

## **Tárgytematika / Course Description**

### **Élelmiszer-ipari technológia alapjai**

**MÉLABEG9645**

**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.):** 0/0/0

---

### **OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE**

A tantárgy bemutatja a növényi és állati eredetű élelmiszerek feldolgozását, előállítását.

---

### **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. 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.

---

### **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD**

Kollokvium

---

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

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

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