

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszeripari szakgéptan

MENB_BÉTM020

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Kovács Attila József

Félév / Semester: 2019/20/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 1/1/0

Tárgy féléves óraszám /

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

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
