

Tantárgy neve: Termodinamika élelmiszermérnököknek	Kreditértéke: 4
A tantárgy besorolása: Kötelező	
A tantárgy elméleti vagy gyakorlati jellegének mértéke, „képzési karaktere” * 55% elmélet, 45% gyakorlat	
A tanóra ¹ típusa és óraszám az adott félévben: 2 ea. és 2 gyak. (ha nem (csak) magyarul oktatják a tárgyat, akkor a nyelve: Csak idegen nyelven (is) folyó képzések esetében töltendő ki.)Az adott ismeret átadásában alkalmazandó további (sajátos) módok, jellemzők ² (ha vannak): online házi feladat megoldás	
A számonkérés módja (koll. / gyj. / egyéb ³): koll. Az „egyéb” eset megadásakor annak magyarázata. Az ismeretellenőrzésben alkalmazandó további (sajátos) módok ⁴ (ha vannak): röpz-h-k minden gyakorlaton, 2 zárhelyi dolgozat, mérési beszámoló	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): 2	
Előtanulmányi feltételek (ha vannak): Fizika élelmiszermérnököknek kollokvium	
Tantárgyleírás:	
Célunk olyan elméleti és gyakorlati tudást adni a hallgatóknak, amivel az élelmiszeripari folyamatoknál felmerülő hőtani, termosztatikai és termodinamikai tárgykörbe tartozó problémákat önállóan meg tudják oldani. Néhány az élelmiszeriparban és élelmiszertudományban is ismert mérési módszer bemutatása és elvégzése. Fejezetei: Termodinamika alapjai: hőmérséklet, hőtágulás; kalorimetria, ideális gázok. Sztatika főtételei, körfolyamatok (hőerőgépek, hőszivattyúk). Folyamatok iránya, egyensúly (entrópia, termodinamikai potenciálok), korpuszkuláris modellek. Fázisátalakulás, Clausius-Clapeyron, forrás, liofilezés, párolgás, nedves levegő. Kalorimetria, mikrok calorimetria. Ideális elegyek, híg oldatok, gázkeverékek, kémiai reakciók. Nedves levegő állapotának leírása, állapotváltozásai. Mérlegegyenletek: általános-, tömeg-, energia-mérleg. Transzportok: Onsager elmélet 4 főhatása, mellékhatásai. Hővezetés stacioner- és instacioner megoldásai sík, polár-, gömbre; Dinamikai feladatok	
A 2-5 legfontosabb kötelező , illetve ajánlott irodalom (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, (esetleg oldalak), ISBN)	
Kötelező irodalmak: http://fizika2.ke.hu/hallgato : Firtha Ferenc: Termodinamika jegyzet; Előadások anyaga; Példatár; Képletár; Vozáry Eszter: Laborgyakorlatok leírása	
Ajánlott irodalmak: Budó Á. (1997) Kísérleti fizika I. kötet (mechanika, hangtan, hőtan) Budapest, Nemzeti Tankönyvkiadó Rt. ISBN 963 19 5313 0 Beke J. (szerk) (1994) Hőtechnika a mezőgazdasági és az élelmiszeripari gépészetben. Agroinform Kiadó. ISBN: 9635026129 Verhás J. (1985) Termodinamika és reológia. Budapest, Műszaki Könyvkiadó. ISBN 963-0573 89x Mohsenin, N.N. (1980) Thermal Properties of Food and Agricultural Materials. CRC Press. ISBN 9780677054506 Sitkei Gy. (1986) Mechanics of Agricultural Materials. Budapest, Akadémiai Kiadó. ISBN: 9630539128	
Azoknak az előírt szakmai kompetenciáknak, kompetencia-elemeknek (tudás, képesség stb., KKK 7.	

* A **képzési karakter**, a kredit%-ban kifejezett mérték megállapítása: az ismeretanyag-tartalom, az elérendő kompetenciák jellege (ld. tárgyleírás), az ismeretátadás módja és a számonkérés módja összevetésével, együttes, komplex megítélésével.

¹ **Nftv. 108. § 37. tanóra:** a tantervben meghatározott tanulmányi követelmények teljesítéséhez az oktató személyes közreműködését igénylő foglalkozás (előadás, szeminárium, gyakorlat, konzultáció), amelynek időtartama legalább negyvenöt, legfeljebb hatvan perc.

² pl. esetismertetések, szerepjáték, tematikus prezentációk stb.

³ pl. folyamatos számonkérés, évközi beszámoló

⁴ pl. esettanulmányok, témakidolgozások, dolgozatok, esszék, üzleti, szervezési tervek stb. bekérése

pont) a felsorolása, **amelyek kialakításához a tantárgy jellemzően, érdemben hozzájárul**

a) tudás

- Ismeri a fontosabb fizikai, kémiai, biológiai folyamatokat, azok alapvető törvényszerűségeit, vizsgálati módszereit.
- Ismeri a technológiai problémák azonosításhoz szükséges laboratóriumi vizsgálatok alapelveit.
- Ismeri a releváns információgyűjtési, elemzési és problémamegoldási módszereket

b) képességek

- Képes a környezetvédelmi és egészségvédelmi előírások figyelembevételével laboratóriumi, fülüzemi, üzemi feladatok elvégzésére, gépek és berendezések működtetésére, új módszerek alkalmazására.
- Képes részfeladatok ellátására a technológiai rendszerek fejlesztésében, tervezésében, új eljárások, termékek kifejlesztésében.
- Szakmai irányítás mellett képes kutatási projektben a projekt részfeladatainak operatív szinten történő, közvetlen irányítására.

c) attitűd

- Elkötelezett a társadalom egészségét támogató, környezetbarát megoldások iránt.
- Érzékeny és nyitott az ipar területén felmerülő problémákra, törekszik azok elemzésére és megoldására. A felmerülő szakmai problémák megoldásában az együttműködési szándék, alkalmazkodó képesség és jó kapcsolatteremtő képesség jellemzi.
- Fogékony az ipari folyamatokhoz kapcsolódó eszközök, berendezések működéséhez szükséges ismeretek befogadására.

d) autonómia, felelősség

- Felelősségtudata a munkájával és magatartásával kapcsolatos szakmai, jogi, etikai normákat, szabályokat illetően is megnyilvánul.
- Az ipar területén felmerülő szakmai problémák megoldását önállóan vagy másokkal együttműködve, a felelősség egyéni vállalásával és a szakma etikai normáinak betartásával végzi.
- Felelősséget vállal a saját és az irányítása alatt álló munkatársak munkájáért.

Tantárgy felelőse: Firtha Ferenc egyetemi docens PhD

Tantárgy oktatásába bevont oktató(k):

Dr. Vozáry Eszter, ny. egy. docens, PhD
Dr. Zana János, ny. egy. adjunktus
Dr. Kaszab Tímea, egy. adjunktus, PhD
Dr. Gillay Bíborka, egy. adjunktus, PhD