

Tárgytematika / Course Description

Ital és élvezetiszerek ismerete

KGNF_TRTM111

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2022/23/1

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 "Szárzástészta: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban. Édesítőszer:

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

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 húsainak 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 hidegvérű állatok 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