

TÁPLÁLKOZÁS-ÉLETTAN (SMKAE2334AN), BSc

Tantárgyfelelős: Dr. Kerti Annamária, egyetemi adjunktus

Gyakorlatvezetők: Dr. Kerti Annamária, Szabó Csaba

Az előadások, ill. gyakorlatok időpontjai: hétfő 15:15-16:45; ill. csütörtök 8:15-9:45, 10:00-11:30

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/vegyszer. 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) szerkezeti sorsáról és az előforduló zavarokról lesz szó. Mindezek alaposabb és gyakorlati megismerését demonstrációk és egyénileg elvégzendő feladatok is segítik.

Az előadások tematikája (összevontan)

- 2017. február 13. A táplálkozás és az emberré válás, Az ember emésztőkészüléke
- 2017. február 27. Az emésztési folyamatok
- 2017. március 13. A szénhidrátok (és a rostok) táplálkozás-élettani szerepe
- 2017. március 27. A fehérjék és a zsírok táplálkozás-élettani szerepe
- 2017. április 10. A vitaminok táplálkozás-élettani szerepe.
Energiaforgalom, szükséglet, a tápláltsági állapot

A gyakorlatok tematikája (csoportonként)

1. 2017. február 6. és 9. A kurzus követelményeinek megbeszélése (Kerti A.)
2. 2017. február 20. és 23. Glikémiás index (Szabó Cs.)
3. 2017. március 6. és 9. A tej vizsgálata 1. (Kerti A.)
4. 2017. március 20. és 23. Avasodás (Szabó Cs.)
5. 2017. április 3. és 6. A tej vizsgálata 2. (Kerti A.)
6. 2017. április 24. és 27. Az élelmiszerek pH-ja (Szabó Cs.)
7. 2017. május 8. és 11. A tojás vizsgálata (Kerti A.)

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.

2017. február 6.

Dr. Kerti Annamária