

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszer-ipari technológia alapjai

MÉLABEG9645

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2017/18/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 15/0/0

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.