

Tárgytematika

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Félév: | 2012/13/2 |
| Tárgynév: | Élelmianyagismeret |
| Tárgykód: | ALIFVA3081 |
| Felelős szervezet neve: | Vendéglátó Intézeti Tanszék |
| Felelős szervezet kódja: | AA24 |
| Tárgyfelelős neve: | Régaiszné Vajda Katalin |
| Tárgy követelménye: | Vizsga |
| Tárgy heti óraszám: | 0/0/0 |
| Tárgy féléves óraszám: | 10/4/0 |

Oktatás célja:

A tantárgy célja általános célkitűzései:

A hallgató ismerje meg az állati és növényi eredetű nyersanyagok kémiai összetételét, valamint a belőlük előállított élelmiszerek gyártás technológiáit, minőségi jellemzőit, tárolási feltételeit, minőségi jellemzőit.

Tantárgy tartalma:

A tantárgy tartalma témakörök szerint:

| | <i>Témakörök</i> |
|----|---|
| 1. | Bevezetés, a tárgyjal kapcsolatos alapfogalmak. Élelmiszerszabályozás Magyarországon. Az élelmiszer törvény. Codex Alimentarius és a MÉK szerkezete és tartalma. |
| 2. | Az élelmiszerek kémiai összetétele. A tápanyagok csoportosítása, előfordulásuk és jelentőségük az élelmiszerekben. |
| 3. | Az élelmiszerek minősége, romlása és tartósítása. A tartósítási módok fajtái. A tartósítási módok táplálkozás-élettani megítélése. Az élelmiszerek csomagolása és jelölése. |
| 4. | A gabonafélék csoportosítása, kémiai összetétele, malomipari feldolgozása. Malomipari termékek csoportosítása, minőségi követelményeik, táplálkozási jelentőségük. A búza- és rozsliszt minőségét meghatározó tényezők. Lisztkódok. |

Tárgytematika

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Félév: | 2012/13/2 |
| Tárgynév: | Élelmianyagismeret |
| Tárgykód: | ALIFVA3081 |
| Felelős szervezet neve: | Vendéglátó Intézeti Tanszék |
| Felelős szervezet kódja: | AA24 |
| Tárgyfelelős neve: | Régaiszné Vajda Katalin |
| Tárgy követelménye: | Vizsga |
| Tárgy heti óraszám: | 0/0/0 |
| Tárgy féléves óraszám: | 10/4/0 |

Tantárgy tartalma:

| | |
|-----|--|
| 5. | Sütőipari termékek csoportosítása, jellemzése, minőségi követelményeik és táplálkozási jelentősége. Kenyérfélék, sütőipari fehértermékek |
| 6. | Tésztaipari termékek bemutatása, jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményeik és táplálkozási jelentősége. |
| 7. | A zöldségfélék kémiai összetétele, családok szerinti csoportosítása, minőségi követelményei, táplálkozási és élelmezési jelentősége. |
| 8. | Gyümölcsfélék összetétele, csoportosítása. minőségi követelményei, táplálkozási és élelmezési jelentősége. Gyümölcskészítmények. Génmanipulált élelmiszerek. |
| 9. | Állati eredetű élelmi-anyagok. Az állatok szövetei. A hús fogalma, felépítése, szerkezete. Húsfajták. A nagy vágóállatok húsa. Az állatok vágása, vágóérték (húsminőség). A hús érése. A húsok minősége (normál, PSE, DFD hús). A hús hűtése, tárolása, fagyasztása és felengedtetése. |
| 10. | A húskészítmények csoportosítása, jellemzése, táplálkozási jelentősége. A húskészítmények minősége és jellemző hibái, sajátosságai. |
| 11. | A baromfifélék húsa és feldolgozási termékei. Csoportosítás, fontosabb jellemzők és minőségi követelmények és táplálkozási jelentőség és konyhai felhasználhatóságuk. A vadhús összetétele, jellemzői, minőségi követelményei, táplálkozási jelentősége. Tojás összetétele, minőségi követelményei. Tojásfajták. A tojás hibái, tojásbetegségek. Tojáskészítmények |
| 12. | . Nagyvadak és apróvadak feldolgozásának és tárolásának követelményei. Halak és egyéb hidegvérű állatok rákai, csigák, kagylók és békák táplálkozási és élelmezési jelentősége. |

Tárgytematika

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Félév: | 2012/13/2 |
| Tárgynév: | Élelmianyagismeret |
| Tárgykód: | ALIFVA3081 |
| Felelős szervezet neve: | Vendéglátó Intézeti Tanszék |
| Felelős szervezet kódja: | AA24 |
| Tárgyfelelős neve: | Régaiszné Vajda Katalin |
| Tárgy követelménye: | Vizsga |
| Tárgy heti óraszám: | 0/0/0 |
| Tárgy féléves óraszám: | 10/4/0 |

Tantárgy tartalma:

| | |
|-----|---|
| 13. | Tej, tejkészítmények és tejtermékek. A tej összetétele, tulajdonságai és minőségi követelményei. A tejfeldolgozó ipar termékei. Tejkészítmények és tejtermékek fajtái, jellemzőik, minőségi követelményeik. |
| 14. | Növényi és állati eredetű zsiradékok. Az étkezési zsírok és olajok fajtái, jellemzői, minőségi követelményei és táplálkozási jelentősége. |

Számonkérési és értékelési rendszere:

Tantárgyi követelmény rendszer:

Hiányzások: Két igazolatlan és egy igazolt hiányzás még elfogadott, ezt meghaladóan az aláírás és a vizsgára bocsátás elmarad.

Félévi ellenőrzés : Zárthelyi dolgozat, amelynek eredménye legalább elégséges, ez az aláírás feltétele.

Kollokvium: Írásbeli vizsga, amelynek anyagát az előadáson és a szemináriumon elhangzottak képezik.

Kötelező irodalom:

Ajánlott irodalom és jegyzet:

Dr. Ladocsi Teréz : Élelmi anyagismeret I. jegyzet:AA, AB, AC, AD Modul,Budapest, BGF-KVIFK Távoktatás, 2004