

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszeripari alapgépek

MELB_BÉTM028

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kovács Attila József

Félév / Semester: 2021/22/2

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

A tárgy keretében a hallgatók megismerkednek az élelmiszeripar egyes ágazataiban alapvető szerepet játszó gépek és berendezések termelési-technikai feladataival, a munkavégzés technológiai vonatkozásaival, a korszerű konstrukciós megoldások alternatíváival.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A hallgatók megfelelő szintű képzettséget kapnak a gépek alkalmazásával, üzemeltetésével kapcsolatban jelentkező műszaki és alkalmazástechnikai problémák megoldásához.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Kollukvium.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Fábry György (Szerk.) (1995): Élelmiszer-ipari eljárások és berendezések. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Ábrahám Tibor (Szerk.) (1980): A betakarítástól a csomagolásig. A konzervgyártás műveleteinek gépei. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Imre László (Szerk.) (1947): Szárítási Kézikönyv. Műszaki Kiadó, Budapest.

Hollosi S. - Szűcs M. - Zsamóczai L. - Walkó G. (1980): Édesipari Gépek. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Mercz Árpád (1981): At italgyártás gépei. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest