

Tantárgy neve: MTB60090 Élelmiszertechnológia alapjai I.	Kreditszáma: 4...
A tanóra típusa ¹ : 2 ea. / szem. / 2 gyak. / konz. és száma (/hét): heti 2 E + 2 GY...	
A számonkérés módja (koll. / gyj. / egyéb ²): Kollokvium (K)...	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): IV. félév...	
Előtanulmányi feltételek (ha vannak): ...	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó ismeretanyag és a kialakítandó kompetenciák tömör, informáló leírása.	
Az élelmiszeripari technológiák alapanyag (szántóföldi növények) centrikus feldolgozásának megismertetése a hallgatókkal rámutatva arra, hogy milyen alapvető műveltekkel történik a gyártmánykialakítás. Ez által a hallgatók részére olyan ismertanyag átadása, amelyekre mind az élelmiszeralitika, mind pedig a minőségbiztosítással kapcsolatos tárgyakban építhet.	
Tantárgyi tematika:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. A tantárgy helye az élelmiszermérnök képzésben, az élelmiszeriparok jelentősége hazánkban és a világon. A gabonafélék kémiai összetétele. 2. A gabonafélék malomipari feldolgozása és a malomipari termékei. 3. Sütőipari technológiák. Kenyér- péksütemény gyártás. 4. Tésztaipari: alapanyagai, tojással és tojás nélkül készült tészták. 5. A kukorica feldolgozása. 6. A burgonya összetétele, feldolgozástechnológiája és termékei. 7. A keményítő szerkezete, fizikai és kémiai tulajdonságai illetve a keményítővel szemben támasztott minőségi követelmények. Keményítőgyártás technológiája, valamint keményítőipari termékek ismertetése. 8. A cukorrépa összetétele és átvétele. Az átvétel alapját képező, minőséget jellemző paraméterek. A cukorrépa alapú cukorgyártás technológiája, a feldolgozás termékei és melléktermékei, azok felhasználása. 9. Olajos magvak feldolgozása, a napraforgóolaj gyártásának technológiája. Olajos magvak minőségét jellemző paraméterek. A növényolajipar nyersanyagai, fő- és melléktermékei. 10. Malátagyártás technológiája. Sörgyártás alapanyagai. 11. A sörfőzés technológiája. A sör minőségét befolyásoló tényezők. 12. A dohánylevél összetétele, a dohány szárítása, fermentálás. A fontosabb dohánygyártmány típusok és azok minőségi jellemzői, a cigarettagyártás fő folyamatai. 13. Fontosabb méhészeti termékek – kivétel a méz – és a mézes süteménygyártás. A méz és alkotóelemeinek jellemzése és a technológiája (a szántóföldtől az asztalig elv szerint). 14. Fehérjeelőállítás lehetőségei élelmezési célból. (egysejtfehérje, levélfehérje, fehérje dúsítás) 15. Az édesiparban végzett legfontosabb műveletek. Cukorkagyártás technológiája. 	
A 3-5 legfontosabb kötelező, illetve ajánlott irodalom (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, oldalak, ISBN).	

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

² pl. évközi beszámoló

Dr. Győri Zoltán: Mezőgazdasági termékek tárolása és feldolgozása, Egyetemi jegyzet, 2003.

Dr. Szalai Lajos: A sütőipar technológiája. Egyetemi jegyzet, Budapest, 1990.

Monda S.- Mosonyi Á. – Tóth J.: Gabonaipari technológiák. . Egyetemi jegyzet, Budapest, 1990.

Dr. Rosza Jánosné: Tésztaipari technológia. . Egyetemi jegyzet, Budapest, 1996

Kudron-Ujszászi-Simonyiné: keményítő- és szeszesital-gyártás. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1986.

Dr. Vukov Konstantin: Cukortechnológia. . Egyetemi jegyzet, Budapest, 1996.

Wolfgang Kunze: A sörfőzés és malátázás technológiája. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1983.

Biacs Péter, Szabó Gábor, Szendrői Péter, Véha Antal: Élelmiszer-technológia mérnököknek. Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kar, Szeged, 2010.

Ambrus Árpád: Élelmiszerbiztonság megítélési módszerei I-II. Edison House Holding Zrt. Budapest, 2010.

Tantárgy felelőse (név, beosztás, tud. fokozat): **Dr. Győri Zoltán, egyetemi tanár, DSc**

Tantárgy oktatásába bevont oktató(k), ha vannak (név, beosztás, tud. fokozat) : **Dr. Ungai Diána, egyetemi tanársegéd, PhD...**

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