

Tárgytematika / Course Description

Élelmianyagismeret

KGNB_TRTM028

Tárgyfelelős neve /
Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2019/20/2

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 vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, csoportjainak megismerése. Gyártás technológiájuk és konyhatechnológiai felhasználásuk lehetőségei.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Malomipari termékek: Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők. Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag, íz, és sükérvizsgálata, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott és egyéb termékek jellemzése.

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése.

Szárasztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban. Édesítőszer:

Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítősörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke, energiatartalma, felhasználása a diétás termékeknel

Zsiradék: Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfiszír, háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése, felhasználása. Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása.

A tej, tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított),

A tejtermékek (túrófélék, vaj, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

A tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, Zöldségek csoportosítása és termékeik, gyümölcsök csoportosítása és termékeik.

Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző állatok húsainak és belsősegeinek jellemzése.

Baromfiipari termékek, vágott baromfi, libamáj jellemzése, tárolása.

Vadak jellemzése: Nagyvadak és apróvadak csoportjai, a vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése, tárolása, felhasználása

Halak összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége, csoportjai, felhasználása, tárolása.

Egyéb hidegvérű állatok fajtái, felhasználása.

A kávé növény jellemzése és termés feldolgozása

A tea növény jellemzése és a levelek feldolgozása

A csokoládé gyártása

Zárthelyi dolgozat

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az aláírás feltétele, legalább elégséges zárthelyi eredmény. A tárgy teljesítésének feltétele az elégséges vizsg eredmény.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

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