

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszer-ipari alpműveletek

MÉLABEG9528

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Kovács Attila József

Félév / Semester: 2015/16/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy alapvető célkitűzése, hogy az élelmiszeripari műveletek elméletét és gyakorlati alkalmazását megismerjék a hallgatók.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az alkalmazott mechanika, az áramlástan és a hőtan (termodinamika) matematikai összefüggéseit felhasználva a konkrét törvényszerűségeket is megismerhetik a hallgatók az előadásokon és a gyakorlatokon. Ennek alapján a műveletek optimalizálásához szükséges számításokat is el tudják végezni.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalom:

Fábry György (Szerk.) (1995): Élelmiszer-ipari eljárások és berendezések. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Ábrahám Tibor (Szerk.) (1980): A betakarítástól a csomagolásig. A konzervgyártás műveleteinek gépei. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.

Imre László (Szerk.) (1974): Szárítási Kézikönyv. Műszaki Kiadó, Budapest.

Kovács Árpád (1998): Élelmiszeripari technológiák (jegyzet). Pécsi Orvostudományi Egyetem, Egészségügyi Főiskolai Kar, Pécs.