

Tárgytematika / Course Description Élelmiszerismeret

KGNF_TRTM112

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2023/24/1

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.

I
s
m
e
r
i
a
t
u
r
i
z
m
u
s
h
o
z
é
s
a
v
é
n
d
é
g
l
á
t
á
s
h
o
z
k
a
p
c
s
o
l
ó
d
ó
m
á

I
s
m
e
r
i
a
n
ö
v
é
n
y
i
é
s
a
z
á
l
l
a
t
i
e
r
e
d
e
t
ü
é
l
e
l
m
i
l
a
n
s
z
o
k
k
é
m
i
a
i

A
l
k
a
l
m
a
z
z
a

a
z

é
l
e
l
m
i
s
z
e
r
e
k
r
ö
l
s
z
e
r
z
e
t
t
i
s
m
k
é
p
é
s
t
e
l
k
é

N
y
i
t
o
t
t
a
t
u
r
i
z
m
u
s
t
é
s
v
e
n
d
é
s
l
á
t
á
s
t
i
l
l
e
t
v
é
s
a
d
o
t
t
s
a
r

A
l
t
a
l
á
n
o
s
s
z
a
k
m
a
i
f
e
l
ü
g
y
e
l
e
t
m
e
l
l
e
t
t
,
Ö
n
á
l
A
l
ó
k
o
n
n
ó
m
s
g
e
r
i
e
s
e
l

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- 1.hét Élelmiszer összetétele.
2. hét A malomipari termékek csoportosítása.
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 pótló 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 alapismertek Műszaki könyvkiadó, 2015

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL