

Tárgytematika / Course Description

Állati termék feldolgozás műszaki ismeretei

MANDMEGE542

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kapcsándi Viktória

Félév / Semester: 2017/18/2

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 higiéniaát 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.
