

Tárgytematika / Course Description

Állati eredetű termékek feldolgozása

MÉLABEMA454

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Farkas László Imre

Félév / Semester: 2016/17/2

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

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 tantárgy célja, hogy a hallgatók megismerkedjenek az állati termékek élelmezési szerepével, a feldolgozásukkal és a fogyasztásukkal kapcsolatos célokkal, a feldolgozóiparnak a nyersanyagokkal szemben támasztott minőségi követelményeivel és a minőségcentrikus feldolgozás eljárásaival. A gyakorlatban a hallgatók alapvető nyersanyag-és késztermék vizsgálatokat végeznek, további üzemlátogatásokon vesznek részt.

A gyakorlatban a hallgatók alapvető nyersanyag-és késztermék vizsgálatokat végeznek, további üzemlátogatásokon vesznek részt.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az élelmiszerekkel és előállításukkal kapcsolatos fogalmak és definíciók. Élelmiszeripari, ill. állati eredetű élelmiszereket előállító szakágazatok. Az élelmiszertermelés és –fogyasztás trendje, az állati eredetű termékek élelmezési szerepe.
A tejipar alap-, adalék- és segédanyagai. A tej jellemzői, minőségbiztosítása és minősítése. A feldolgozás alapkérdései.
A nyers tej ipari feldolgozása, Tejüzemi előkezelés.
A fogyasztói tej, az ízesített és a savanyú tejtermékek készítése. A vaj és vajkészítmények gyártása.
A sajt- és sajt készítmények gyártása.
Sűrített és porított termékek készítése. Melléktermék hasznosítás.
Az állati termékek feldolgozásának általános sémája és műveleteik. A nyersanyagellátás, a minőségorientált feldolgozás, a termékminősítés, –kiszállítás és –ellenőrzés kérdései.
Élelmiszeripari tisztítás és fertőtlenítés, vízgazdálkodás, szennyvíztisztítás. A hús- és a baromfiipar alap-, adalék- és segédanyagai, minőségi követelmények.
Hús- és baromfiipari elsődleges feldolgozási műveletek és technológiák.
Hús- és baromfiipari darabos és töltelékes készítmények gyártása.
A tökehúsok minőségi követelményei. Húskonzervek. Húsipari és baromfiipari melléktermék hasznosítás.

Hal- és vadfeldolgozás. A méz.
Új műveletek és technológiák az állati eredetű termékek feldolgozásában.
Félévközi dolgozat

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

A tantervben szereplő félévközi jegy megszerzésének feltétele a gyakorlatokon való aktív részvétel és a laboratóriumi gyakorlatok sikeres elvégzése mellett az eredményes **zárthelyi** és a **félévközi dolgozat**

A gyakorlati foglalkozásokon köpeny használata és jegyzőkönyv vezetése kötelező.

A félév elfogadásának megtagadása: Ha a hallgató – igazolt és igazolatlan – hiányzásai meghaladják a szorgalmi időszak egyharmadára eső óraszámot.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalom:

Császár, G., Unger, A. (2000): A minőségi tejtermelés alapjai. Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet, Mosonmagyaróvár.

Foissy, H. (2003): Technologie tierischer Produkte. IMB Verlag, Universität für Bodenkultur, Wien.

Krász, Á., Unger, A. (1994): A termelői nyers tej mintavétele, minősítése. Tanfolyami jegyzet, Mosonmagyaróvár.

Szakály, S. (2001): Tejgazdaságtan. Dinasztia Kiadó, Budapest.