

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszeripari technológia alapjai

MÉLAFEGF338

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2017/18/1

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, csomagolóstechnikával, 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, tartósítószerket;
- 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 / ASSESSMENT'S METHOD

kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Beke Gy. (Szerk) (2002): H t ipari 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 Á. (1998): Élelmiszeripari technológiák I. Növényi élelmiszerek előállítása: Malom-, süt - és téztaipari technológiák. POTE EFK jegyzet, Pécs

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