

## Tárgytematika / Course Description

### Ital és élvezetiszerek ismerete

KGNF\_TRTM111

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

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1.hét 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.

2.hét Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése.

3.hét "Szárasztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban. Édesítőszer:

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

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

5.hét A tej, tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított),

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

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

8.hét "Húst szolgáltató állatok, húskok összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző állatok húseinak és belsősegeinek jellemzése. "

9.hét "Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése, tárolása.

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

10.hét " Halak összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége, csoportjai, felhasználása, tárolása.

Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása. "

11.hét Élelmiszerek összetétele I.

12.hét Zárthelyi dolgozat

13.hét Pót zárthelyi dolgozat

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

A számonkérés formája írásbeli dolgozat. Az osztályozás 1-5ig történik. Az aláírásfeltétele legalább elégséges eredményre. Pótlás és javítás a pót zárthelyi alkalmával lehetséges. Vizsgaidőszakban nem.

---

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

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