

Tárgytematika / Course Description

Az élelmiszer-minőség és -biztonság technológiai vonatkozásai

MELM_ÉTTM028

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, mikrobiológiai ismeretanyagot valamint az élelmiszeripari műveletekkel kapcsolatban tanultakat, azokra a területekre koncentrálni, ahol a minőséget és az élelmiszerbiztonságot technológiai oldalról befolyásolhatjuk. A tantárgyi program külön hangsúlyt fektet a műveletek együttes, a technológiai szempontból történő optimalizálására, a növényi és állati eredetű élelmiszerek gyártástechnológiájának ismertetése során.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

L
i
s
z
t
e
s
i
p
a
r
o
k

t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
j
a

L
i
s
z
t
e
s
i
p
a
r
o
k

t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
j
a

:
S
ü
t
ő
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
b
a
n

a
v

L
i
s
z
t
e
s
i
p
a
r
o
k

t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
j
a
:
K
e
k
s
z

é
s
o
s
t
y
a
g
y
á
r
t
á
s
t
e
c
h
n
o
l

É
d
e
s
i
p
a
r
o
k

t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
j
a
:
C
u
k
o
r
k
a
g
y
á
r
t
á
s
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
j
á
b
a
n

É
d
e
s
i
p
a
r
o
k

t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
j
a
:
C
s
o
k
o
l
á
d
é

é
s
k
á
v
é
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
j
á
b

S
z
e
s
z
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
b
a
n

é
s
p
á
l
i
n
k
a
k
é
s
z
í
t
é
s
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
j
á

B
o
r
á
s
z
a
t
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
b
a
n

a

v
é
g
t
e
r
m
é
k

m
i
n
ő
s
é
g
é
t
b
e
f
o
l
y
á
s
o
l

S
ö
r
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
b
a
n

a

v
é
g
t
e
r
m
é
k

m
i
n
ő
s
é
g
é
t
b
e
f
o
l
y
á
s
o
l
ó

l
e
g
f

T
a
r
t
ó
s
í
t
ó
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a

-
k
o
n
z
e
r
v
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
b
a
n

é

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
á
t
v
é
t
e
l
é
s
k
e
z
e
l
é
s
s
o
r
á
n

a

m
i

T
e
j
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a

-
s
a
v
a
n
y
í
t
o
t
t
e
j
k
é
s
z
í
t
m
é
n
y
e
k

g
y
á
r
t
á
s

V
á
g
ó
h
í
d
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
b
a
n

a

v
é
g
t
e
r
m
é
k

m
i
n
ő
s
é
g
é
t
b
e
f
o
l
y
á
s
o
l
ó

H
ú
s
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a

-
v
ö
r
ö
s
á
r
u
k
g
y
á
r
t
á
s
a

s
o
r
á
n

a

v
é
g
t
e
r
m
é

H
ú
s
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a

-
s
z
á
r
a
z
á
r
u
k
g
y
á
r
t
á
s
a

s
o
r
á
n

a

v
é
g
t
e
r
m

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Szóbeli és írásbeli vizsga a gyakorlatok és az elmélet anyagából.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

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

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