

# Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Fejezetek a kémiából
Tárgykód:	ALIFÜSA2011
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Dr. Halbritter András Albert
Tárgy követelménye:	Aláírás megszerzése
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	8/0/0

---

## Oktatás célja:

### A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései

Célja az Élelmianyag-ismeret és Italismeret, valamint a Mikrobiológia-higiénia tárgyak megalapozása. A középiskolai kémiai ismeretek frissítésén túl részletesebb bevezetést nyújt a táp- és ízanyagok világába, ismerteti az ételkészítési és tartósító eljárások fizikai-kémiai hátterét.

## Tantárgy tartalma:

### A tantárgy témái

#### Általános és szervetlen kémia

Anyagi rendszerek, halmazállapotok. Gáztörvények. Koncentrációk (tömeg %-os, térfogat %-os, vegyes %-os, molos oldat). Ozmotikus nyomás. pH, savak, lúgok, sók.

Kolloid oldatok, szuszpenzió, emulzió, szől és gél állapotok.

Kémiai elemek és jelentőségük, periódusos rendszer.

#### Szerves kémia

Szénhidrogének. Alkoholok (metilalkohol, etilalkohol, glicerin). Szerves savak (ecetsav, tejsav, propionsav, vajsav, gyümölcssavak, borkősav). Gyümölcscsészterek, viaszok.

Szénhidrátok (monoszacharidok, szacharóz, keményítő, cellulóz, egyéb élelmi rostnak minősülő anyagok).

Aminosavak, fehérjék.

Zsírok, olajok, felületaktív anyagok.

Nukleinsavak, vitaminok, antioxidánsok.

## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2011/12/2
<b>Tárgynév:</b>	Fejezetek a kémiából
<b>Tárgykód:</b>	ALIFÜSA2011
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Dr. Halbritter András Albert
<b>Tárgy követelménye:</b>	Aláírás megszerzése
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	0/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	8/0/0

---

### Számonkérési és értékelési rendszere:

#### A tárgy teljesítésének feltétele, értékelés:

Zárthelyi dolgozat: max. 60 p.

30 p. felett aláírás

### Kötelező irodalom:

#### Ajánlott irodalom:

Nosticzius Árpád: Általános és szervetlen kémia, egyetemi jegyzet. Mosonmagyaróvár

Nosticzius Árpád: Szerves kémia egyetemi jegyzet, Mosonmagyaróvár

Ladocsi Teréz: Élelmianyagismeret I. Távoktatási jegyzet, BGF, Budapest

Hervé This: Az atomoktól a sajtortáig avagy fizika és kémia konyhaszerető gyerekeknek. Typotex, Budapest, 2000.

Balázs Lórántné: Kémiai kísérletek. Móra Ferenc Könyvkiadó, Budapest, 1986. ill. Panem, Budapest, 1994.

Középiskolai kémia-tankönyvek

2011. január

Dr. Halbritter András Albert