

Kaposvári Egyetem Gazdaságtudományi Kar
Kaposvár, Guba Sándor u. 40.

TEMATIKA ÉS KÖVETELMÉNYRENDSZER

Tantárgy neve: Élelmiszeripari alapismeretek

Tantárgy kódja(i): 3BMAR1EAI00000

Képzési szint: FOSZK/alapképzés/mesterképzés

Szak(ok) neve(i): Gazdasági és vidékfejlesztési agrármérnök

Tagozat: nappali/levelező

Óraszám (ea/gy): 2+1

Értékelési forma: kollokvium/gyakorlat

Tantárgyfelelős oktató: Dr. Sente Viktória

Előadás- és gyakorlatvezető oktatók: Dr. Olsovskyné Dr. Némedi Andrea

Tantárgyat gondozó tanszék neve: Marketing és Kereskedelem Tanszék

Tanszékvezető neve, beosztása: Dr. Szigeti Orsolya, egyetemi docens

A tematika és követelményrendszer érvényessége: 2015/2016. tanév 1. félév

A tantárgy céljai: megismertetni a hallgatókkal az egyes élelmiszercsoportok jellemzőit, azok tápanyagtartalmáról, táplálkozás-élettani jelentőségéről, valamint az egészségmegőrző táplálkozásban betöltött szerepükről ismeretek nyújtása.

Követelmények és az értékelés módja:

A félév elismerésének feltétele az órákon való aktív részvétel és az évközi zárthelyi dolgozat megírása, legalább elégségesre való teljesítése. Pótlási lehetőség egy alkalommal van.

A félév írásbeli kollokviummal zárul, a ZH-k alapján megajánlott jegy lehetséges.

A tantárgy témakörei:

SSZ.	ÓRA TÍPUSA	ELŐADÁS TÉMA	SZEMINÁRIUM TÉMA
1.	előadás szeminárium	Bevezetés. Az élelmiszer-áruismeret alapjai.	Az élelmiszerek áru jellemzői
2.	előadás szeminárium	Az élelmiszereket felépítő anyagok	Élelmiszer biztonság, élelmiszer jog
3.	előadás szeminárium	Gabonafélék fajtái, jellemző tápanyagai, táplálkozás-élettani jelentőségük.	Malomipari termékek fajtái, jellemzése.
4.	előadás szeminárium	Tésztafélék, jellemző tápanyagai, táplálkozás-élettani jelentőségük.	A tészta jellemzése
5.	előadás szeminárium	A cukor jellemzése, felhasználásuk alapelvei. Az édesítőszer	Édesipari áruk (csokoládé...)
6.	előadás szeminárium	Gyümölcsfélék csoportja, jellemző tápanyagai, táplálkozás-élettani jelentőségük.	Gyümölcsök a táplálkozásban.
7.	előadás szeminárium	Zöldségfélék csoportosítása, jellemző tápanyagai, táplálkozás-élettani jelentőségük.	Zöldségek a táplálkozásban.
8.	előadás szeminárium	Oktatási szünet	
9.	előadás szeminárium	ZH	
10.	előadás szeminárium	Tej, tejkészítmények, tejtermékek tápanyag összetétele	A tej táplálkozásban betöltött szerepe
11.	előadás szeminárium	A húsok szerepe a táplálkozásban, jellemző tápanyagai, húskészítmények.	A húsok összetétele és táplálkozási értéke.
12.	előadás szeminárium	A zsiradékok fajtái, jellemzésük.	A tojás jellemzése, tárolása, tartósítása
13.	előadás szeminárium	A gyorsfagyasztott és tartós készítmények, konzervek árujellemzői.	Üzemlátogatás
14.	előadás szeminárium	Alkoholmentes italok és alkohol tartalmú italok, koffeintartalmú élvezeti áruk Dohányárak, élettani hatásuk.	Üzemlátogatás

Szakirodalom

Kötelező irodalom:

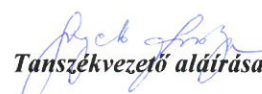
OLSOVSZKYNÉ NÉMEDI A.: Élelmiszertan/csomagolás. „E-tananyag” az Élelmiszermérnök BSc szak hallgatói számára. Kaposvári Egyetem, 2014.137.p.

Ajánlott irodalom

Varga Lajosné- Szabó Tamásné- Dr. Buzás Gizella- Dr. Bartha Lászlóné: Szakáruismeret- élelmiszer és vegyi áruk. Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2007

Kaposvár, 2015. augusztus 25.


Oktató aláírása


Tanszékvezető aláírása