Tantárgy neve: **Állati termékek feldolgozása**	**Kreditértéke: 3**
A tantárgy **besorolása**: választható	
A tantárgy elméleti vagy gyakorlati jellegének mértéke, „képzési karaktere” 67/33 (kredit%)	
A **tanóra típusa** és **óraszáma**: 28 óra előadás és 14 óra gyakorlat az adott **félévben** Az adott ismeret átadásában alkalmazandó **további módok, jellemzők**: t*ematikus prezentációk, üzemlátogatás,.*	
A **számonkérés** módja: gyak. Az ismeretellenőrzésben alkalmazandó **további módok:** *önálló projektfeladatok, számítási feladatok, tervezési feladatok, laboratóriumi gyakorlat előtti kis ZH, stb.*	
A tantárgy **tantervi helye** (hányadik félév): 10	
Előtanulmányi feltételek: -	

Tantárgy-leírás: az elsajátítandó **ismeretanyag tömör, ugyanakkor informáló leírása 3-4 mondatban, valamint 14 (végzős MSc esetén 9) hetes bontásban az előadások**

1. Tej és tejtermékek gazdasági vonatkozásai. A nyerstej minősítési rendszere. A tej minőségét befolyásoló tényezők.
2. A tej összetétele, tulajdonságai, táplálkozás élettani szerepe. A tej mikrobái és életműködésük irányítása.
3. A tej elsődleges kezelése. A tejfeldolgozás fontosabb műveletei. Fogyasztási tejféleségek és ízesített tejkészítmények gyártása.
4. Savanyított termékek gyártása. Étkezési túrógyártás.
5. Vajgyártás. Sajtgyártás.
6. Az ömlesztett sajtgyártás. Tejporgyártás.
7. Húsfogyasztás tendenciái.
8. Nagy vágóállatok (sertés, szarvasmarha) előállítása, feldolgozása A vágóállatok minősítése.
9. Kis vágóállatok (sovány- és vízibaromfi) előállítása, feldolgozása.
10. A hús kémiai összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége.
11. Hús alapanyagú készítmények előállítása. Húsok és húskészítmények csomagolása
12. Melléktermékek hasznosíthatósága
13. A tojás minősítése, feldolgozása
14. A halfeldolgozás lehetőségei, technológiája

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. Nyerstej minősítés gyakorlata
2. A kakaó gyártás üzemi gyakorlatának megtekintése
3. A savanyított tejtermékek, és a vaj gyártásának gyakorlata
4. A sajtgyártás gyakorlata, sajthibák
5. Tejüzem látogatás
6. Tejüzem látogatás
7. A húsminősítés gyakorlata
8. Kisállat vágóhíd megtekintése
9. Kisállat vágóhíd megtekintése
10. Kisállat vágóhíd megtekintése

11. A hústermékek gyártásának gyakorlata
12. A tojástermelés és feldolgozás képi anyagának megtekintése
13. A tojástermelés és feldolgozás képi anyagának megtekintése
14. Halfeldolgozás

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

Balatoni M. - Ketting F.: Tejipari kézikönyv. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1981.
Csapó J. - Jávor A.: Tejgazdaságtan (jegyzet). DATE, PATE Állattenyésztési Kar Kaposvár, 1987.
Vadáné Dr. Kovács M.: A húsminőség alapjai, Jegyzet, Debrecen. 1999.
Dr. Szűcs E.: Vágóállat- és húsminőség, Szaktudás Kiadó Ház, Budapest. 2002.
Fenyvessy, J., Jávor, A.: Állati termékek feldolgozása II..
2006.
Fenyvessy, J., Jávor, A.: Állati termékek feldolgozása I..
2006.
1.

Azoknak az **előírt szakmai kompetenciáknak, kompetencia-elemeknek** a felsorolása, **amelyek kialakításához a tantárgy jellemzően, érdemben hozzájárul**

a) tudása

A hallgatók elsajátíthatják a különböző tej- és hústermékek minőségét befolyásoló tényezőket, különös tekintettel az állattenyésztési aspektusokra. Megismerkednek az állati eredetű élelmiszerek előállításának technológiájával.

b) képességei

Elvégzi az adott szakterület ismeretrendszerét alkotó különböző elképzelések részletes analízisét, 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)***:**
1 db évközi 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.)***:**
prezentáció készítés

Vizsgakérdések, tételsor:
1. x 2. x