

Tárgytematika / Course Description

Állati eredetű termékek feldolgozása

MENABEM7114

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Farkas László Imre

Félév / Semester: 2018/19/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 3/1/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy keretében a hallgatók megismerkednek az állati termékek élelmezési szerepével, a feldolgozásukkal és a fogyasztásukkal kapcsolatos célokkal, a feldolgozóiparnak a nyersanyagokkal szemben támasztott minőségi követelményeivel és a minőségcentrikus feldolgozás eljárásaival. A gyakorlatban a hallgatók alapvető nyersanyag- és késztermék vizsgálatokat végeznek, továbbá üzemlátogatásokon vesznek részt.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

1. évközi jegy

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalom:

Császár, G., Unger, A. (2000): A minőségi tejtermelés alapjai. Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet, Mosonmagyaróvár.

Foissy, H. (2003): Technologie tierischer Produkte. IMB Verlag, Universität für Bodenkultur, Wien.

Krász, Á., Unger, A. (1994): A termelői nyers tej mintavétele, minősítése. Tanfolyami jegyzet, Mosonmagyaróvár.

Szakály, S. (2001): Tejgazdaságtan. Dinasztia Kiadó, Budapest.