

Tárgytematika / Course Description**Élelmiszerkémia****MENB_ÉTTM008****Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** dr. Ajtony Zsolt**Félév / Semester:** 2018/19/2**Beszámolási forma /****Assesment:** Vizsga**Tárgy heti óraszám /****Teaching hours(week):** 2/2/0**Tárgy féléves óraszám /****Teaching hours(sem.):** 0/0/0**OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE**

A tantárgy oktatásának célja, hogy a korábban megszerzett kémiai, a fizikai valamint a fizikai-kémiai alapokra támaszkodva ismereteket nyújtson a feldolgozott nyersanyagok, felhasznált adalékanyagok és az előállított késztermékek összetételéről, és kémiai tulajdonságairól.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION**SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

Önálló otthoni feladat: előre kiadott írásos anyag alapján felkészülés a laboratóriumi gyakorlatokra valamint azok jegyzőkönyveinek elkészítése. Vizsga: írásbeli és szóbeli. Írásbeli: 60-70 perc tartamú, 30 röviden megválaszolható kérdést tartalmazó zárthelyi dolgozat. Csak elégtelennél jobb írásbeli jegy esetén tehető szóbeli vizsga. Szóbeli: tételhúzásos és -ismertetés a laboratóriumi gyakorlatok és az előadások anyagából. A vizsgajegy az írásbelin és a szóbelin nyújtott teljesítmény alapján kerül kialakításra. Sikertelen szóbeli esetén az írásbelit is ismételni kell.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Ajánlott irodalom:

Csapó János, Csapóné Kiss Zsuzsanna: Élelmiszer-kémia, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2003

Gasztonyi Kálmán, Lásztity Radomir (szerkesztők): Élelmiszerkémia 1. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 1992.