

TÁPLÁLKOZÁS-ÉLETTAN (SMKAE2334AN), BSc

Tantárgyfelelős: Dr. Kerti Annamária, egyetemi adjunktus

Gyakorlatvezetők: Dr. Kerti Annamária, Szabó Csaba

Az előadások, ill. gyakorlatok időpontjai: szerda 15:15-16:45; ill. szerda 13:30-15:00, 15:15-16:45

A mezőgazdasági termelést végző, állati és növényi eredetű terméket előállító szakember munkájának jelentős részével közvetlenül vagy közvetve emberi táplálékot hoz létre. Ebben a folyamatban a végső felhasználó (azaz saját maga) szempontjából sem közömbös, hogy a szakember a termelés mellett a felhasználás oldaláról is mélyreható ismereteket szerezzen. A táplálkozástudománnyal foglalkozó szakemberek többsége orvos/biológus/vegyész. Az ő ismeretanyagukban nemegyszer az állati, ill. növényi eredetű táplálékok állati, ill. növényi produktumként való létrejötte kisebb szerepet kap.

A népegészség- és élelmezésügynek valós közös érdeke, hogy az előállítók és alkalmazók, gyógyítók, ha kell, megtalálják a biológiai alapokban gyökeredző közös nyelvet. Ezt kívánja szolgálni a Táplálkozás-élettan tantárgy, ami az emberi emésztőkészülék felépítésének ismertetését követően, az ott lezajló folyamatokat tárgyalja. Az emésztés és a felszívódás, és egyes esetekben a táplálkozás eredetű zavarok jellegzetességei az egyes táplálékfajták szerint kerülnek bemutatásra. Így a strukturális, ill. energiát szolgáltató alapanyagok, a makronutriensek (N-tartalmú fehérjék és nukleinsavak, szénhidrátok, lipidek és a főbb makroelemek), valamint az ún. mikronutriensek (vitaminok és mikroelemek) szerkezetbeli sorsáról és az előforduló zavarokról lesz szó. Mindezek alaposabb és gyakorlati megismerését demonstrációk és egyénileg elvégzendő feladatok is segítik.

Az előadások tematikája (összevontan)

- 2016. szeptember 7. Bevezető előadás, a kurzus követelményeinek megbeszélése
- 2016. szeptember 14. A táplálkozás és az emberré válás
- 2016. szeptember 14. Az ember emésztőkészüléke
- 2016. szeptember 21. Az emésztési folyamatok
- 2016. szeptember 28. A szénhidrátok (és a rostok) táplálkozás-élettani szerepe
- 2016. október 5. A zsírok táplálkozás-élettani szerepe
- 2016. október 12. A fehérjék táplálkozás-élettani szerepe
- 2016. október 12. Energiaforgalom, szükséglet, a tápláltsági állapot
- 2016. október 19. A vitaminok táplálkozás-élettani szerepe

A gyakorlatok tematikája (csoportonként)

1. 2016. október 26. A tej vizsgálata 1. (Kerti A.)
2. 2016. november 9. Glikémiás index (Szabó Cs.)
3. 2016. november 16. A tej vizsgálata 2. (Kerti A.)
4. 2016. november 23. Avasodás (Szabó Cs.)
5. 2016. november 30. A tojás vizsgálata (Kerti A.)
6. 2016. december 7. Az élelmiszerek pH-ja (Szabó Cs.)

Tananyag

Kerti Annamária - Bárdos László: Táplálkozás-élettan (SzIE, MKK, jegyzet Gödöllő 2015) + Előadásokon és gyakorlatokon elhangzottak.

Követelmények

A gyakorlatokon a részvétel kötelező. A max. 1 hiányzás anyagából az adott foglalkozás vezetőjénél egyeztetni kell a pótlás módját. Az elvégzett kísérletekről készített jegyzőkönyveket a Moodle kurzuslapon keresztül (nem e-mailban!) kell beküldeni. (6 x 5 pont).

A félév végén, a vizsgaidőszakban, tesztfeladat (70 pont) megoldásával lehet vizsgát tenni. A pontszámok (jegyzőkönyvek + vizsgateszt) a TVSz szerint (<50=1, 51-60=2, 61-75=3, 76-85=4, 86-100=5) osztályzatra válthatók. Aki nem elégszik meg az elért pontjának megfelelő osztályzattal az szóbeli vizsgát tehet.

2016. szeptember 5.

Dr. Kerti Annamária