

TANTÁRGYI ADATLAP

I. TANTÁRGYLEÍRÁS

1. ALAPADATOK

1.1. Tantárgy neve (magyarul, angolul)

Élelmiszeripari technológia III

1.2. Azonosító (tantárgykód)

BMEVEBEA607

1.3. A tantárgy típusa

-

1.4. Kurzustípusok és óraszámok (heti/féléves)

kurzustípus	óraszám (heti)	típus
előadás (elmélet)	2	-
gyakorlat	-	-
laboratóriumi gyakorlat	-	-

1.5. Tanulmányi teljesítményértékelés / értékelés típusa

vizsga

1.6. Kreditérték

2

1.7. Tantárgyfelelős

neve: Salgó András egyetemi tanár,
beosztása:
elérhetősége:

1.8. Tantárgyat gondozó szervezeti egység

BME Biokémiai és Élelmiszertechnológiai Tanszék (BME-ABÉT)

1.9. Tantárgyi adatlap elérhetősége

1.10. A tantárgy oktatásának nyelve

-

1.11. A tantárgy elsődleges mintatantervi jellege

1.12. A tantárgy előkövetelményei

erős előkövetelmény:	-
gyenge előkövetelmény:	-
párhuzamos előkövetelmény:	-
mérföldkő előkövetelmény:	-
kizáró feltétel:	-

(Kizáró feltétel alkalmazása esetén az egyik tárgy teljesítése a másik tárgyból történő eltiltást jelenti.)

2. CÉLOK ÉS TANULÁSI EREDMÉNYEK

2.1. Célkitűzés

Az egyes élelmiszeripari technológiák nyersanyagainak, átalakító műveleteinek, a műveletek során nyert intermedierek és termékek valamint melléktermékek tulajdonságainak megismerése. A tananyag folyamatosan integrálja a korszerű, nem konvencionális, új anyagmódosítási és kezelési módszereket.

2.2. Tanulmányi eredmények

Kompetenciák:

A. Tudás

-

B. Képesség

-

C. Attitűd

-

D. Autonómia és felelősség

-

2.3. Oktatási módszertan

Követelmények: a. A szorgalmi időszakban: előadás látogatása b. A vizsgaidőszakban: szóbeli vizsga

Követelményszintek: Alapszint: Liszt, kenyér, száraztészta, hús-hentesáru, vörös-áru, füstölt, pácolt hústermékek, száraz húsáru, tej, tartósított tejkészítmények. vaj, sajt, konzervek, fagyasztott gyümölcsök zöldségek, cukorka, csokoládé, bor, gyümölcstermékek, kávé. tea előállítási technológiájának ismerete. Emelt szint: Az tematikában szereplő de az alapszinthez nem tartozó termékek előállítási technológiájának, nyersanyagok feldolgozásának, illetve a technológia során lezajló fizikai, kémiai, fizikai-kémiai, mikrobiológiai és speciális változások ismerete. Ne felejtse „Nefelejcs” szint: liszt, kenyér, száraztészta, vörös-áru, száraz-áru, savanyított tejkészítmények, vaj, sajt, konzervek, fagyasztott zöldség-gyümölcs termékek, bor, csokoládé, cukorka előállítási technológiáinak ismerete. Pótlási lehetőségek: az egyetemi vizsgaszabályzat szerint. Konzultációk: személyes megbeszélés alapján a tantárgy előadójával.

2.4. Ajánlott irodalom

a) Tankönyv

-

b) Jegyzet

-

c) Online

Varga-Örsi: Élelmiszeripari technológia, ASZI Budapest, 1999

Hui: Encyclopedia of Food Science and Technology, Vol. 1-4. Wiley-Interscience, 1992

Spiess-Schubert: Engineering and Food, Vol. 1-2, Elsevier, 1990

2.5. Tantárgyleírás hatályossága

Kezdő időpont:

-

Záró időpont:

-

Tantárgyleírást elfogadó döntés:

-

II. TANTÁRGYKÖVETELMÉNYEK

3. TELJESÍTMÉNYÉRTÉKELES

3.1 Általános szabályok

Követelmények: a. A szorgalmi időszakban: előadás látogatása b. A vizsgaidőszakban: szóbeli vizsga

Követelményszintek: Alapszint: Liszt, kenyér, száraztészta, hús-hentesáru, vörös-áru, füstölt, pácolt hústermékek, száraz húsáru, tej, tartósított tejkészítmények. vaj, sajt, konzervek, fagyasztott gyümölcsök zöldségek, cukorka, csokoládé, bor, gyümölcstermékek, kávé. tea előállítási technológiájának ismerete. Emelt szint: Az tematikában szereplő de az alapszinthez nem tartozó termékek előállítási technológiájának, nyersanyagok feldolgozásának, illetve a technológia során lezajló fizikai, kémiai, fizikai-kémiai, mikrobiológiai és speciális változások ismerete. Ne felejtse „Nefelejcs” szint: liszt, kenyér, száraztészta, vörös-áru, száraz-áru, savanyított tejkészítmények, vaj, sajt, konzervek, fagyasztott zöldség-gyümölcs termékek, bor, csokoládé, cukorka előállítási technológiáinak ismerete. Pótlási lehetőségek: az egyetemi vizsgaszabályzat szerint. Konzultációk: személyes megbeszélés alapján a tantárgy előadójával.

3.2 Értékelések

A. Évközi értékelések

B. Vizsgarészek

Vizsgarészek:

1. Írásbeli
-
2. Szóbeli
-
3. Gyakorlati
-
4. Évközi
-

3.3 Évközi értékelések részaránya

azonosító	részarány
-----------	-----------

3.4 Vizsgarészek részaránya

típus	részarány
Írásbeli	0 %
Szóbeli	0 %
Gyakorlati	0 %
Évközi	0 %

3.5 Érdemjegy megállapítása

-

A tanulási eredmények értékelése a fenti százalékos sávok alapján történik.

3.6 Jelenléti és részvételi követelmények

Elmélet: 70%

Gyakorlat: 70%

Labor: 70%

3.7 Javítás, pótlás, ismétlés

4. MUNKAIDŐ RÁFORDÍTÁS

4.1 Tevékenységek

Tevékenység	Óraszám
Összesen	0

4.2 Hatályosság

Kezdő időpont:	-
Záró időpont:	-
Tantárgykövetelményt elfogadó döntés:	-

BUDAPEST UNIVERSITY OF TECHNOLOGY AND ECONOMICS
FACULTY OF CHEMICAL TECHNOLOGY AND
BIOTECHNOLOGY, DEFAULT FACULTY

SUBJECT DATA SHEET

I. SUBJECT DESCRIPTION

1. BASIC DATA

1.1. Subject name

Food Technology III

1.2. Subject code

BMEVEBEA607

1.3. Subject type

-

1.4. Course types and hours

course type	hours / semester	type
lecture	2	-
tutorial	-	-
laboratory	-	-

1.5. Assessment type

vizsga

1.6. Credit

2

1.7. Lecturer

name: Salgó András egyetemi tanár,
position:
email:

1.8. Responsible department

BME Biokémiai és Élelmiszertechnológiai Tanszék (BME-ABÉT)

1.9. Subject website

1.10. Language of instruction

-

1.11. Primary curriculum

1.12. Prerequisites

Strong prerequisite:	-
Weak prerequisite:	-
Parallel prerequisite:	-
Milestone prerequisite:	-
Exclusion condition:	-

(Exclusion condition means that completion of one subject excludes the other.)

2. OBJECTIVES AND LEARNING OUTCOMES

2.1. Objectives

Az egyes élelmiszeripari technológiák nyersanyagainak, átalakító műveleteinek, a műveletek során nyert intermedierek és termékek valamint melléktermékek tulajdonságainak megismerése. A tananyag folyamatosan integrálja a korszerű, nem konvencionális, új anyagmódosítási és kezelési módszereket.

2.2. Learning outcomes

Competencies:

A. Knowledge

-

B. Skills

-

C. Attitudes

-

D. Autonomy and responsibility

-

2.3. Teaching methodology

Követelmények: a. A szorgalmi időszakban: előadás látogatása b. A vizsgaidőszakban: szóbeli vizsga

Követelményszintek: Alapszint: Liszt, kenyér, száraztészta, hús-hentesáru, vörös-áru, füstölt, pácolt hústermékek, száraz húsáru, tej, tartósított tejkészítmények. vaj, sajt, konzervek, fagyasztott gyümölcsök zöldségek, cukorka, csokoládé, bor, gyümölcstermékek, kávé. tea előállítási technológiájának ismerete. Emelt szint: Az tematikában szereplő de az alapszinthez nem tartozó termékek előállítási technológiájának, nyersanyagok feldolgozásának, illetve a technológia során lezajló fizikai, kémiai, fizikai-kémiai, mikrobiológiai és speciális változások ismerete. Ne felejts „Nefelejcs” szint: liszt, kenyér, száraztészta, vörös-áru, száraz-áru, savanyított tejkészítmények, vaj, sajt, konzervek, fagyasztott zöldség-gyümölcs termékek, bor, csokoládé, cukorka előállítási technológiáinak ismerete. Pótlási lehetőségek: az egyetemi vizsgaszabályzat szerint. Konzultációk: személyes megbeszélés alapján a tantárgy előadójával.

2.4. Recommended literature

a) Textbooks

-

b) Lecture notes

-

c) Online materials

Varga-Örsi: Élelmiszeripari technológia, ASZI Budapest, 1999

Hui: Encyclopedia of Food Science and Technology, Vol. 1-4. Wiley-Interscience, 1992

Spiess-Schubert: Engineering and Food, Vol. 1-2, Elsevier, 1990

2.5. Validity of the subject description

Start date: -

End date: -

Subject Description Acceptance Decision: -

II. SUBJECT REQUIREMENTS

3. ASSESSMENT AND EVALUATION

3.1. General rules

Követelmények: a. A szorgalmi időszakban: előadás látogatása b. A vizsgaidőszakban: szóbeli vizsga

Követelményszintek: Alapszint: Liszt, kenyér, száraztészta, hús-hentesáru, vörös-áru, füstölt, pácolt hústermékek, száraz húsáru, tej, tartósított tejkészítmények. vaj, sajt, konzervek, fagyasztott gyümölcsök zöldségek, cukorka, csokoládé, bor, gyümölcstermékek, kávé. tea előállítási technológiájának ismerete. Emelt szint: Az tematikában szereplő de az alapszinthez nem tartozó termékek előállítási technológiájának, nyersanyagok feldolgozásának, illetve a technológia során lezajló fizikai, kémiai, fizikai-kémiai, mikrobiológiai és speciális változások ismerete. Ne felejtse „Nefelejcs” szint: liszt, kenyér, száraztészta, vörös-áru, száraz-áru, savanyított tejkészítmények, vaj, sajt, konzervek, fagyasztott zöldség-gyümölcs termékek, bor, csokoládé, cukorka előállítási technológiáinak ismerete. Pótlási lehetőségek: az egyetemi vizsgaszabályzat szerint. Konzultációk: személyes megbeszélés alapján a tantárgy előadójával.

3.2. Assessments

A. Term evaluations

B. Exam components

Exam components:

1. Written
-
2. Oral
-
3. Practical
-
4. Term result
-

3.3. Weight of term evaluations

identifier	weight
------------	--------

3.4. Weight of exam components

type	weight
Written	0 %
Oral	0 %
Practical	0 %
Term result	0 %

3.5. Grading scale

-

Evaluation based on the table above.

3.6. Attendance requirements

Lecture: 70%

Tutorial: 70%

Laboratory: 70%

3.7. Retake and repeat

4. WORKLOAD

4.1. Activities

Activity	Hours
Total	0

4.2. Validity

Start date:	-
End date:	-
Requirements Acceptance Decision:	-