

Tárgytematika / Course Description

Növényi eredetű termékek feldolgozása

MENABEG4814

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2018/19/2

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 3/1/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Az Élelmiszeripari technológia c. tantárgy folytatásaként további technológiákat ismernek meg a hallgatók.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A gyakorlati üzemlátogatások során konkrét szakmai tapasztalatokat szereznek a tárgyalt technológiák üzemeltetésében. Ennek a tantárgynak a keretében a komplexebb, nagyiparszerűbb élelmiszeripari technológiákkal dolgozzák fel a hallgatók. A gyakorlatok során szintén előtérbe helyezük az egyéni feladatmegoldásokat, témafeldolgozásokat.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalom:

Eperjesi I. et al. (1998): Borászat. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Hernádi Z., Kovács L. (1984): Üdítőitalgyártás. KE jegyzet, Budapest.

Mercz A. (1981): Az italgyártás gépei. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Vukov K. (1996): Cukortechnológia. KÉÉ jegyzet, Budapest.

Wolfgang Kunze (1983): A sörfőzés és a malátázás technológiája. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.