

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszer-ipari alapgépek

**MENABBA3415**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Kovács Attila József

**Félév / Semester:** 2016/17/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

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

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

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.

---

### SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Kollokvium

---

### 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.) (1974): Szárítási Kézikönyv. Műszaki Kiadó, Budapest.

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

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