

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszertechnológia

MELM_ÉTTM031

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.): 12/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A

M

a

g

y

a

r

É

l

e

l

m

i

s

z

e

r

k

ö

n

y

v

h

ú

s

-

,

b

a

r

o

m

f

i

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

2.hét

T
e
j
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a

-

T
e
j
s
z
í
n

3.hét

é
s
t
e
j
s
z
í
n
k
é
s
z
í
t
m
é
n
y
e
k

g
v

T
e
j
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a
-

4.hét

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

T
e
j
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a

-
A

s
a
j
t
g
y
á
r
t
á
s
e
l
m
é
l
e
t
i
é
s
g
y
a
k
o
r
l
a
t
i
k

T
e
j
i
p
a
r
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a

-
A
z

o
l
t
ó
s
a
l
v
a
s
z
t
á
s
ú

s
a
j
t
g
y
á
r
t
á
s
á
l
t
a

D
a
r
a
b
o
l
t
p
á
c
o
l
t
h
ú
s
k
é
s
z
í
t
m
é
n
y
e
k
.
P
á
c
o
l
l
á
s
i
m
ó
d
o
k
.
P
á
c
o
l
l
ó

b
e
r
e

8.hét

Z
s
í
r
g
y
á
r
t
á
s
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
á
j
a
,
g
é
p
e
i
é
s
b
e
r
e
n
d
e
z
é
s
e

V
á
g
ó
h
í
d
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a

9.hét

-
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

10.hét

V
á
g
ó
h
í
d
i
t
e
c
h
n
o
l
ó
g
i
a

-
m
a
r
h
a
v
á
g
ó
h
í
d

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

11.hét

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

12.hét

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

13.hét

A
z

á
l
l
a
t
i
t
e
r
m
é
k
e
k

e
l
ő
á
l
l
í
t
á
s
á
n
á
l
h
a
s
z
n
á
l
t
c
s
o
m
a
g
o
l
á
s
t
e
c
h
n

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

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

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