

## Tárgytematika / Course Description

### Sütő- és édesipari technológia

**MENSBEG3224**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Hanczné dr. Lakatos Erika

**Félév / Semester:** 2016/17/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 2/1/0

**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 EK, Budapest.