

kód: MK3ETTHK06K117		köv: k	tantárgy megnevezése: Élelmiszertermelés és talajhasználat		tantárgy típusa: Differenciált szakmai ismeretek	tanszék: KMT
óraszám: 2/2/0	nyelve: magyar	kredit: 6	tantárgyfelelős: Dr. Szendrei János	kurzusok oktatói: Dr. Szendrei János		előkövetelmény(ek) kódja:
hét	előadás:				gyakorlat:	
0.	Regisztrációs hét					
1.	A fölművelés fejlődésének története.				A földhasználati rendszerek kialakulása, klasszikus és napjaink földhasználati rendszerei.	
2.	Termőhelyi tényezők szerepe a szántóföldi növénytermesztésben.				A talajképződés tényezői és főbb folyamatok Magyarországon.	
3.	A talajművelés jelentősége a növénytermesztésben, a növények talajállapot igénye, a művelés hatása a talajra.				Emberi tevékenység hatása a talajra.	
4.	Talajtermékenységet csökkentő talajhibák és javításuk.				A tápanyag-gazdálkodás talajvédelmi vonatkozásai.	
5.	A talaj vízháztartás szabályozásának célja és talajtani megalapozása.				Az öntözés hatása a talajra.	
6.	A termőhely- és talajvédelem jelentősége, mezőgazdasági területek védelme.				Az EU talajvédelmi stratégiájának főbb alapelvei. Talajvédelem tízparancsolata.	
7.	Féléves tervezési feladatok készítésének hete: féléves feladatokhoz kapcsolódó konzultációk előre meghirdetett időpontban, zárthelyik írásának a hete					
8.	Élelmiszerbiztonság alapjai, története, alapfogalmak.				Az élelmiszerbiztonság helyzete, jogi szabályozása, a nem biztonságos élelmiszerek fogalma.	
9.	FAO/WHO Codex Alimentarius jelentősége, élelmiszerek nemzetközi kereskedelmét szabályozó egyezmények.				A kockázatelemzés szerepe a fogyasztóvédelemben, mikrobiológiai eredetű kockázati tényezők értékelése.	
10.	Élelmiszereink eredete, mikrobiológiai veszélyek és kockázatok, élelmiszerekkel terjedő betegségek.				Önálló esettanulmány készítése.	
11.	Növényi és állati eredetű természetes toxinok, prionok, allergének, környezeti szennyezőanyagok, peszticidek.				Önálló esettanulmány készítése.	
11.	Kémiai és fizikai veszélyek, összetett vagy feldolgozott élelmiszerek vizsgálata, feldolgozás, csomagolás, tárolás során jelentkező veszélyek.				Üzemlátogatás.	
12.	Élelmiszeriparban alkalmazott adalékanyagok, JECFA szerepe, jelentősége, adalékanyagok alkalmazásának szabályai.				Üzemlátogatás.	
13.	GM növények az élelmiszerekben, GM élelmiszerek élelmiszerbiztonsági kockázata.				Üzemlátogatás.	
14.	Féléves tervezési feladatok készítésének hete: féléves feladatokhoz kapcsolódó konzultációk előre meghirdetett időpontban, zárthelyik írásának a hete					
	számonkérési módok: kollokvium, esettanulmány					
	kötelező és ajánlott irodalom: Kötelező irodalom: 1. Fülek György: Talajvédelem, talajtan. Pannon Egyetem, HEFOP 3.3.1-P. -2004-0900152/1.0, 2011. 2. Kátai János: Alkalmazott talajtan. Debreceni Egyetem, Nyugat-Magyarországi Egyetem, Pannon Egyetem TÁMOP 4.2.5., 2011. 3. Deák Tibor: Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest, ISBN 978-963-286-634-5, 2011. 4. Balla Csaba, Siró István: Élelmiszer-biztonság és -minőség I-III. Mezőgazda Kiadó, Budapest, ISBN 978-963-286-387-0, 2007. Ajánlott irodalom: 1. Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégia 2013-2022.					
	Az aláírás és vizsgára bocsátás különleges feltételei: - esettanulmány elkészítése, üzemlátogatáson való részvétel					
	Teljesítményértékelés: 50% az esettanulmányra kapott érdemjegy, 50% a szóbeli vizsga érdemjegye					

Dr. Kocsis Dénes László
tanszékvezető

Dr. Szendrei János
oktató