

Tantárgy neve: Állattermék technológiák	Kreditértéke: 3
A tantárgy besorolása: Állattermék technológiák	
A tantárgy elméleti vagy gyakorlati jellegének mértéke, „képzési karaktere” 67/33 (kredit%)	
A tanóra típusa és óraszama: 28 óra előadás és 28 óra gyakorlat az adott félévben Az adott ismeret átadásában alkalmazandó további módok, jellemzők tematikus prezentációk, üzemplátogatás, demonstrációs gyakorlatok, terepi bemutatók,	
A számonkérés módja: gyak.	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): 5. félév	
Előtanulmányi feltételek: -	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó ismeretanyag tömör, ugyanakkor informáló leírása 3-4 mondatban, valamint 14 (végzős MSc esetén 9) hetes bontásban az előadások	
A tantárgy keretében a hallgatók megismerik, és elsajátítják a tejtermékek gyártási hibáit, minősítési lehetőségeit. Bemutatásra kerülnek húsminősítés alapvető szabályai. Elemezzük a hústermékek gyártása során gyakrabban előforduló minőségi hibákat. A hibák kiküszöbölésének lehetőségeit, a minősítés során fontos kritikus pontokat is megtanulhatják a kurzuson résztvevő diákok. 1. hét: A világ és Magyarország hústermelése, húsfogyasztása. 2. hét: A hús kémiai összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége. 3. hét: A hús szöveti összetétele. 4. hét: A vágás fiziológiája és a húsban lejátszódó folyamatok. 5. hét: A hús minősége, érzékszervi, táplálkozási, élelmiszerbiztonsági és technológiai faktorok. 6. hét: A vágóállatok minősítése. 7. hét: Nagy vágóállatok előállítása, feldolgozása. 8. hét: Nagy vágóállatok testtájai. 9. hét: Kis vágóállatok előállítása, feldolgozása. 10. hét: A tojás termelése és ipari feldolgozása. 11. hét: Haltermelés és halfogyasztás. A hal ipari feldolgozása. 12. hét: Hús alapanyagú készítmények előállítása. 13. hét: Húsok és húskészítmények csomagolása. 14. hét Minőségbiztosítás a hústermelésben és feldolgozásban	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó ismeretanyag tömör, ugyanakkor informáló leírása 3-4 mondatban, valamint 14 (végzős MSc esetén 9) hetes bontásban a gyakorlatok	
A gyakorlat általános célja ... 1. Az előadáshoz tartozó kisfilm, képi anyag megtekintése, 2. A hús kémiai vizsgálatainak módszertani bemutatása 3. Szövettani vizsgálatok elvégzése a technológiai üzemben 4. Üzemplátogatás 5. Üzemi gyakorlat 6. Kisállat vágóhíd megtekintése 7. Nagyállat vágóhíd megtekintése 8. A tojásminősítés megismerése, képi anyag feldolgozása 9. Üzemi gyakorlat, termékgyártás 10. Üzemi gyakorlat, termékgyártás	

11. Üzemi gyakorlat, termékgyártás 12. Üzemi gyakorlat, termékgyártás 13. Üzemi gyakorlat, termékgyártás 14. Üzemi gyakorlat, termékgyártás
A 2-5 legfontosabb <i>kötelező</i> , illetve <i>ajánlott irodalom</i> (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, (esetleg oldalak), ISBN)
Folyóiratok: A hús Szerk: Országos húsipari Kutatóintézet Kft. Jávor A.: Állati termékek feldolgozása II., DE MÉK, Egyetemi jegyzet, Debrecen, 2006. Vadáné Kovács M.: A húsminőség alapjai. DATE, Egyetemi jegyzet, Debrecen, 1999. Százados I.: Emlős vágóállatok húsvizsgálata. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 1995. PD Warris: Meat science, An Intridutory Text, CABI Publishing ISBN 0851994245 1999. Pas, M. F. W. te, Everts, M. E., Haagsman, H. P.: Muscle development of livestock animals: physiology, genetics and meat quality. CABI Publishing, 2004.
Azoknak az előírt szakmai kompetenciáknak, kompetencia-elemeknek a felsorolása, amelyek kialakításához a tantárgy jellemzően, érdemben hozzájárul
a) tudása: - Ismeri az élelmiszeripar fő termékeit, azok alapanyagait, gyártási technológiáit, az élelmiszerek minőségét és biztonságát alapvetően meghatározó tényezőket az egészségtudatos táplálkozás vonatkozásában. - Ismeri az élelmiszeripar fő termékeit, azok alapanyagait, gyártási technológiáit, az élelmiszerek minőségét és biztonságát alapvetően meghatározó tényezőket az egészségtudatos táplálkozás vonatkozásában. b) képességei: - Képes részfeladatok ellátására a technológiai rendszerek fejlesztésében, tervezésében, új eljárások, termékek kifejlesztésében. c) attitűdje: - A szakmai kérdésekhez konstruktívan áll hozzá, kezdeményező, fogékony az újdonságokra. - Elkötelezett az élelmiszer-minőség, -biztonság, valamint az egyén és a társadalom egészségét támogató, környezetbarát megoldások iránt. d) autonómiája és felelőssége: - Felelősséget vállal a saját és az irányítása alatt álló munkatársak munkájáért.
Tantárgy felelőse (név, beosztás, tud. fokozat): Dr. Rózsáné Dr. Várszegi Zsófia, egyetemi adjunktus, Ph.D.
Tantárgy oktatásába bevont oktató(k), ha van(nak) (név, beosztás, tud. fokozat):
Évközi ellenőrzés módja (pl. 1 db évközi zárthelyi dolgozat):
-
Számonkérés módszereinek részletei (pl. szóbeli, írásbeli, szóbeli és írásbeli, gyakorlati jegy, megajánlott jegy, stb.):
gyakorlati jegy
Az aláírás megszerzésének feltételei (pl. jegyzőkönyv, tanulmány, tervezési feladat dokumentációja, stb.):
Vizsgakérdések, tételsor:
1. A hús kémiai összetétele 2. A húsfogyasztás táplálkozás-élettani jelentősége 3. Izomösszehúzóds

4. A harántcsíkolt izom típusai
5. A hús szöveti összetétele
6. A post mortem folyamatokra ható külső tényezők
7. A vágás utáni pH csökkenés típusai
8. Érzékszervi faktorok
9. Táplálkozási faktorok
10. Technológiai tulajdonságok
11. A hús minőségét, felhasználhatóságát befolyásoló tényezők
12. A sertés minősítésének történeti áttekintése
13. A sertésminősítés jelenlegi módszerei
14. A szarvasmarha minősítés történeti áttekintése
15. A szarvasmarha minősítés jelenlegi módszerei
16. A juh minősítés jelenlegi módszerei
17. A sertés elsődleges feldolgozása
18. A szarvasmarha elsődleges feldolgozása
19. Az ipari hús előállításának műveletei
20. A vágóbaromfi elsődleges
21. Csomagolás
22. Fagyasztás
23. A tojás szerkezeti felépítése, összetétele
24. A tojás mennyiségi és minőségi osztályai
25. A tojás ipari feldolgozása
26. A hal feldolgozás technológiája
27. Fizikai tartósító eljárások
28. Kémiai tartósító eljárások
29. Vörösáru gyártás
30. Felvágott gyártás
31. Pácolt termék gyártás
32. Szalámifélék
33. Kenősáruk, hurkafélék, sajtok és aszpikos készítmények