

Tantárgy neve: Élelmiszertechnológia alapjai II.	Kreditszáma: 3
A tanóra típusa ¹ : ea. / szem. / gyak. / konz. és száma (/hét): 2ea/2gyak	
A számonkérés módja (koll. / gyj. / egyéb ²): koll.	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): I.	
Előtanulmányi feltételek (ha vannak): ...	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó <u>ismeretanyag és a kialakítandó kompetenciák</u> tömör, informáló leírása.	
A tantárgy keretében a hallgatók megismerik, és elsajátítják az állati termékek élelmezési szerepét, feldolgozási lehetőségeit.	
Tantárgyi tematika:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tej és tejtermékek gazdasági vonatkozásai, a tej termelése, a nyerstej minősítési rendszere. 2. A tej összetétele, tulajdonságai, táplálkozási szerepe. 3. A tej mikrobái, és életműködésük irányítása. A tej elsődleges kezelése. 4. A tejfeldolgozás fontosabb műveletei, fogyasztási tejfélések és ízesített tejkészítmények gyártása 5. Savanyított termékek gyártása Étkezési túrógyártás, vajgyártás 6. Sajtgyártás, ömlesztett sajtgyártás 7. Tejporgyártás, tejipari melléktermékek hasznosítása, tisztítás és csíráztatás a tejipari üzemekben 8. Hústermelés, és húsfogyasztás, a hús kémiai összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége 9. A hús szöveti összetétel, a vágás fiziológiája és a húsban lejátszódó folyamatok 10. A hús minősége, vágóállatok minősítése 11. Vágóállatok előállítása, feldolgozása 12. Húsalapú készítmények előállítása 13. Húsok és húskészítmények csomagolása 14. A tojás termelése és ipari feldolgozása. 	

¹ **Ftv. 147. §** tanóra: a tantervben meghatározott tanulmányi követelmények teljesítéséhez oktató személyes közreműködését igénylő foglalkozás (előadás, szeminárium, gyakorlat, konzultáció)

² pl. évközi beszámoló

15. A hal ipari feldolgozása .
A 3-5 legfontosabb <i>kötelező</i> , illetve <i>ajánlott irodalom</i> (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, oldalak, ISBN).
<p>Szakály S. (szerk): Tejgazdaságtan, Dinasztia Kiadó, Budapest (2001)</p> <p>Fenyvessy J. – Jávor A.: Állati termékek feldolgozása I. (Tejgazdasági és tejipari technológia). Egyetemi jegyzet. DE ATC. 2006. (ISBN: 9639274933)</p> <p>Jávor A. – Jankóné Forgács J. – Molnár Gy. – Fenyvessy J. – Mezőszentgyörgyi D.: Állati termékek feldolgozása II. (Szerk.: Jávor A.), Egyetem jegyzet. DE ATC.</p> <p>Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: Tej és tejtermékek az emberi táplálkozásban Egyetemi jegyzet. DE ATC (2001)</p>
Tantárgy felelőse (név, beosztás, tud. fokozat): Dr. Rózsáné Dr. Várszegi Zsófia Ph.D.
Tantárgy oktatásába bevont oktató(k) , ha vannak (név, beosztás, tud. fokozat) :...

A dokumentum elnevezése tantárgyi kód_tantárgy megnevezése.pdf (pdf-ként mentve) ékezetek nélkül
a pdf készítése: nyomtatás, nyomtató név beállítása: adobe pdf