

Tantárgy neve: Állati termékek minősítése	Kreditértéke: 3
A tantárgy besorolása : választható	
A tantárgy elméleti vagy gyakorlati jellegének mértéke, „képzési karaktere” 50/.50 (kredit%)	
A tanóra típusa és óraszám a: 14 óra előadás 14 óra gyakorlata az adott félévben Az adott ismeret átadásában alkalmazandó további módok, jellemzők ., <i>tematikus prezentációk</i> ,	
A számonkérés módja: koll. Az ismeretellenőrzésben alkalmazandó további módok : -	
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 oktatásának általános célja a minőségi paraméterek megismerése, a minősítési eljárások ismeretének elmélyítése. A gyártás során előforduló hibák kiküszöbölésének lehetőségei.	
<ol style="list-style-type: none"> 1. A tej összetétele (szárazanyag, zsír, szénhidrát, fehérje, ásványianyag, vitamin, enzim, stb.) minőségi követelményei, vizsgálata 2. A tej és a tejfeldolgozás legfontosabb mikroorganizmusai, mikroba-tartalmának változása a feldolgozásig, 3. Csíraszegény tej termelése, a nyerstej minősítési rendszere. 4. Joghurt és kefir készítmények minőségi előírásai hibái, minősítése. 5. Túrókészítés technológiai megoldása, 6. Sajtfeleségek és gyártási eljárások, 7. Tejpor gyártási eljárások, 8. A húsvizsgálat történeti áttekintése, a hazai állatvágás és a vágóhidak kialakulása, típusai, kis- és nagyüzemi vágás. 9. A húsvizsgálat szabályai, feltételei, 10. A vágási termékek hűtése, fagyasztása, tárolása. 11. Az izomzat és zsírszövet postmortalis változásai. 12. A baromfifeldolgozás üzemi technológiája,. 13. Szárazáru, vörösáru előállítása, 14. Pácolt készítmények előállítása, mintavételi és ellenőrzései eljárások 	
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 ...	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Nyerstej vizsgálata 2. Nyerstej minősítési rendszere 3. Joghurt és kefir minősítése 4. A sajtgyártás során felmerülő kritikus pontok, minősítés 5. A túró a gyártás során felmerülő kritikus pontok, minősítés. 6. Tejpor minősítése 7. A hús tulajdonságai. 	

8. A tejpor gyártás során felmerülő kritikus pontok
9. Különböző fajok húsának vizsgálata
10. A baromfifeldolgozás minőségi követelmények
11. Vörösáru gyártás mintavételi és ellenőrzései eljárások
12. Szárazáru gyártás mintavételi és ellenőrzései eljárások
13. Pácoltáru gyártás mintavételi és ellenőrzései eljárások
14. A tojás minősítése

A **2-5** legfontosabb *kötelező*, illetve *ajánlott irodalom* (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, (esetleg oldalak), ISBN)

Folyóiratok: A hús Szerk: Országos húsipari Kutatóintézet Kft. Tejgazdaság MÉTE Kiadó
Vadáné Kovács M.: A húsminőség alapjai. DATE, Egyetemi jegyzet, Debrecen, 1999.
Konczné Soós K.: Húsipari ismeretek. PAE, Kaposvár, 1991.
Százados I.: Emlős vágóállatok húsvizsgálata. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 1995.
Vitainé Rotkó C.: Állati termékek minőségi követelményei az Európai Unióban, OMgKDK (füzet), 1995.
Szenes E.-né: Tejfeldolgozás kisüzemben. Integra-Projek Kft., Budapest, 1995.
Professor H. Douglas Goff Published on *Food Science* (<https://www.uoguelph.ca/foodscience>) The Dairy Science and Technology eBook **University of Guelph Canada**
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

A tantárgy segítségével a hallgatók megismerhetik az állati termékek minősítésének alapvető lehetőségeit. A termék-előállítás során előforduló hibákat, és annak kiküszöbölési lehetőségeit.

b) képességei

Elvégzi az adott szakterület ismeretrendszerét alkotó különböző elképzelések részletes analizését, az átfogó és speciális összefüggéseket szintetizálva megfogalmazza és ezekkel adekvát értékelő tevékenységet végez.

Sokoldalú, interdiszciplináris megközelítéssel azonosít speciális szakmai problémákat, feltárja és megfogalmazza az azok megoldásához szükséges részletes elméleti és gyakorlati hátteret.

c) attitűdje

- Hitelesen közvetíti szakmája összefoglaló és részletezett problémaköreit.

- Új, komplex megközelítést kívánó, stratégiai döntési helyzetekben, illetve nem várt élethelyzetekben is a jogszabályok és etikai normák teljes körű figyelembevételével hozza meg döntését.

d) autonómiája és felelőssége

- Bekapcsolódik kutatási és fejlesztési projektekbe, a projektcsoportban a cél elérése érdekében autonóm módon, a csoport többi tagjával együttműködve mozgósítja elméleti és gyakorlati tudását, képességeit.

- Különböző bonyolultságú és különböző mértékben kiszámítható kontextusokban a módszerek és technikák széles körét alkalmazza önállóan a gyakorlatban.

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.):

írásbeli

Az aláírás megszerzésének feltételei (pl. jegyzőkönyv, tanulmány, tervezési feladat dokumentációja, stb.):

Vizsgakérdések, tételsor:

1. A tej minősítés módszerei, lehetőségei
2. A tej minőségi előírásai
3. A folyadéktej minőségi hibái
4. A savanyított tejtermékek lehetséges hibái, kimutatásuk, kiküszöbölési lehetőségei
5. A tejpör minősítése, osztályozása, előforduló hibák
6. A vaj hibái, minősítése
7. A sajt hibái, ezek okai
8. Az ömlesztett sajt hibái
9. A vágási termékek hűtése, fagyasztása, tárolása.
10. A húsmínőség faktorai
11. Húshibák, ezek elkerülésének lehetőségei
12. Vágóállat minősítés módszerei
13. Szárazáru, vörösáru előállítás, mintavételi és ellenőrzései eljárások.
14. Pácolt készítmények előállítása, mintavételi és ellenőrzései eljárások