

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszer-előállítás járulékos folyamatai

MENB_ÉTTM005

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kapcsándi Viktória

Félév / Semester: 2022/23/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/0/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1.hét	Csomagolás szerepe a minőségmegőrzésben
2.hét	Csomagolóanyagok felosztása, szerkezete
3.hét	Csomagolóanyagokkal szemben támasztott speciális követelmények, élelmiszeripari csomagolások követelményei
4.hét	Vákuum- és védőgáz csomagolás alkalmazási területei
5.hét	Fém, műanyag és üveg csomagolási technikák
6.hét	Élelmiszeripari csomagológépek
7.hét	Csomagoláson feltüntetett jelölések, piktogramok
8.hét	Hulladékkezelés az élelmiszeriparban - növényi eredetű technológiák

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Tételhúzásos szóbeli vizsga az előadások anyagából és a kijelölt szakirodalomból

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom: Dr. Bicsák Péter, Dr. Székely Csaba, Dr. Szendrői Péter, Dr. Váha Antal (2010):

Élelmiszertechnológia mérnököknek. Szegedi Tudományegyetem.

Balla Csaba - Siro István (2007): Élelmiszer-biztonság- és minőség II.,
Élelmiszertechnológiák, Mezőgazda Kiadó

Ajánlott irodalom: 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