

Tárgytematika / Course Description

Korszerű élelmiszeripari műveltek

MENB_BÉTM055

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Kovács Attila József

Félév / Semester: 2019/20/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/1/0

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 - az Élelmiszeripari műveletek tantárgyon alapulva - speciális művelettani alapokat sajátítsanak el, illetve az eddig tanult ismeretek tovább mélyítsék.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. hét Bevezetés, követelmények ismertetése; a művelettan helye az élelmiszertudományokban, matematikai és fizikai alapismeretek, SI és egyéb mértékegységek, kapcsolódó technológiai irányelvek és szabályzatok.
2. hét Élelmiszeripari alpműveletek összefoglalása I.
3. hét Élelmiszeripari alpműveletek összefoglalása II.
4. hét Élelmiszeripari alpműveletek összefoglalása III.
5. hét: Élelmiszeriparban megjelenő korszerű, új műveletek ismertetése I.
6. hét: Élelmiszeriparban megjelenő korszerű, új műveletek ismertetése II.
7. hét: Élelmiszeriparban megjelenő korszerű, új műveletek ismertetése III.
8. hét: Részletesen tárgyalandó műveletek kiválasztása
- 9 - 13. hét: Kiválasztott műveletek feldolgozása
14. hét: Összefoglalás

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

A félév során folyamatos önálló munkavégzés keretében dolgozat elkészítése a feladat. A 10. hétre a dolgozat 30% készültségi szintjének ellenőrzésére kerül sor. ennek hiányában félév aláírás nem adható. A vizsgán a dolgozat szóbeli bemutatása történik.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Fábrý (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

Rajkó Róbert, László Zsuzsanna, Hodúr Cecília, Szabó Gábor (2011) Élelmiszeripari műveletek: http://www.tankonyvtar.hu/en/tartalom/tamop412A/2011-0013_rajko_elelmiszeripari_muveletek/index.html

Singh – Heldman (2001) Introduction to food Engineering, Third Edition, Academic Press

R.L. Earle, M.D. Earle: Unit operations in food processing: <http://www.nzifst.org.nz/unitoperations/index.htm>

Da-Wen Sun (Ed.) (2005) Emerging Technologies for Food Processing, Elsevier Academic Press

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL
