

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszer-ipari technológia alapjai

**MENABEG4525**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Hanczné dr. Lakatos Erika

**Félév / Semester:** 2013/14/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 2/2/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy bemutatja a növényi és állati eredetű élelmiszerek feldolgozását, előállítását.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A hallgatók megismerik a növényi és állati alapanyagokból előállított élelmiszerek technológiai folyamatait, ezzel integrálják a korábban tanult élelmiszeripari műveletek és élelmiszeripari gépek c. tantárgyak ismeretanyagát. A gyakorlati üzemlátogatások során konkrét szakmai tapasztalatokat szereznek a tárgyalt technológiák üzemeltetésében. Nagy hangsúlyt fektetünk az önálló munkára; a gyakorlatok keretében kiscsoportos feladatokat kell végezni a hallgatóknak.

---

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

Kollokvium

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

**Kötelező és ajánlott irodalom:**

Beke Gy. (Szerk) (2002): Hűtőipari kézikönyv 2. Technológiák, Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Farkas J. (1977): Malomipari technológiák. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Gyaraky Z. (1977): A zöldség és gyümölcsfeldolgozás előkészítő műveletei. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Kovács A. (1998): Élelmiszeripari technológiák I. Növényi élelmiszerek előállítása: Malom-, sütő- és tésztaipari technológiák. POTE EFK jegyzet, Pécs.

Mohos - Markovics (1992) Édesipari technológia I. (1992) KÉÉ ÉFK, Szeged.