

Tárgytematika / Course Description Élelmiszerismeret

KGNF_TRTM112

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2024/25/1

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.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