

Tárgytematika / Course Description

Sütő- és édesipari technológia

MENSBEG3224

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2016/17/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Mind elméleti, mind pedig gyakorlati tapasztalatokat szereznek a különböző (elsősorban hazai) gyártmánycsoportok technológiai folyamatiról. Kiemelt jelentőséget tulajdonítunk a sütő ill. édesipari technológiai rendszerek termék minőséget befolyásoló megismertetésével.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tantárgy első fele a gabonaipar által előállított lisztek további feldolgozásának technológiai folyamatait ismerteti a hallgatókkal. Gyakorlati és elméleti ismereteket, tapasztalatokat szerezhetnek az egyes termékcsoportok gyártástechnológiájáról. A tantárgy második részében az édesipari technológiák feldolgozása során a hallgatók részletes ismereteket szereznek az édességkészítés eljárásairól és feldolgozásuk eszközeiről.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalom:

Biró G. et al. (1983) Higiénia a cukor-, az édes-, a gabona és a sütőiparban. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Hollósi et al. (1980) Édesipari gépek. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Kovács A. (1998) Élelmiszeripari technológiák I. Növényi élelmiszerek előállítása: Malom-, sütő- és tésztaipari technológiák. POTE EFK jegyzet, Pécs.

Mohos - Markovics (1992): Édesipari technológia I. KÉÉ ÉFK, Szeged.

Mohos F. (1990): Édesipari Technológia. KÉÉ ÉK, Budapest.