

Tárgytematika / Course Description

Növényi termékfeldolgozás és élelmiszerbiztonság

MNLABEMC864

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2016/17/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 12/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tárgy oktatásának célja a növényi eredetű termékfeldolgozási technológiák élelmiszerbiztonsági feladatainak bemutatása.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tárgy oktatása során az alábbi élelmiszeripari technológiák élelmiszerbiztonsági kérdései kerülnek előtérbe:

Malomipari technológiák

Sütőipar

Édesipar

Konzervipar

Sörgyártás

Borászat 1. - átvételtől az erjesztésig

Borászat 2. - pinceműveleti eljárások (borkezelés)

Szeszipar

Gyümölcspálinkakészítés

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Szóbeli számonkérés.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

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