

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszerismeret

KGNF\_TRTM036

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

**Félév / Semester:** 2021/22/1

**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.

KKK-ban megjelölt ismeret/tantárgycsoport	Ismeri a turizmushoz és a vendéglátáshoz kapcsolódó más szak- és tudományterületek alapvető tényeit és összefüggéseit (földrajz, művelődéstörténet, környezetvédelem, jog, egészségtudomány, gasztronómia, élelméztudomány)
Tudás	Ismeri a növényi és állati eredetű élelmianyagok kémiai tulajdonságait és csoportjait.
Képesség	Alkalmazza az élelmiszerekről szerzett ismereteit ételkészítés, és az ételek ajánlása során.
Attitűd	Nyitott a turizmust és vendéglátást, illetve az adott gazdálkodó szervezetet érintő változások megismerésére, ezek hatásainak megértésére, az új szakmai ismeretek és módszertanok alkalmazására
Autonómia, felelősségvállalás	Általános szakmai felügyelet mellett, önállóan végzi és szervezi a munkaköri leírásban meghatározott feladatokat

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- 1.hét Élelmiszer összetétele.
2. hét A malomipari termékekcsoportosítása.
3. hét A sütőipar termékei
- 4.hét A zöldségek és gyümölcsök feldolgozása és termékeik
5. hét A szárított tészták és az édesítőszer

6. hét A zsírgyártás és az olajgyártás

7. hét A hús fajtái és jellemzésük

8. hét A húskészítmények fajtái

9. hét A baromfi-félék és atojás

10. hét A tej jellemzése és a tejkészítmények

11. hét A tejtermékek

12. hét A vadon élő állatok húsának jellemzése feldolgozása és a halak

13. hét zárthelyi dolgozat

14. hét pót zárthelyi dolgozat

---

### **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

A számonkérés formája írásbeli dolgozat, kifejtendő kérdésekkel. Az osztályozás 1-5-ig történik. Az aláírás feltétele legalább elégséges zh eredmény. Vizsgaidőszakban pótlási lehetőség nincs.

---

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Galambosné Goldfinger Erzsébet: Élelmiszer alapsmeretek Műszaki könyvkiadó, 2015