

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
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:	2/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

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:	2012/13/1
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:	2/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

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, táplálkozástani 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 táplálkozástani

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
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:	2/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

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:	2012/13/1
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:	2/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

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: