

<b>Tantárgy neve:</b> Élelmiszerbiztonság alapjai	<b>Kreditszáma:</b> 3
A tanóra típusa <sup>1</sup> : <b>ea. / szem. / gyak. / konz.</b> és száma (/hét): <b>2/15</b>	
A számonkérés módja (koll. / gyj. / egyéb <sup>2</sup> ): kollokvium. <b>koll.</b>	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): 2.	
Előtanulmányi feltételek (ha vannak): ...	
<b>Tantárgy-leírás:</b> az elsajátítandó <u>ismeretanyag és a kialakítandó kompetenciák</u> tömör, informáló leírása. <p>A tantárgy alapvető célkitűzése, hogy a hallgatókat megismertesse az élelmiszer-biztonság problémakörével, helyzetével és intézményeivel hazánkban és az EU-ban. Foglalkozunk az élelmiszerekben előforduló természetes, mikroorganizmusok által termelt, növényvédő szerekből és csomagolóanyagokból származó, valamint technológiai eredetű mérgező anyagokkal.</p>	
<b>Tantárgyi tematika:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Élelmiszerbiztonság fogalma, új alapelvek az élelmiszer-biztonság politikában.</li> <li>2. Az élelmiszer-biztonság megvalósításának jogi és szervezeti keretei, intézményei</li> <li>3. Kockázatelemzés (kockázat becslés, kockázat-kezelés, kockázat kommunikáció)</li> <li>4. A táplálék-lánc jelentősége az élelmiszer-biztonságban</li> <li>5. Általános toxikológia, alapfogalmak.</li> <li>6. Maradékanyagok általános csoportosítása, definíciók.</li> <li>7. Természetes mérgek. Mérgező alkaloidok. Mérgező aminosav származékok.</li> <li>8. Természetes mérgek. Mérgező glikozidok. Mérgező illóolaj-komponensek.</li> <li>9. Természetes mérgek. Antinutritív anyagok.</li> <li>10. Mikroorganizmusok által termelt mérgek. Baktériumtoxinok.</li> <li>11. Mikroorganizmusok által termelt mérgek. Mikotoxinok.</li> <li>12. Residuumpéldák, xenobiotikumok. Pesticidok.</li> <li>13. Állatgyógyászati készítmények, tiltott hatóanyagok.</li> <li>14. Toxikus és egyéb mikroelemek. Egyéb mérgek.</li> <li>15. Élelmiszerbiztonsági rendszer (HACCP) gyakorlati alkalmazása.</li> </ol>	
A <b>3-5</b> legfontosabb <i>kötelező</i> , illetve <i>ajánlott irodalom</i> (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, oldalak, ISBN). <p>Élelmiszer-biztonság az EU szabályozás függvényében. Szerk: Kovács Ferenc, Biró Géza . MTA Agrártudományok Osztálya, Budapest 2002. ISBN 963 508 3343</p> <p>Dr. Biró Géza – Dr. Biró György: Élelmiszer-biztonság. Táplálkozás egészségügy. Agroinform Kiadó, Budapest, 2000. ISBN: 963 502 25 7</p> <p>Dr. Biró Géza: Élelmiszer-higiénia. Agroinform Kiadó és Nyomda Kft. Budapest, 1993. ISBN 963 502 6110</p>	
<b>Tantárgy felelőse</b> (név, beosztás, tud. fokozat): <b>Borbélyné dr. Varga Mária egyetemi docens</b>	
<b>Tantárgy oktatásába bevont oktató(k)</b> , ha vannak (név, beosztás, tud. fokozat) :...	

A dokumentum elnevezése tantárgyi kód\_tantárgy megnevezése.pdf (pdf-ként mentve) ékezetek nélkül  
a pdf készítése: nyomtatás, nyomtató név beállítása: adobe pdf

<sup>1</sup> **Ftv. 147. §** tanóra: a tantervben meghatározott tanulmányi követelmények teljesítéséhez oktató személyes közreműködését igénylő foglalkozás (előadás, szeminárium, gyakorlat, konzultáció)

<sup>2</sup> pl. évközi beszámoló