

Tárgytematika / Course Description Élelmiszeripari szakgéptan

MELB_BÉTM020

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kovács Attila József

Félév / Semester: 2023/24/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 15/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy célja, hogy a hallgatók megismerjék – az élelmiszeripari alap-műveleteket tantárgyat kiegészítve – kiválasztott gépek működési elvét és szerkezeti elemeit. A gépek megismerése fizikai törvényszerűségeken alapulva lesz elsajátítva, annak érdekében, hogy hasonló – itt nem tárgyalt gép – működésének megismerése könnyen elsajátítható legyen.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. hét Bevezetés, mértékegységek, élelmiszeripari művelettani alapok
2. hét Szeletelő gépek, húsdaráló gép (kutter)
3. hét Síkszíták
4. hét Porszűrők
5. Hét Ciklon
6. hét Szűrők
7. hét Membránszűrők
8. hét Zárthelyi dolgozat
9. hét Keverők
10. hét Dagasztók
11. hét Granulálók
12. hét Hőcserélők
13. hét Duplikátorok
14. Összefoglalás: vizsgatételek áttekintése, ismétlések, pótlások végzése.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A félév során egy zárthely dolgozat 50%-os eredménnyel történő megírása. A kollokvium írásban és/vagy szóban történik, figyelembe véve a zárthely dolgozatok eredményét.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Fábry (1995): Élelmiszer-ipari eljárások és berendezések, Mezőgazda Kiadó, Bp.

Szabó – Csury – Hidegkuti (1987) Élelmiszeripari műveletek és gépek, Mezőgazdasági Kiadó, Bp.

Dr. Fonyó Zsolt, Dr. Fábry György (2004) Vegyipari művelettan alapismeretek:
http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_519_44580_Vegyipari_Muvelettan/index.html

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL