

Tárgytematika / Course Description

Állati termék feldolgozás műszaki ismeretei

MANDMEGE542

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kapcsándi Viktória

Félév / Semester: 2016/17/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy keretében a hallgatók az állati eredetű termékfeldolgozás gépeivel, berendezéseivel és alapvető technológiai folyamataival ismerkedhetnek meg.

A vágóhídi feldolgozás munkafolyamatain belül a sertés-, marha- és baromfi feldolgozás speciális műveleteit ismerhetik meg.

A vágóhídi feldolgozáson túl a tejfeldolgozás alapgépeit és a termékgyártáshoz kapcsolódó berendezéseket és technológiai folyamatokat ismerhetik meg a hallgatók.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az előadások témakörei:

1. A munkakezdés feladatai, élelmiszeripari üzem létesítése
1. Személyi és általános üzemi higiénia biztosító berendezések, Húsipari anyagmozgató berendezések, eszközök
1. Az állatvágás gépei; Sertésvágás - Marhavágás
1. Tiszta övezet eszközei, berendezései, Húsipari hűtőberendezések; Melléktermék feldolgozó gépek; Darabolás, csontozás gépei
1. Húskészítmény gyártás gépei; Termékösszetétel-kialakítás berendezései
1. ZH

1. Tartósítás gépei

1. Baromfi feldolgozás

1. Alapanyag átvétel; Tejfeldolgozás alpműveletei

1. Tejipari termékek gyártásának; speciális műveletei, gépei; Sajtgyártás

1. ZH

1. Kisfilmek

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

kollokvium

Az aláírás feltétele a következő:

A gyakorlati foglalkozásokon a megjelenés kötelező, a hiányzást pótolni szükséges!

A ZH-kon minimum 30% elérése.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Dékány László: Húsipari gépek üzemeltetése

Friedrich László-Németh Csaba-Zeke Ildikó Csilla-Vén Csilla: Baromfiipari gépek üzemeltetése

Hoffer Ernő: Tejipari gépek és berendezések I-II.