

# Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2011/12/2
<b>Tárgynév:</b>	Élelmezés egészségügyi ismeretek
<b>Tárgykód:</b>	ANTSRA3221
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Rekreológia Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA25
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Dr. Fehér Katalin
<b>Tárgy követelménye:</b>	Kollokvium
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	2/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	0/0/0

---

## Oktatás célja:

A tantárgy célja, hogy a hallgatók megismerjék az egészséges táplálkozás alapelveit, a megvalósítás lehetőségeit és egészségfejlesztési tevékenységük során alkalmazni tudják a tanultakat. Ismereteket kapnak az élelmezés egészséget befolyásoló szerepéről, a táplálkozással összefüggő megbetegedésekről és megelőzésükről.

## Tantárgy tartalma:

Az élelmezés-egészségügy tárgya, alapfogalmak  
Tápanyagszükséglet, tápláltsági állapot  
Élelmi anyagok, élelmiszerek, ételek; különleges táplálkozási célú élelmiszerek  
Az egészséges táplálkozás ajánlásai; a táplálkozás szerepe egyes betegségek megelőzésében  
Ételkészítési technológiák, korszerű ételkészítés  
A közétkeztetés szerepe, feladatai, formái  
Az étkeztetés minőségi értékelése, étrend-tervezés a gyakorlatban  
Élelmiszerbiztonság, élelmiszer eredetű megbetegedések

## Számonkérési és értékelési rendszere:

Írásbeli vizsga

## Kötelező irodalom:

Kötelező: előadás jegyzet  
Ajánlott: Tápanyagtáblázat, szerkesztette: Dr. Rodler Imre, Medicina Könyvkiadó Rt., Budapest 2005; A táplálkozás egészségkönyve, Kossuth Kiadó 2000.