

## Tárgytematika / Course Description Élelmiszeripari technológia alapjai

**MÉLAFEGF338**

**Tárgyfelelős neve /**

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

**Félév / Semester:** 2014/15/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

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

**Tárgy féléves óraszám /**

**Teaching hours(sem.):** 24/0/0

---

### 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.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- képes az élelmiszer-ipari gyártási folyamatok technológiai és gépészeti működtetésére, irányítására, ellenőrzésére;
- javaslatot tesz az egyes kivitelezési megoldások vonatkozásában;
- munkája során alkalmazza az élelmiszeripari gyártási folyamatokkal, csomagolástechnikával, az alapvető marketing és szervezési módszerekkel kapcsolatos alapszintű ismereteit;
- ismeri az élelmiszer-ipari folyamatok tervezésének és irányítástechnikájának alapjait;
- ismeri az élelmiszer-ipari nyers- technológiai segéd- és adalékanyagokat, járulékos, ízesítő- és színezőanyagokat, tartósítószerkeket;

- táplálkozástudományi, valamint élelmiszer-fejlesztési ismereteit folyamatosan bővíti és tevékenysége során alkalmazza;
- a felhasznált anyagokra vonatkozó alapvető jogszabályok ismeretében közreműködik az élelmiszerek előállításából, tárolásából, szállításából, tovább-feldolgozásából, felhasználásából adódó ember- és környezetkárosító hatások megelőzésével kapcsolatos feladatok ellátásában;
- anyagszükségletet számít, anyagnormát, gyártmánylapot készít/alkalmaz;
- intézkedik a technikai eszközök időszakos karbantartásáról, felügyeli a higiéniai műveletek elvégzését, ellenőrzi annak eredményét;
- ellenőrzi, illetve ellenőrizteti az élelmiszer-előállító gépek, berendezések biztonságos működését, szükség esetén intézkedik;

---

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

**kollokvium**

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

---

## **AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL**