

## Tárgytematika / Course Description

### Táplálkozástudományi ismeretek

MELM\_ÉTTM025

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Ásványi Balázs

Félév / Semester: 2020/21/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 12/0/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy célja, hogy a hallgatók elsajátítsák a táplálkozástudomány alapvető elveit.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Tápanyag szükséglet, tápanyag ismeret.

Emésztőrendszer, emésztés, felszívódás, anyagcsere, energia- és anyagforgalom.

Az élelmiszerek alkotórészeinek táplálkozás-élettani megítélése, kölcsönhatások az élelmi anyagok összetevői között.

Tápanyagtáblázatok.

Élelmiszer-ipari termékek táplálóanyag összetétele.

A tej és a tejtermékek táplálkozás-élettani jelentősége.

Élelmiszerek tápanyagai és biosz anyagai.

A táplálkozásbiológiai értékmeghatározás módszerei és összehasonlító elemzésük.

Adalékanyagok áttekintése.

---

Nemkívánatos anyagok hatása.

Funkcionális élelmiszerek és aktív komponenseik.

Hiánybetegségek.

Élelmiszer-intoleranciák és allergiák.

---

## **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

Az aláírás feltételei: 8 katalógusból legalább 6-on való részvétel, arányos félévi megoszlásban. A félév során összesen két zárthelyi dolgozat minimum elégséges (2) szinten történő teljesítése. Írásbeli kollokvium, osztályozás 1-5-ig terjedő érdemjeggyel

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Kötelező irodalom:

Veresné, B. M. (2006): Gyakorlati dietetika. Semmelweis Egyetem Egészségügyi Főiskolai Kar, Budapest

Rodler, I. (2006): Új tápanyagtáblázat. Medicina Könyvkiadó Zrt. Budapest

Barna, M. (1996): Táplálkozás-diéta. Medicina Könyvkiadó Rt., Budapest

Ajánlott irodalom:

A rendelkezésre bocsájtott tansegédletek.

---