

# Tárgytematika

|                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Félév:                   | 2011/12/1                         |
| Tárgynév:                | Élelmi anyagok és italok ismerete |
| Tárgykód:                | ANIFISA3061                       |
| Felelős szervezet neve:  | Vendéglátó Intézeti Tanszék       |
| Felelős szervezet kódja: | AA24                              |
| Tárgyfelelős neve:       | Régaiszné Vajda Katalin           |
| Tárgy követelménye:      | Vizsga                            |
| Tárgy heti óraszám:      |                                   |
| Tárgy féléves óraszám:   |                                   |

---

Oktatás célja:

## **A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései:**

A hallgatók ismerjék meg:

- az élelmiszerek főbb összetevőit (víz, fehérje, szénhidrát, zsír vitamin ásványi anyag)
- az élelmiszerek különböző romlásos jelenségeit
- a tartósítási eljárásokat
- a mikrobiológiai alapokat
- a növényi eredetű élelmiszereket

Tantárgy tartalma:

## **A tananyag tartalma:**

### **I. Táplálkozástudományi ismeretek**

- A táplálkozás jelentősége
- Az élelmiszerek alkotórészei:
  - víz
  - szárazanyag
  - tápanyagok
  - fehérjék
  - szénhidrátok
  - zsiradékok
  - vitaminok, ásványi anyagok
  - járulékos anyagok.
  - ballasztanyagok
  - az élelmiszerek értékelése, a helyes táplálkozás követelményei

### **II. Mikrobiológiai ismeretek**

- A mikroorganizmusok jellemzése
- A mikroorganizmusok életfeltételei

# Tárgytematika

|                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Félév:                   | 2011/12/1                         |
| Tárgynév:                | Élelmi anyagok és italok ismerete |
| Tárgykód:                | ANIFISA3061                       |
| Felelős szervezet neve:  | Vendéglátó Intézeti Tanszék       |
| Felelős szervezet kódja: | AA24                              |
| Tárgyfelelős neve:       | Régaiszné Vajda Katalin           |
| Tárgy követelménye:      | Vizsga                            |
| Tárgy heti óraszám:      |                                   |
| Tárgy féléves óraszám:   |                                   |

---

## Tantárgy tartalma:

- A környezet tápanyag- és víztartalma. A környezet hőmérséklete
- A környezet oxigéntartalma. A környezet kémhatása
- A mikroorganizmusok anyagcséréje
- A mikroorganizmusok élettevékenysége. A mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
- A mikroorganizmusok káros tevékenysége

### **III. Az élelmiszerek romlása, tartósítása**

- Az élelmiszerek változása és romlása. Védekezés az élelmiszerek romlása ellen
- Tartósítás fizikai módszerekkel
- Tartósítás fizikai-kémiai módszerekkel
- Tartósítás kémiai módszerekkel
- Tartósítás biotechnológiai módszerekkel

### **IV. Növényi eredetű élelmiszerek**

- Gyümölcsök
  - a gyümölcsök fogalma, táplálkozási jelentősége
- Zöldségfélék, gombák és tartósításuk termékei
  - burgonyafélék, káposztafélék, gyökérgumósok, kabakosok, hagymafélék, hüvelyesek, évelő zöldségek
  - gombák
  - biotermékek jelentősége
- Gyümölcsök és tartósításuk termékei
  - hazai gyümölcsök (almatermésű, csonthéjas termésű, kabaktermésű, száraztermésű)
- Déligyümölcsök
  - friss déligyümölcsök, szárított déligyümölcsök, a gyümölcsök tartósításának termékei
- Malomipari termékek
  - a gabonafélék általános jellemzése; az őrlés és az őrlemények (lisztek, darák)
  - a hántolás és a hántolt termékek; a pelyhek és a puffasztott termékek táplálkozási

# Tárgytematika

|                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Félév:                   | 2011/12/1                         |
| Tárgynév:                | Élelmi anyagok és italok ismerete |
| Tárgykód:                | ANIFISA3061                       |
| Felelős szervezet neve:  | Vendéglátó Intézeti Tanszék       |
| Felelős szervezet kódja: | AA24                              |
| Tárgyfelelős neve:       | Régaiszné Vajda Katalin           |
| Tárgy követelménye:      | Vizsga                            |
| Tárgy heti óraszám:      |                                   |
| Tárgy féléves óraszám:   |                                   |

---

## Tantárgy tartalma:

- jelentősége
- Tésztaipari termékek
  - a száraztészták nyersanyagai és készítésük; a száraztészták típusai
- Sütőipari termékek
  - kenyér; a kenyérfőzés nyersanyagai és műveletei; a kenyér típusai
- Sütőipari fehértermékek. Az egészséges táplálkozáshoz felhasználható termékek

## Édesítőszer

- Természetes és mesterséges édesítőszer  
– cukor, kereskedelmi cukorfajták, méz
- Mesterséges édesítőszer

## V. Édesipari termékek

- Cukorkák
- Kakaó- és csokoládéárak. Kakaópor. Csokoládé
- Nugátok és nugátokhoz hasonló termékek
- Édesipari lisztes árak.
- Diabetikus édesipari készítmények

## Cukrászati árak

- Fogalma, csoportosítása
  - rétesek, felvert tészták, desszertek, minyonok, csemegék, marcipánok, krémesek, tejszínes sütemények, égetett tészták
  - minőségi követelmények
- Fagylaltok, fagylaltporok

## VI. Növényi eredetű és mesterséges étkezési zsiradékok

- Jellemzésük
- Jelentőségük táplálkozásunkban
- Étolajok előállítása és minőségi jellemzése

## Tárgytematika

|                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Félév:                   | 2011/12/1                         |
| Tárgynév:                | Élelmi anyagok és italok ismerete |
| Tárgykód:                | ANIFISA3061                       |
| Felelős szervezet neve:  | Vendéglátó Intézeti Tanszék       |
| Felelős szervezet kódja: | AA24                              |
| Tárgyfelelős neve:       | Régaiszné Vajda Katalin           |
| Tárgy követelménye:      | Vizsga                            |
| Tárgy heti óraszám:      |                                   |
| Tárgy féléves óraszám:   |                                   |

---

### Tantárgy tartalma:

- Margarin előállítása és minőségi jellemzése
- Növényi zsiradékok (kakaóvaj, kókuszszír)

### Számonkérési és értékelési rendszere:

#### Tantárgyi követelményrendszer, amely tartalmazza:

Részvételi követelmény: Két igazolt és egy igazolatlan hiányzás megengedhető, ebben az esetben a hallgató még teljesítette a félévet.

Tanulmányi követelmény: A zárthelyi dolgozat megírása legalább elégségesre.

Vizsga módja: szóbeli tételek alapján, meghallgatott felelet értékelése

### Kötelező irodalom: