

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszertechnológia 4.

MELB_ÉTTM014

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2022/23/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 15/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy, felhasználva a korábbi tanulmányok során elsajátított fizikai, fizikai-kémiai, kémiai ismeretanyagot, az alapanyagelőállítástól a végtermék előállításig tekinti át az állati eredetű termékek előállítási technológiáit

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

T
e
j
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a

-
n
y
e
r
s

T
e
j
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a

-

T
e
j
é
s
t
e
j
s
z
í
n
k
é
s
z
í
t
m
é
n
y
e
k
g
y
á
r
t
á
s

T
e
j
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a
-
V
a
j
-
é
s
v
a
j
k
é
s
z
í
t
m
é
n
y
e
k
g
y
á
r
t
á
s
a

V
á
g
ó
h
í
d
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a
-
b
a
r
o
m
f
i
v
á
g
ó
h
í
d
é
s
s
e
r
t
é
s
v
á
g
ó
h
í
d
.

T
ö
k
e
h
ú
s
o
k

m
i
n
ö
s
é
g
i
k
ö
v
e
t
e
l
m
é
n
y
e
i
.

H
ú
s
k
o
n
z
e
r
v
e
k
.
H
ú
s
i
p
a
r
i

A
k
e
n
h
e
t
ő
h
ú
s
i
p
a
r
i
k
é
s
z
í
t
m
é
n
y
e
k
,
g
y
á
r
t
á
s
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
i
k
,
a
z
o

H
ú
s
é
r
é
s
b
i
o
k
é
m
i
a
i
f
o
l
y
a
m
a
t
a
i
,
h
ű
s
t
í
p
u
s
o
k
j
e
l
l
e
m
z
é
s
e
,
h
ű
s
o
s
z

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