

Tárgytematika / Course Description Élelmiszer-előállítás járulékos folyamatai

MENB_ÉTTM005

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Greff Babett

Félév / Semester: 2024/25/1

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
Hulladékgazdálkodás az élelmiszeriparban - növényei eredetű technológiák
- 9.hét
Hulladékgazdálkodás az élelmiszeriparban - állati eredetű technológiák
- 10.hét
Hulladékok ártalmatlanítása, kezelése
- 11.hét
Élelmiszeripari melléktermékek hasznosítása
- 12.hét
Árukezelési ismeretek
- 13.hét
Raktározási ismeretek
- 14.hét
Az állati termékek előállításánál használt speciális csomagolás technológia és technika.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Tételhúzásos szóbeli vizsga az előadások anyagából és a kijelölt szakirodalomból

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom: 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

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL

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