

Tantárgy neve: Tej- és húsfeldolgozás	Kreditértéke: 3
A tantárgy besorolása: kötelező	
A tantárgy elméleti vagy gyakorlati jellegének mértéke, „képzési karaktere” 67/33 (kredit%)	
A tanóra típusa és óraszám: 28. óra előadás és 14. óra gyakorlat az adott félévben Az adott ismeret átadásában alkalmazandó további módok, jellemzők: például esetismertetések, tematikus prezentációk, üzemlátogatás, demonstrációs laboratóriumi gyakorlatok, terepi bemutatók, stb.	
A számonkérés módja: koll. Az ismeretellenőrzésben alkalmazandó további módok: -	
A tantárgy tantervi helye (hányadik 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 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 mikrobiális 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. A tejipari melléktermékek hasznosítása. Tisztítás és csíráztatás a tejipari üzemekben. 8. Húsfogyasztás tendenciái. 9. Nagy vágóállatok (sertés, szarvasmarha) előállítás, feldolgozása A vágóállatok minősítése. 10. Kis vágóállatok (sovány- és vízibarmfi) előállítás, feldolgozása. 11. A hús minőségét befolyásoló tényezők. 12. A hús kémiai összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége. 13. A hús szöveti összetétele. A vágás fiziológiája és a húsban lejátszódó folyamatok. 14. Hús alapanyagú készítmények előállítása. Húsok és húskészítmények csomagolása	
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. Tejminősítés gyakorlata 2. Tejüzem látogatás 3. Tejüzem látogatás 4. Tejüzem látogatás 5. Videó anyag megtekintése 6. Képi anyag megtekintése 7. Húsminősítés gyakorlat	

8. Húsminősítés gyakorlata
9. Húsminősítés gyakorlata
10. Húsminősítés gyakorlat
11. Húsüzem megtekintése
12. Húsüzemi gyakorlat
13. Képi anyag megtekintése
14. Képi anyag megtekintése

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.

Azoknak az **előírt szakmai kompetenciáknak, kompetencia-elemeknek** (*tudás, képesség stb., KKK 8. pont*) a felsorolása, **amelyek kialakításához a tantárgy jellemzően, érdemben hozzájárul**

pl.:

a) tudása

A hallgatók elsajátíthatják a különböző tej- és hústermékek minőségét befolyásoló tényezőket, különös tekintettel az állattenyésztési aspektusokra. Megismerkednek a hús- és tejtermékek 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):

-

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 húsmínőség elemei: víztartó képesség, szín, állomány
2. A vágás utáni pH csökkenés típusai, szélsőséges húsmínőségek
3. A húsmínőségét befolyásoló tényezők: fajok és fajták
4. A húsfogalma, a húst alkotó szövetek jellemzése
5. Szarvasmarha- és juh vágóértékének meghatározási módszerei
6. Sertés vágóértékének meghatározási módszerei
7. Elsődleges feldolgozás: kábítás, elvéreztetés, bőr eltávolítása
8. Elsődleges feldolgozás: bontás, hasítás, zsírszövet eltávolítása, hűtés
9. Húsfizikai tartósítása
10. Húskémiai tartósítása
11. A húsfeldolgozás segédanyagai: adalékanyagok
12. A húsfeldolgozás segédanyagai: burkolóanyagok
13. Vörösáruk gyártása
14. Pácolt termékek gyártása
15. Nyers, fermentált húskészítmények gyártása
16. Kenősáruk gyártása
17. A tej alkotórészei
18. A tej tulajdonságai

19. A tejtermékek táplálkozásbiológiai jelentősége
20. A tej elsődleges kezelése
21. Fogyasztási tejfélések, ízesített tejtermékek gyártása
22. Savanyított tejtermékek gyártása
23. Túrógyártás műveletei
24. Vajgyártás
25. Sajtgyártás
26. Ömlesztett sajtgyártás
27. Tejporgyártás