

Tárgytematika / Course Description

Kisüzemi feldolgozás technológiák II.

MMLABEGD164

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2016/17/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 12/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A kisüzemi italgyártás, szesz lepárlás és sörkészítés technológiája. A fűszerpaprika és ételízesítő gyártás berendezéseit. A sütő- és édesipar, valamint szárasztésztagyártás kisüzemi gépi berendezéseit. Méz feldolgozás berendezései. Édességgyártás kisüzemi gépei. Húsfeldolgozás, baromfifeldolgozás gépei. Tejfeldolgozó üzemek gépi berendezései. Csomagolás gépei. Kisüzemben alkalmazott mérőeszközök, minőségbiztosítás technikái.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az adott technológiákhoz tartozó gépek, berendezések megismerése. Hús és tejipari gépek bemutatása kisüzemi körülmények között.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Kollokvium: szóbeli vizsga

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Szenes, E. , Nabadán P. (szerk.) A kisüzemi élelmiszer-feldolgozás gépei és berendezései, 1999. Cser Kiadó, Budapest.

Peter Fellows and Ann Hampton: Small-scale food processing - A guide for appropriate equipment, 1992., INTERMEDIATE TECHNOLOGY Publications, London