

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszerismeret

MENB\_ÉTTM007

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Ásványi Balázs

Félév / Semester: 2021/22/1

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

A tantárgy keretein belül a hallgatók iparágak szerinti csoportosításban megismerkednek az egyes élelmiszeriparágak alap-, adalék- és segédanyagaival.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- |       |   |
|-------|---|
| 1.hét | Az élelmiszeripar nyersanyag forrásai és jellemzésük.               |
| 2.hét | A gabonafeldolgozó-ipar alapanyagai, fő- és melléktermékei          |
| 3.hét | A cukoripar alap- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.         |
| 4.hét | A boripar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei.   |
| 5.hét | A söripar alap- adalék- és segédanyagai, fő- és melléktermékei.     |
| 6.hét | A szeszipar alap- adalék- és segédanyagai, kész- és melléktermékei. |
| 7.hét | A likőrpar alap- és adalékanyagai, késztermékei.                    |

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

Az aláírás feltételei: 8 katalógusból legalább 6-on való részvétel, arányos félévi megoszlásban. Írásbeli kollokvium, osztályozás 1-5-ig terjedő érdemjeggyel

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

- Beke, Gy. (Szerk) (2002) Hűtőipari kézikönyv 2: technológiák. Mezőgazda Kiadó, Budapest.
- Kovács, Á. (1998) Élelmiszeripari technológiák II (jegyzet). Pécsi Orvostudományi Egyetem – Egészségügyi Főiskolai Kar, Pécs.
- Márkus, P. (1998) Borászati és üdítőital-ipari technológia II. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest.
- Szabó, S. (1998) Söripari technológia. Agrárszakoktatási Intézet, Budapest.
- Szakály, S. (2001) Tejgazdaságtan. Dinasztia Kiadó, Budapest

Ajánlott irodalom: A rendelkezésre bocsájtott tansegédlete

---