

## **Tárgytematika / Course Description**

### **Növényi eredetű termékek feldolgozása**

**MENABEG4814**

**Tárgyfelelős neve /**

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

**Félév / Semester:** 2019/20/1

**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.