

Tárgytematika / Course Description Minőségi állati eredetű termék előállítása

MENB_ÁTTM056

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Zsédely Eszter

Félév / Semester: 2024/25/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/2/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy célja, hogy a hallgatók mélyebb ismereteket kapjanak arról, hogy az állati termékek minőségét milyen módon befolyásolja a tartástechnológia és a takarmányozási tényezők. Illetve megismerjék, hogy milyen élelmiszerbiztonsági kérdések merülhetnek fel a termelés során.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. téma Az állati eredetű élelmiszerek szerepe a táplálkozásban
2. téma Az állati eredetű termékek minőségét meghatározó tényezők
3. téma A takarmányozás befolyásoló szerepe a kérődző termékek tulajdonságára
4. téma A takarmányozás befolyásoló szerepe a monogasztrikus állatok termékeinek tulajdonságaira
5. téma Vadhúsok és egyéb fajok (strucc, emu, galamb, fűrj) termékeinek minőségi kérdései
6. téma Halhús minőségét befolyásoló tényezők
7. téma Az élelmiszerbiztonság kérdése az állati eredetű termékek előállítása során

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az aláírás megszerzésének feltétele 2 félévközi feladat teljesítése. A számonkérés módja szóbeli vizsga 5 fokozatú osztályzattal.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Bodnár K. - Majzinger I. - Mikóné J.E. (2017): Biztonságos állati termék előállítás. Agro-Assistance Kft., Csongrád

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL

Dublecz K. (2011): Takarmányozástan

