

A tantárgy neve:	KÉMIAI ALAPISMERETEK	
A tantárgy angol neve:	Introduction to Chemistry	
A tantárgy rövid neve:	Kémiai alapismeretek	
A tantárgy kódja:	MGLABKE6512	
A tantárgy gondozását végző Intézet/Tanszék:	Kémia, Élelmiszertudományi Intézet	
Tantárgyfelelős neve:	Dr. Szakál Pál	
Tudományos fokozata, beosztása:	a mezőgazdasági tudomány kandidátusa, egyetemi tanár	
A tantárgy gyakorlatvezetői:		
Tudományos fokozatuk, beosztásuk:		
A tantárgy tantervi besorolása /szak, tagozat/	gazdaság- és vidékfejlesztő agrármérnök, levelező tagozat	
Heti óraszám: E: 10 óra/félév Gy: 0	Kreditérték: 2	Oktatási félév: I.
A tantárgy típusa: A	Számonkérés típusa: vizsga	
A tantárgyfelvétel előkövetelménye: A tantárgy előadása során sor kerül az általános- és szervetlen kémiai elemek, vegyületek bemutatására, kölcsönhatások és törvényszerűségek ismertetésére. Kiemelt szerepe van a műtrágyák ismertetésének, valamint a kolloidrendszerek bemutatására. Savak, bázisok és sók gyakorlatban alkalmazott vegyületeinek és előállításának ismertetése. Szerves kémia részben a fontosabb telített és telítetlen szénhidrogének, műanyagok, aminosavak, fehérjék, szerves savak és nukleinsavak bemutatására kerül sor. A biokémiai ismeretanyagok bővítésénél kiemelt szerepe van az enzimeknek és az anyagcsere folyamatoknak.		
A hallgatók egyéni munkával megoldandó feladatainak száma, típusa:		
Az osztályzat és az aláírás kialakításának módja: Aláírás: részvétel a foglalkozásokon. Osztályzat: Szóbeli vizsga, tételhúzás, legalább 50 % teljesítmény		
A tantárgy rövid leírása és feladata a képzés céljának megvalósításában:		
Kötelező és ajánlott irodalom jegyzéke (max. 5 db): 1. Nosticzius Árpád (1999): Általános kémia. Mosonmagyaróvár. Kari jegyzet. 2. Nosticzius Árpád (1999): Biokémia. Mosonmagyaróvár, Kari jegyzet 3. Nosticzius Árpád (1980): Szerves kémia. Mosonmagyaróvár. Kari jegyzet		
Technikai eszközök:		

Az előadások témakörei (félévente)

1. Anyagi rendszerek, periódusos rendszer, az atom szerkezete, oldatok, kémiai kötések
2. Savak, bázisok, sók, pH, műtrágyák
3. Kolloidika, fontosabb vegyületek
4. Alkánok, alkének, műanyagok
5. Szerves savak, aminosavak, fehérjék, nukleinsavak
6. Enzimek, nagy energiájú vegyületek
7. Anyagcsere folyamatok