

Tárgytematika / Course Description

Táplálkozástan

ALITVA3031

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2016/17/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 8/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy célja

A tantárgy oktatásának célja olyan korszerű ismereteken alapuló táplálkozási szemlélet kialakítása, amely nélkülözhetetlen a korszerű élelmezéssel összefüggő feladatok magas színvonalú ellátásához. A tantárgy átfogó és korszerű ismereteket nyújt az emberi táplálkozás tekintetében fontos tápanyagokról, azok táplálkozás-élettani jelentőségéről, a táplálkozás fő folyamatairól, a szervezet energia- és tápanyagszükségletéről, valamint a tápanyagigény és tápanyag-hasznosítás élettani és biokémiai összefüggéseiről. Kiemelten tárgyalja a kiegyensúlyozott, egészségvédő táplálkozás - hazai és nemzetközi ajánlásokon alapuló - irányelveit, a szükségletek kielégítésének vendéglátó ipari tevékenységgel összefüggő kérdéseit.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Kimeneti kompetenciák

A tárgy elvégzésével a hallgató ismerni fogja

- *A táplálkozás folyamatait és összefüggéseit*
- *Az energiaszükséglet és energia bevitel kapcsolatát*
- *Az étrendtervezés táplálkozástudományi vonatkozásait*

Tematika rövid leírása

1.
Táplálkozási alapfogalmak A táplálkozás fő folyamatai és összefüggései. A táplálkozás neuroendokrin szabályozása. Enzimek szerepe az emésztésben és a sejtanyagcserében.

2.

A tápcsatorna felépítése és működése: a száj, a gyomor a vékonybél és a vastagbél szerepe a táplálkozásban. A máj és a hasnyálmirigy funkciói.

3.

Emésztés, felszívódás és transzport. A fehérjék, a lipidek és a szénhidrátok emésztése és felszívódása. A víz és az ásványi anyagok és vitaminok felszívódása.

4.

Az intermedier anyagcsere jelentősége a tápanyagok hasznosításában. Az intermedier anyagcsere fő folyamatai és összefüggései. A szénhidrátok anyagcseréje.

5.

A fehérjék és zsírok anyagcseréje és kapcsolatai. Az anyagcsere jellemző folyamatai a táplálkozást követően és éhezéskor. Eliminációs folyamatok, oxidatív stressz.

6.

A tápanyag- és energiaszükségletet meghatározó tényezők. Táplálkozási standardok. Tápláltsági állapot. A szervezet energiaforgalma és energiaszükséglete. Az energiaegyensúly és vizsgálata. Energiahasznosulás a szervezetben. Az energiaszükséglet mérése: direkt és indirekt kalorimetria.

7.

Az energiaszükséglet összetevői: alapanyagcsere, munkavégzés energiaszükséglete, többlet energiaigény. Különböző fogyasztói csoportok energiaszükséglete. Energia-beviteli anomáliák.

8.

A szervezet nitrogén- és fehérjeforgalma. A fehérjék táplálkozási jelentősége, összetétele és értékessége. Aminosav- és fehérjeszükséglet. A fehérjeszükséglet biztosítása. Fehérjeforrások táplálkozás-élettani megítélése. A fehérjefogyasztással összefüggő betegségek.

9.

A lipidek táplálkozási jelentősége. A helyes zsírfogyasztás élettani alapjai. A szervezet zsírszükséglete és biztosítása. Fontosabb zsírforrások. A lipidek dietetikai jelentősége: szív- és érrendszeri betegségek, epekőbetegség.

10.

A szénhidrátok táplálkozási jelentősége. Szénhidrátszükséglet és biztosítása: szénhidrátforrások, élelmi rostok. A szénhidrátok dietetikai jelentősége. A szénhidrátfogyasztással összefüggő betegségek. Egyéb energiaszolgáltató tápanyagok.

11.

A vitaminok csoportosítása, jellemzése, élettani szerepe. Vitaminszükséglet és biztosítása.

12.

A szervezet ásványi-anyag- és vízforgalma. Makro- és mikroelemek élettani szerepe, szükséglete és biztosítása. A szervezet sav-bázis egyensúlya.

13.

Táplálkozás, egészség, betegség. A magyar lakosság táplálkozásának jellemzői. A táplálkozás és az egészségi állapot. Étrendfüggő népbetegségek. Táplálkozási ajánlások.

14.

Az ételmezés megvalósításának kérdései. A vendéglátóipar szerepe és lehetőségei az egészségorientált ételmezésben. Diétás szolgáltatások lehetőségei a vendéglátásban.

15.

A közétkeztetés feladata, célja, területei. Az étkeztetés (ételmezés) tervezése és elemzése. Az ételválaszték kialakítása. Az étrend-összeállítás szempontjai. A tápanyagszükséglet biztosítása az ételmezésben. Az ételmezés minőségét meghatározó egyéb tényezők. A táplálékok hasznosulását befolyásoló külső tényezők. Az élelmiszer-nyersanyagok változása a tárolás és az ételkészítés során. Az étrendek táplálkozás-egészségügyi értékelése.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Tantárgyi követelmény rendszer:

Hiányzások: Két igazolatlan és egy igazolt hiányzás még elfogadott, ezt meghaladóan az aláírás és a vizsgára bocsátás elmarad.

Félévi ellenőrzés : Zárthelyi dolgozat, amelynek eredménye legalább elégséges, ez az aláírás feltétele.

Kollokvium: Írásbeli vizsga, amelynek anyagát az előadáson és a szemináriumon elhangzottak képezik.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Ajánlott irodalom és jegyzet:

Rigó János: Dietetika, Medincia Könyvkiadó Budapest 2002