

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszeripari technológiák

**MMNABEG9322**

**Tárgyfelelős neve /**

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

**Félév / Semester:** 2018/19/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

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

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

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

Hollósi et al. (1980) Édesipari gépek. Mg. Kiadó, Bp.

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

Mohos F. (1990) Édesipari Technológia. KÉE ÉK, Bp.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

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. Nagy hangsúlyt fektetünk az önálló munkára; a gyakorlatok keretében kiscsoportos feladatokat kell végezni a hallgatóknak.

---

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

Szóbeli számonkérés.

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL