

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszerismeret

MELB\_ÉTTM007

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Ásványi Balázs

Félév / Semester: 2021/22/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 12/0/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy keretein belül a hallgatók iparágak szerinti csoportosításban megismerkednek az egyes élelmiszeriparágak alap-, adalék- és segédanyagaival

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az élelmiszeripar nyersanyag forrásai és jellemzésük.

A gabonafeldolgozó-ipar alapanyagai, fő- és melléktermékei

A cukoripar alap- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.

A boripar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.

A söripar alap- adalék- és segédanyagai, fő- és melléktermékei.

A szeszipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.

A likőripar alap- és adalékanyagai, késztermékei.

---

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

Az aláírás feltételei: 8 katalógusból legalább 6-on való részvétel, arányos félévi megoszlásban. Írásbeli kollokvium, osztályozás 1-5-ig terjedő érdemjeggyel

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

**Kötelező:** Beke, Gy. (Szerk) (2002) Hűtőipari kézikönyv 2: technológiák. Mezőgazda Kiadó, Budapest.  
Kovács, Á. (1998) Élelmiszeripari technológiák II (jegyzet). Pécsi Orvostudományi Egyetem – Egészségügyi Főiskolai Kar, Pécs.  
Márkus, P. (1998) Borászati és üdítőital-ipari technológia II. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest.  
Szabó, S. (1998) Söripari technológia. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest.  
Szakály, S. (2001) Tejgazdaságtan. Dinasztia Kiadó, Budapest

Ajánlott: A rendelkezésre bocsájtott tansegédletek.