

Tárgytematika / Course Description

Halfeldolgozás, kereskedelem

MANSBBS3714

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Szathmári László

Félév / Semester: 2017/18/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/1/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tárgy ismerteti a hazai édesvízi halfeldolgozás helyzetét és perspektíváit. Részletesen foglalkozik a halhús romlásának fizikai, kémiai és biológiai kérdéseivel, ismerteti a tartósítási eljárásokat a kapcsolódó technológiákat, valamint a technikai hátteret.. Betekintést ad a gyártmányfejlesztés, a csomagolás, a halászati logisztika és kereskedelem témaköreibe. Részletesen taglalja a halfeldolgozás minőségirányítási rendszerét és annak alkalmazását.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Előadások témakörei:

1. hét A halfeldolgozás helyzete Magyarországon
2. hét A halhús általános jellemzői és táplálkozás élettani értéke
3. hét A halhús romlásának fizikai, kémiai és biológiai tényezői
4. hét Halak és halkészítmények tartósítása hőkezeléssel
5. hét Halak tartósítása savanyítással
6. hét Halak tartósítása füstöléssel
7. hét Halak tartósítása gyorsfagyasztással
8. hét Halfeldolgozási , gyártási technológiák
9. hét A halhús változása különböző technológiák alkalmazása során
10. hét Halfeldolgozó üzem berendezése
11. hét Halkészítmények
12. hét Minőségirányítás a halfeldolgozásban
13. hét EU normatívák a halfeldolgozásban
14. hét CODEX ALIMENTARIUS HUNGARICUS, élő-és feldolgozott halak tárolása kereskedelme

Gyakorlatok témakörei:

1. hét Halárusító helyek látogatása I.
2. hét Halárusító helyek látogatása II.
3. hét Hal frissességi vizsgálata
4. hét Tartósító szerek és eljárások gyakorlat I. (sózás)
5. hét Tartósító szerek és eljárások gyakorlat II.(pácolás)

6. hét Haltisztítás, szeletelés, filézés jegelés gyakorlat
7. hét Halfüstölés gyakorlat
8. hét Halfüstölés gyakorlat
9. hét Hozzáadott értékű haltermék előállítás
10. hét Halfeldolgozás műszaki berendezései
11. hét Haltárolás technológiája
12. hét Halfeldolgozás higiéniai feltételei
13. hét HACCP terv készítése
14. hét Halászati logisztikai központ tervezése, EU 493/91 direktíva értelmezése

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az aláírás feltétele az előadásokon és gyakorlatokon való részvétel. A számonkérés vizsgán történik. A vizsgán a személyazonosság igazolására alkalmas okmánnyal (diákigazolvány vagy személyi igazolvány vagy útlevél) kell megjelenni.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Darázs S., Aczél A.(1987) Édesvízi Halak feldolgozása Mezőgazdasági Kiadó Budapest
Szajkó L. (1996) Halgazdasági ismeretek egyetemi jegyzet Mosonmagyaróvár
Szűcs I.(2002) A halászati ágazat gazdasági,szervezési és piaci kérdései Szaktudás Kiadó Ház Budapest
Ulvitzkiné H.J., Szathmári L., Sztanó J.82001) Gazdálkodási és szervezési ismeretek (halász) Agrárszakoktatási Intézet Budapest