

## Tárgytematika / Course Description

### Baromfi termékek előállítása

**MÁLBMBSB433**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Dr. Zsédely Eszter

**Félév / Semester:** 2018/19/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

**Teaching hours(sem.):** 9/0/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tárgy keretében a BSc képzésben megszerzett ismeretek a baromfitenyésztésből tovább mélyíthetők, hogy ezáltal ne csak a nemesítés, tenyésztés és árutermelés alapvető kérdéseivel legyenek a hallgatók tisztában, hanem képesek legyenek új, innovatív termékek kidolgozására, az árutermelés szervezésére vagy továbbfejlesztésre.

Ezenkívül jobb rálátást kapnak a világ, Európa és a hazai baromfitenyésztés összefüggéseiről, a baromfi termékek előállításának trendjeiről is. Mert egyik cél, hogy ne csak a hazai piacon, hanem a nemzetközi versenyben is jól használható szakmai ismeretekkel rendelkezzenek.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

**A tárgy előadásai és gyakorlatai keretében az alábbi témák kerülnek tárgyalásra:**

1. A hazai, az európai és a világ baromfitermék előállításának összefüggései és trendjei
2. A baromfitermék előállításának hazai története (a múlt megismerése a jövő alakításához)
3. A keltetés, mint az eredményes baromfitermék előállítás egyik alapja
4. A kereskedelemben értékesített tyúktojás termelés korszerű módszerei, aktuális kutatások
5. A csirkehús termelés korszerű módszerei, aktuális kutatások
6. A pulykahús termelés korszerű módszerei, aktuális kutatások
7. A liba- és kacsahús termelés korszerű módszerei, aktuális kutatások
8. A töméses májhízlalás aktualitásai
9. A tolltermelés jelenlegi lehetőségei
10. A baromfitermékek táplálkozási értékét befolyásoló termelési tényezők
11. A fogyasztásra szánt friss és feldolgozott baromfitermékek főbb jellemzői és szerepük a hazai fogyasztók körében
11. A baromfitermék előállítás környezetvédelmi vonatkozásai

### **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

Az aláírás feltétele az előadásokon való részvétel. A számonkérés szóbeli vizsga formájában történik, értékelés 1-5 jegyekkel.

A vizsgán a személyazonosság igazolására alkalmas okmánnal (diákigazolvány vagy személyi igazolvány vagy útleveél) kell megjelenni.

---

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Bogenfürst és mtsai (2011): Baromfitenyésztés - TÁMOP program keretében készült tananyag, ami a digitális tankönyvtárban elérhető

Pupos Tibor - Sütő Zoltán - Szöllősi László (2014): Versenyképes tojástermelés, Szaktudás Kiadó Ház

Bárány László - Pupos Tibor - Szöllősi László (2014): Versenyképes brojlerhízlalás, Szaktudás Kiadó Ház

Csorbai A. és mtsai (2011): Víziszárnyas termékek előállításának kódexe, A Baromfi Termék Tanács kiadványa

Szalay I. (2004): Alternatív baromfitenyésztés- és tartás, Mezőgazda Kiadó

Katie Thear (2003): Free-range Poultry 3rd edition, Diamond Farm Book Pubns