

Tantárgy neve: Élelmiszeripari nyersanyagismeret	Kreditszáma: 3
A tanóra típusa ¹ : ea. / szem. / gyak. / konz. és száma (/hét): 2 ea/hét	
A számonkérés módja (koll. / gyj. / egyéb ²): évközbéli zárthelyi dolgozat, kollokvium	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): 1	
Előtanulmányi feltételek (ha vannak): -	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó <u>ismeretanyag és a kialakítandó kompetenciák</u> tömör, informáló leírása.	
A tantárgy oktatásának célja a hallgatók megismertetése az élelmiszeriparban felhasználásra kerülő mezőgazdasági termékek csoportjaival, az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosításával, értéküket és alkalmasságukat meghatározó minőségi tulajdonságaival, a minőségüket befolyásoló tényezőkkel és a feldolgozóipari jelentőségükkel.	
Tantárgyi tematika:	
1. Bevezető előadás. Az élelmiszeripar helye a gazdaságban, kapcsolata a mezőgazdasággal és egyéb iparágakkal. Fontosabb folyamatok az agráriumban. 2. Élelmiszerekkel kapcsolatos alapfogalmak 3. Élelmiszerek növényi eredetű nyersanyagai. Gabonafélék I. (búza, durum és tönköly búza) 4. Gabonafélék II. (rozs, árpa, zab, rizs, indián rizs, köles, kukorica, pszeudocereáliák) 5. Hüvelyesek (borsó, bab, lóbab, földimogyoró, szója). 6. Olajnövények (napraforgó, káposztarepce, mák). Dohány 7. Gumós és gyökérnövények (burgonya, cukorrépa). Fűszerek 8. Zöldségnövények: paradicsom, paprika, uborka, Káposzta, vöröshagyma, fokhagyma). 9. Gyümölcsfélék (alma, körte, birs, cseresznye, meggy, kajszibarack, őszibarack, szilva, szamóca, málna, ribiszke. Déligyümölcsök. Szőlő 10. Élelmiszerek állati eredetű nyersanyagai. Gazdasági állatok értékmérő tulajdonságai (hús-, tej-, tojás-, gyapjútermelő képesség, takarmányértékesítő képesség). 11. A szarvasmarha. Fajták, fajtacsoportok. Értékmérő tulajdonságok hús- és tejhasznosítás esetén. Termékek és értékmeghatározó tulajdonságaik. 12. A sertés. Fajták, fajtacsoportok. Értékmérő tulajdonságok különböző hasznosítási módok esetén. Termékek és értékmeghatározó tulajdonságaik. 13. A juh. Fajták, fajtacsoportok. Értékmérő tulajdonságok különböző hasznosítási módok esetén. Termékek és értékmeghatározó tulajdonságaik. 14. A baromfi bemutatása: tyúk, pulyka, gyöngytyúk, lúd, kacska. Értékmérő tulajdonságok különböző hasznosítási módok esetén. Termékek és értékmeghatározó tulajdonságaik. 15. Halak és egyéb, élelmezési szempontból jelentős állatfajok (galamb, strucc, nyúl, vadak).	
A 3-5 legfontosabb <i>kötelező</i> , illetve <i>ajánlott irodalom</i> (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, oldalak, ISBN).	
Tanács L.: Élelmiszer-ipari nyersanyagismeret. Szaktudás Kiadó Ház, Budapest, 2005., 387 o., ISBN: 963-955-347-6	
Tantárgy felelőse (név, beosztás, tud. fokozat): Dr. Sipos Péter, egy. adjunktus, PhD	
Tantárgy oktatásába bevont oktató(k), ha vannak (név, beosztás, tud. fokozat) : ...	

¹ **Ftv. 147. §** tanóra: a tantervben meghatározott tanulmányi követelmények teljesítéséhez oktató személyes közreműködését igénylő foglalkozás (előadás, szeminárium, gyakorlat, konzultáció)

² pl. évközi beszámoló

A dokumentum elnevezése tantárgyi kód_tantárgy megnevezése.pdf (pdf-ként mentve) ékezetek nélkül
a pdf készítése: nyomtatás, nyomtató név beállítása: adobe pdf