Magyarországi vonatkozások. | előadás anyaga a Teams-en | <b>ZH (ha szükséges) hallgatói kiselőadások, hozott élelmiszer csomagolások vizsgálata</b> | <b>az órán</b> |
| 14. | Pótlás.                                                                         | előadás anyaga a Teams-en | <b>1. pót ZH, hallgatói kiselőadások, hozott élelmiszer csomagolások vizsgálata</b>        | <b>az órán</b> |

A részletes tantárgyi program 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 kötelező szakmai terepgyakorlatokon való részvétel a tárgy teljesítésének alapfeltétele.**

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

jelenléti ív/online teszt

#### 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 szabályaiával 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) | 0%–39%                       |

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

**MI használata a kurzus során:** a PTE/138012-1/2025. sz. irányelvének 5. pontja érvényes.

### 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](http://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.