

Tárgytematika / Course Description

Élelmianyagismeret

ANITVA3051

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2020/21/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/2/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

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 / DESCRIPTION

A tantárgy tartalma témakörök szerint:

	<i>Témakörök</i>
1.	Bevezetés, a tárgyal 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.
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.
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 / ASSESMENT'S METHOD

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 / OBLIGATORY MATERIAL

Ajánlott irodalom és jegyzet:

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

Dr. Vajda Katalin

Győr, 2016. február 02.