

Tárgytematika / Course Description**Az élelmiszer-minőség és -biztonság technológiai vonatkozásai****MENM_ÉTTM028****Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** Hanczné dr. Lakatos Erika**Félév / Semester:** 2017/18/1**Beszámolási forma /****Assesment:** Vizsga**Tárgy heti óraszám /****Teaching hours(week):** 3/2/0**Tárgy féléves óraszám /****Teaching hours(sem.):** 0/0/0**OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE**

A tantárgy, felhasználva a korábbi tanulmányok során elsajátított fizikai, fizikai-kémiai, kémiai, mikrobiológiai ismeretanyagot valamint az élelmiszeripari műveletekkel kapcsolatban tanultakat, azokra a területekre koncentrálni, ahol a minőséget és az élelmiszerbiztonságot technológiai oldalról befolyásolhatjuk. A tantárgyi program külön hangsúlyt fektet a műveletek együttes, a technológiai szempontból történő optimalizálására, a növényi és állati eredetű élelmiszerek gyártástechnológiájának ismertetése során.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- 1.hét Lisztes iparok technológiája: Malomipari technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása a fehérkenyérliszt gyártástechnológiáján keresztül
- 2.hét Lisztes iparok technológiája: Sütőipari technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét sütőipari termék gyártástechnológiáján keresztül)
- 3.hét Lisztes iparok technológiája: Keksz és ostyagyártástechnológiájában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása keksz és ostya technológiáján keresztül
- 4.hét Édes iparok technológiája: Cukorkagyártás technológiájában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása cukorka gyártástechnológiáján keresztül
- 5.hét Édes iparok technológiája: Csokoládé és kávétechnológiájában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása a konkrét gyártástechnológián keresztül
- 6.hét Szeszipari technológiában és pálinkakészítés technológiájában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása a konkrét gyártástechnológián keresztül
- 7.hét Borászati technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása fehér és vörösbor gyártástechnológiáján keresztül
- 8.hét Sörtechnológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása alsóerjesztésű sörök gyártástechnológiáján keresztül
- 9.hét Tartósítóipari technológia - konzervipari technológiában és hűtőipari technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül
- 10.hét Tejipari technológia - nyerstejtárvétel és kezelés során a minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása
- 11.hét Tejipari technológia - savanyított tejkészítmények gyártása során a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül
- 12.hét Vágóhídi technológiában a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása a technológia ismertetésén keresztül

- 13.hét Húsipari technológia - vörösárukgyártása során a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül
- 14.hét Húsipari technológia - szárazárukgyártása során a végtermék minőségét befolyásoló legfontosabb technológiai tényezők bemutatása egy-egy konkrét termék gyártástechnológiáján keresztül
-

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Szóbeli és írásbeli vizsga a gyakorlatok és az elmélet anyagából.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

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

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