

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszeripari alapgépek II.

MMNABBA5953

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kapcsándi Viktória

Félév / Semester: 2016/17/2

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

A tárgy keretében a hallgatók ismereteket szerezhetnek az élelmiszeripari üzemek létesítésével kapcsolatos alapvető követelményekkel, ahol a helyiség, gépek, eszközök, berendezések működésével kapcsolatos építészeti, műszaki, technológiai, környezetvédelmi, közegészségügyi, állategészségügyi és élelmiszer-higiéniai feltételek áttekintése a cél.

Az előadások során a húsiparban alkalmazott gépekkel, berendezésekkel, a vágóhídi élő állat beszállításától egészen a húsipari késztermékek kiszállításáig ismerhetik meg a folyamatokat.

A húsipari részben megismerkedhetnek az élőállat szállításával kapcsolatos alapvető követelményekkel, a vágóhídra szállítás után elvégzendő alapvető feladatokkal. A vágóhídi feldolgozás során alkalmazott eszközökkel, berendezésekkel és azok kialakításával valamint húsipari termékgyártás során alkalmazott alapvető élelmiszeripari gépekkel.

A tejipari technológiai részben a tej beszállításával, átvételével és feldolgozásával kapcsolatos alapvető követelményeket, gépeket, berendezéseket ismerhetik meg a diákok.

A tejipari termékgyártás során alkalmazott alapvető technológiai lépéseket tekinthetik át a gépek, berendezések oldaláról. A tejfeldolgozás alpműveletihez kapcsolódó tisztító, főlöző, zsírtartalom beállító homogénező, hűtő valamint utótároló berendezések bemutatása történik meg. Az alapvető technológiai berendezéseken kívül pedig a termékgyártások speciális műveletihez kapcsolódó eszközök áttekintése a cél.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- A munkakezdés feladatai, élelmiszeripari üzem létesítése
- Személyi és általános üzemi higiéniaát biztosító berendezések, Húsipari anyagmozgató berendezések, eszközök
- Az állatvágás gépei; Sertésvágás - Marhavágás
- Tiszta övezet eszközei, berendezései, Húsipari hűtőberendezések; Melléktermék feldolgozó gépek; Darabolás, csontozás gépei
- Húskészítmény gyártás gépei; Termékösszetétel-kialakítás berendezései
- ZH
- Tartósítás gépei

- Baromfivágás gépei és berendezései, előhűtés és fagyasztás
 - Oszályozás, Csomagolás, darabolás, feldolgozás gépei
 - Tejipari alapanyag átvétel; Tejfeldolgozás alapműveletei
-

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Dékány László: Húsipari gépek üzemeltetése

Friedrich László-Németh Csaba-Zeke Ildikó Csilla-Vén Csilla: Baromfiipari gépek üzemeltetése

Hoffer Ernő: Tejipari gépek és berendezések I-II.

Szakály Sándor: Tejgazdaságtan