

## Tárgytematika / Course Description

### Növényi eredetű termékek előállítási technológiái és gépei

**N\_DM41****Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** Dr. Kovács Attila József**Félév / Semester:** 2021/22/1**Beszámolási forma /****Assesment:** Vizsga**Tárgy heti óraszám /****Teaching hours(week):** 0/0/0**Tárgy féléves óraszám /****Teaching hours(sem.):** 30/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tárgy oktatásának célja a növényi eredetű élelmiszerek komplex előállítási technológiájának ismertetése, elsősorban az új fejlesztési irányok, trendek megismertetésére koncentrálva. Az ismeretanyag átadása során az alkalmazott élelmiszeripari műveleteket felhasználva tárgyaljuk a növényi eredetű élelmiszeripari ágazatban alapvető szerepet játszó gépek és berendezések termelési technikai feladatait; a munkavégzés egyes technológiai vonatkozásait; a konstrukciós megoldások korszerű alternatíváit. A technológiai rendszerek megismerése a műveletek, ill. gépek bemutatásán keresztül történik. A tantárgy lehallgatása képessé teszi a hallgatókat a növényipari technológiák fejlődési irányainak követésére, adaptálására, ill. megteremt az alapot azok fejlesztésére. Az önálló munkavégzés és szervezett üzemlátogatások során gyakorlati tapasztalatokat is elsajátítanak a hallgatók.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Malomipar technológiája és gépei
2. Sütőipar technológiája és gépei
3. Édesipar technológiája és gépei
4. Konzervipar technológiája és gépei
5. Hűtőipar technológiája és gépei
6. Borászat technológiája és gépei
7. Söripar technológiája és gépei
8. Szesz- és pálinkagyártás technológiája és gépei
9. Olajipar technológiája és gépei
10. Cukoripar technológiája és gépei
11. Üdítőital gyártás technológiája és gépei
12. Hűtőipari technológiák és gépek

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

Az oktató által megszabott feltételek teljesítése.

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

ELŐZETES KÉRDÉSEK ÉS FELADATOK: [https://www.szecsenyiegyetem.hu/kepzes/egyetemi-nyelviskola/nyelviskola-kepzes/nyelviskola-kepzes-kezdok](#)

**Barta J.** (2007): A gyümölcsfeldolgozás technológiái. Mezőgazda Kiadó

**Biacs P., Szabó G., Szendrő P., Véha A.** (2010): Élelmiszer-technológia mérnököknek. Szegedi Tudományegyetem

**Albert Ibarz, G.V. Barbosa Cánovas** (2003): Unit operation in food engineering. CRC Press

**Geroge D. Saracovas, Zacharias B. Maroulis** (2011): Food process engineering operations. CRC Press

---