

Tárgytematika / Course Description**Élelmiszer-ipari alpműveletek****MENABEG4428****Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** dr. Neményi Miklós**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 tantárgy alapvető célkitűzése, hogy az élelmiszeripari műveletek elméletét és gyakorlati alkalmazását megismerjék a hallgatók.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az alkalmazott mechanika, az áramlástan és a hőtan (termodinamika) matematikai összefüggéseit felhasználva a konkrét törvényszerűségeket is megismerhetik a hallgatók az előadásokon és a gyakorlatokon. Ennek alapján a műveletek optimalizálásához szükséges számításokat is el tudják végezni.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Gyakorlati Jegy

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**Kötelező és ajánlott irodalom jegyzéke:**

Fábry György (szerk.) (1995): Élelmiszer-ipari eljárások és berendezések. Mezőgazda Kiadó.

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

Ludwig Narziss (1981): A sörgyártás. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Tomay Tibor (szerk.) (1973): Gabonaipari Kézikönyv. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Imre László (szerk.) (1974): Szárítási Kézikönyv. Műszaki Kiadó, Budapest.

Kovács Árpád (1998): Élelmiszeripari technológiák (jegyzet). Pécsi Orvostudományi Egyetem, Egészségügyi Főiskolai Kar

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

Magyary-Kossa Béla (szerk.) (1982): Élelmiszerek csomagolásának tervezése és szervezése. Mezőgazdasági

Kiadó, Budapest

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