

## **Tárgytematika / Course Description**

### **Állati termékfeldolgozás műszaki ismeretei**

**MÁNBMEGA524**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Dr. Kapcsándi Viktória

**Félév / Semester:** 2016/17/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 2/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### **OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE**

A tantárgy keretében a hallgatók az állati eredetű termékfeldolgozás gépeivel, berendezéseivel és alapvető technológiai folyamataival ismerkedhetnek meg.

A vágóhídi feldolgozás munkafolyamatain belül a sertés-, marha- és baromfi feldolgozás speciális műveleteit ismerhetik meg.

A vágóhídi feldolgozáson túl a tejfeldolgozás alapgépeit és a termékgyártáshoz kapcsolódó berendezéseket és technológiai folyamatokat ismerhetik meg a hallgatók.

---

### **TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION**

Az előadások témakörei:

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

Baromfi feldolgozás

Alapanyag átvétel; Tejfeldolgozás alpműveletei

Tejipari termékek gyártásának; speciális műveletei, gépei; Sajtgyártás

ZH

Kisfilmek

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

kollokvium

Az aláírás feltétele a következő:

A gyakorlati foglalkozásokon a megjelenés kötelező, a hiányzást pótolni szükséges!

A ZH-kon minimum 30% elérése.

---

### **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.