

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszertechnológia 1.

MELB\_ÉTTM010

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

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 bemutatja a növényi eredetű élelmiszerek feldolgozását, előállítását. A hallgatók megismerik a növényi alapanyagokból előállított élelmiszerek technológiai folyamatait, ezzel integrálják a korábban tanultakat az élelmiszeripari művelet és élelmiszeripari gépek témakörökből. A tárgy keretén belül a lisztes iparok valamint a zsiradék iparok technológiáit ismerhetik meg a hallgatók.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

---

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

Tételhúzásos szóbeli vizsga az előadások anyagából és a kijelölt szakirodalomból

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

Dr. Biacs Péter - Dr. Szabó Gábor - Dr. Szendrő Péter - Dr. Véha Antal (2010): Élelmiszertechnológia mérnököknek. Szegedi Tudományegyetem.

Balla Csaba - Siro István (2007): Élelmiszer-biztonság- és minőség II., Élelmiszertechnológiák, Mezőgazda Kiadó

Ajánlott irodalom:

Balla Csaba - Siro István: Élelmiszer-biztonság- és minőség I., Alapismeretek, Mezőgazda

Kiadó

Balla Csaba - Siro István (2007): Élelmiszer-biztonság- és minőség III., Fogyasztóvédelem és élelmiszer-vizsgálat, Mezőgazda kiadó