

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszeripari technológia alapjai

**MÉNAFEGH638**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Kapcsándi Viktória

**Félév / Semester:** 2016/17/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 8/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A szak célja az, hogy az itt végző szakemberek az élelmiszeripar teljes vertikumáról átfogó képet kapjanak.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A hallgatók megfelelő tanári útmutatások és segédletek alapján az adott technológiákat saját maguk dolgozzák fel, és kiselőadásokban adnak számot tudásukról. Alapvető szempont, hogy a műveleteket és technológiákat az élelmiszer mérnöki ismeretekre alapozva tárgyaljuk.

---

### SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

**Az osztályzat és az aláírás kialakításának módja:**

**Aláírás:** gyakorlat pótlása, jegyzőkönyvek elkészítése, zh-nál legalább 30%-os átlagos teljesítmény elérése

**Osztályzat:** írásbeli és szóbeli vizsgákon legalább 50%-os teljesítmény elérése

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Ábrahám Tibor (szerk) (1980): A betakarítástól a csomagolásig. A konzervgyártás műveleteinek gépei., Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Kovács Árpád (1998): Élelmiszeripari technológiák. Pécsi Orvostudományi Egyetem, Egészségügyi Főiskolai Kar, jegyzet

Ludwig Narziss (1981): A sörgyártás., Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Hollosi S., Szűcs M., Zsarnóczai L., Walkó G. (1980): Édesipari Gépek, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Magyary-Kossa Béla (szerk) (1982): Élelmiszerek csomagolásának tervezése és szervezése. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.