

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszeripari technológiák

**MMLABEGB923**

**Tárgyfelelős neve /**

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

**Félév / Semester:** 2020/21/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

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

**Tárgy féléves óraszám /**

**Teaching hours(sem.):** 9/0/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy bemutatja a növényi és állati eredetű élelmiszerek feldolgozását, előállítását. A hallgatók megismerik a növényi és állati alapanyagokból előállított élelmiszerek technológiai folyamatait, ezzel integrálják a korábban tanult élelmiszeripari műveletek és élelmiszeripari gépek c. tantárgyak ismeretanyagát. A gyakorlati üzemlátogatások során konkrét szakmai tapasztalatokat szereznek a tárgyalt technológiák üzemeltetésében. Nagy hangsúlyt fektetünk az önálló munkára; a gyakorlatok keretében kiscsoportos feladatokat kell végezni a hallgatóknak.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

---

### SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom: Beke Gy. (Szerk) (2002): Hűtőipari kézikönyv 2. Technológiák, Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Farkas J. (1977): Malomipari technológiák. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Gyaraky Z. (1977): A zöldség és gyümölcsfeldolgozás előkészítő műveletei. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Kovács Á. (1998): Élelmiszeripari technológiák I. Növényi élelmiszerek előállítása: Malom-, sütő- és tésztaipari

technológiák. POTE EFK jegyzet, Pécs.

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