

Debreceni Egyetem
Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és
Környezetgazdálkodási Kar

Állattenyésztő mérnöki képzés

távoktatás tagozat

Tantárgyi tematikák

2021/2022. tanév 1. félév

Debrecen

Megjegyzés: Az oktatók a változtatás jogát fenntartják a tematikák vonatkozásában!

KÖVETELMÉNYRENDSZER
2021/2022. tanév I. félév

A tantárgy neve, kódja: Kérődző telepek tervezése, építése és üzemeltetése MTMALT304

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Hagymássy Zoltán egyetemi docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:

Szak neve, szintje: állattenyésztő mérnök, távoktatásos képzés

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa:

A tantárgy kredit értéke:

A tárgy oktatásának célja: A hallgatók ismerjék meg az állattenyésztésben használt épületeket, a munkagépek szerkezeti elemeit, beállításukat. Képesek legyenek a munkagépek üzemeltetésének irányítására, a munkafolyamatok megtervezésére.

A tantárgy tartalma:

Szarvasmarhatartás gépei és berendezései. Fejés gépesítése.

Automatizálási lehetőségek fejésnél. Tejkezelés gépei.

Mezőgazdasági épületek kialakítása. Épületszerkezetek, építési anyagok.

Mezőgazdasági épületek épületgépészete. A precíziós állattartás berendezései.

Évközi ellenőrzés módja: A távoktatáson való részvétel kötelező. Az aláírás megszerzésnek feltétele a távoktatáson való részvétel.

Számonkérés módja (félévi vizsgajegy kialakításának módja – beszámoló, gyakorlati jegy, kollokvium, szigorlat): aláírás

Oktatási segédanyagok: az előadások diásorai

Ajánlott irodalom:

Árvai András: Az állattartás épületei és gépei ISBN 9639185027

Szendrő Péter (szerk.): Mezőgazdasági géptan ISBN 9639121177

KÖVETELMÉNYRENDSZER
2021/2022. tanév I. félév

A tantárgy neve, kódja: Abrakfogyasztó telepek tervezése, építése és üzemeltetése
MTMALT404

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Hagymássy Zoltán egyetemi docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:

Szak neve, szintje: állattenyésztő mérnök, távoktatásos képzés

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa:

A tantárgy kredit értéke:

A tárgy oktatásának célja: A hallgatók ismerjék meg az állattenyésztésben használt épületeket, a munkagépek szerkezeti elemeit, beállításukat. Képesek legyenek a munkagépek üzemeltetésének irányítására, a munkafolyamatok megtervezésére.

A tantárgy tartalma:

Szarvasmarhatartás gépei és berendezései.

Sertéstartás gépei és berendezései. Baromfitartás gépei és berendezései.

Mezőgazdasági épületek kialakítása. Épületszerkezetek, építési anyagok.

Mezőgazdasági épületek épületgépészete. A precíziós állattartás berendezései.

Évközi ellenőrzés módja: A távoktatáson való részvétel kötelező. Az aláírás megszerzésnek feltétele a távoktatáson való részvétel.

Számonkérés módja (félévi vizsgajegy kialakításának módja – beszámoló, gyakorlati jegy, kollokvium, szigorlat): aláírás

Oktatási segédanyagok: az előadások diásorai

Ajánlott irodalom:

Árvai András: Az állattartás épületei és gépei ISBN 9639185027

Szendrő Péter (szerk.): Mezőgazdasági géptan ISBN 9639121177

KÖVETELMÉNYRENDSZER

2021/2022. tanév I. félév

A tantárgy neve, kódja: Élelmiszerkémia (MTMALT307)

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Kincses Sándorné dr., egyetemi adjunktus

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:

Szak neve, szintje: Állattenyésztő mérnöki MSc.

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: A

A tantárgy kredit értéke: 0

A tárgy oktatásának célja: olyan korszerű ismeretanyag nyújtása a hallgatóság számára, amely során lehetőségük nyílik megismerni az élelmiszerek és a takarmányok alkotórészeit. Megismerkednek az élelmiszerekben a tárolás, hőkezelés során végbemenő átalakulási folyamatokkal. Megismerik az adalékanyagok jelentőségét, problémakörét.

A tantárgy tartalma:

Témakör I. Adalékanyagok (tartósítószerke, íz- és aromaanyagok, állományjavító- és tápértéknövelő adalékanyagok)

Témakör II. Húsok (minőség, minőség változás feldolgozás és tárolás során)

Témakör III. Tej (minőség, minőség változás feldolgozás és tárolás során)

Témakör IV. Tojás (minőség, minőség változás feldolgozás és tárolás során)

Évközi ellenőrzés módja -

Számonkérés módja: szóbeli és írásbeli

Oktatási segédanyagok: ppt.

Ajánlott irodalom:

1. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs. (2004): Élelmiszerkémia. Mezőgazda Kiadó, 1-492.
2. Gasztonyi K. és Lásztity R. (1992): Élelmiszer-kémia I-II. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
3. Győri Z. - Csapó J. - Csapóné Kiss Zs. (2004): Élelmiszer- és takarmányfehérjék minősítése. Debreceni Egyetem, Agrártudományi Centrum, Mezőgazdaságtudományi Kar, Debrecen, 280 p.
4. Belitz, H.-D., Grosch, Werner, Schieberle, Peter (2009) : Food chemistry ISBN 978-3-540-69934-7
5. John M. deMan (1995): Principles of Food Chemistry Springer, ISBN 978-1-4614-6390-