

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszerismeret

MENB_ÉTTM007

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Ásványi Balázs

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

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

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1.hét

A
z
é
l
e
l
m
i
s
z
e
r
i
p
a
r
n
y
e
r
s
a
n
y
a
g
f
o
r
r
á
s
a
i
é
s
j
e
l
l
e
m
z
é
s
ü
k
.

A
g
a
b
o
n
a
f
e
l
d
o
l
g
o
z
ó
-
i
p
a
r
a
l
l
a
p
a
n
y
a
g
a
i
'
f
ő
-
é
s
m
e
l
l
é
k
t
e
r
m
é
k
e
i
A

2.hét

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

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL