

# Tárgytematika

Félév:	2013/14/2
Tárgynév:	Élelmianyagismeret
Tárgykód:	ANITVA3051
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Régaiszné Vajda Katalin
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	2/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

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:**

<b><i>Témakörök</i></b>	
1.	Bevezetés, a tárgyjal kapcsolatos alapfogalmak. Élelmiszerszabályozás Magyarországon. Az élelmiszertörvény. 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.
5.	Sütőipari termékek csoportosítása, jellemzése, minőségi követelményeik és táplálkozási jelentősége. Kenyérfélék, sütőipari fehértermékek

# Tárgytematika

Félév:	2013/14/2
Tárgynév:	Élelmianyagismeret
Tárgykód:	ANITVA3051
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Régaiszné Vajda Katalin
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	2/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

## Tantárgy tartalma:

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 rákok, csigák, kagylók és békák táplálkozási és élelmezési jelentősége.
13.	Tej, tejkészítmények és tejtermékek. A tej összetétele, tulajdonságai és minőségi követelményei. A tejfeldolgozó ipar termékei. Tejkészítmények és tejtermékek fajtái, jellemzőik, minőségi követelményeik.

## Tárgytematika

Félév:	2013/14/2
Tárgynév:	Élelmianyagismeret
Tárgykód:	ANITVA3051
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Régaiszné Vajda Katalin
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	2/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

### Tantárgy tartalma:

**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

Régaiszné Vajda Katalin