

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszerismeret

KGNF_TRTM036

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2020/21/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 1/2/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A hallgatók ismerjék meg az élelmiszerek összetételét, az egyes alkotók étrendi hatását. Az élelmiszer csoportok jellemzőit és csoportjait.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Élelmiszer összetétele. A malomipari termékek csoportosítása.
 2. A sütőipar termékei
 3. A zöldségek és gyümölcsök feldolgozása és termékeik
 4. A szárított tészták és az édesítőszer
 5. A zsírgyártás és a vitaminok
 6. A hús fajtái és jellemzésük
 7. A húskészítmények fajtái
 8. A baromfifélék és a tojás
 9. A tej jellemzése és a tejkészítmények
 10. A tejtermékek
-

11. Az élelmiszer összetevői: a zsírok és a szénhidrátok

12..Az élelmiszer összetevői az ásványi anyagok és a járulékos anyagok

13. zárthelyi dolgozat

14. pótzárthelyi dolgozat

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az aláírás feltétele legalább elégséges zh vagy beadandó.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Galambosné Goldfinger Erzsébet: Élelmiszer alapismeretek- a vendéglátó szakterület számára.
