

Debreceni Egyetem
Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és
Környezetgazdálkodási Kar

Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki képzés

nappali tagozat

Tantárgyi tematikák

2018/2019. tanév

Debrecen

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

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018-2019 tanév, 1. félév**

A tantárgy neve, kódja: Kísérlettervezés, MTBE7041

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Endre Máthé, egyetemi docens, PhD

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök MSc

Tantárgy típusa: szabadon választható

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2 ea. + 2 gyak., 3. félév, szóbeli

A tantárgy kredit értéke: 3.

A tárgy oktatásának célja:

Az eredményes élelmiszerfejlesztés és minőségirányítás alapja a helyesen alkalmazott kísérlettervezés, amelynek alapja a „STEM” (Science-Technology-Engineering-Mathematics)-specifikus szakmai műveltség és értékrend. Áttekintésre kerül a „STEM” típusú kutatások logikai rendszere, hangsúlyozva a kérdésfeltevés és a kísérleti modell közötti összhangot, illetve a kísérletek végrehajtásának meg értékelésének fontosságát. Bemutatásra kerülnek a „STEM” típusú verbális és nonverbális kommunikáció sajátosságai.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

Előadások tematikája:

1-2. A STEM-specifikus szakmai kultúra és értékek.

3-4. Kutatás tervezése és kivitelezése: a vizsgálandó tárgy kiválasztása, a mintanagyság felosztása és a statisztikai módszerek, a megfigyelések dokumentálása és a hipotézisek elemzése.

5-6. A STEM típusú megfigyelési és kutatási logikák. A kutatási adatok közvetlen és közvetett bizonyítékai.

7-8. Adatgyűjtés és értelmezés. Kutatási adatok elemzése: leíró statisztika és korrelációelemzés; számszerű adatok közzététele.

9-11. A kutatási publikációk típusai és tartalmuk, a tudományos írásmód stilisztikai ismérvei, és a tudomány etikai szempontok.

12-14. Élelmiszerfejlesztési trendek. A megelőző és terápiás táplálkozás szerepe az élelmiszerfejlesztésben.

Gyakorlatok tematikája:

1-2. STEM-specifikus informatikai adatbázisok

3-4. Élelmiszer prototípus-fejlesztési kutatási tervek kidolgozása technológiai megfontolások és személyre szabott táplálkozás alapján.

5-8. Tudományos előadások, publikációk készítése, megvitatása elméleti megfontolások alapján.

9-11. A kar főbb kutatási és élelmiszer-fejlesztési létesítményeinek megtekintése.

12-14. Megbeszélések a záró kutatási projekt témáiról.

Évközi ellenőrzés módja: a gyakorlatokon való részvétel kötelező. A gyakorlatok 70%-án való részvétel kötelező. Hiányzás esetén két héten belül jegyzőkönyvet kell leadni a hallgatónak az elmulasztott gyakorlat anyagából (elméleti és gyakorlati ismertető).

Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diásorai, aktuális tudományos publikációk

Ajánlott irodalom:

- Adams, D.S. (2003). Lab Math. A handbook of measurements, calculations and other quantitative skills for use at bench. Cold Spring Laboratory Press. Cold Spring Harbour, New York. ISBN 0-87969-634-6.
- Bányainé, S.J. és Perczelné, Z.M. (1983). A tartósított termékek statisztikai minőség-ellenőrzése. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, ISBN: 963-231-429-8.
- Davis, M. (1996). Scientific papers and presentations. Academic Press. San Diego, London. ISBN: 0-12-206370-8.
- Lazic, Z. (2004). Design of experiments in chemical engineering. A practical guide. WILEY-VCH Verlag GmbH, Weinheim
- Leedy, PD , Ormrod, JE (2015). Practical Research: Planning and Design, Enhanced Pearson eText -- Access Card (11th Edition). Pearson Ltd., ISBN-13: 978-0133747188
- Kemény S., Deák A. (2000). Kísérletek tervezése és értékelése, Műszaki Könyvkiadó, Budapest
- Gratzer, W. (2002). Eureka and Euphorias. The Oxford book of scientific anecdotes. Oxford University Press, Oxford. ISBN: 0-19-280403-0.
- Sváb J. (1979). Többváltozós módszerek a biometriában. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
- Sváb J. (1981). Biometriai módszerek a kutatásban. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest

KÖVETELMÉNYRENDSZER

2018/19. tanév I. félév

A tantárgy neve, kódja: Élelmiszer minőség és biztonság mikrobiológiai vonatkozásai, MTMEL009

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Karaffa Erzsébet Mónika, egyetemi docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: Dr. Peles Ferenc, egyetemi adjunktus

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki, MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+2, Gy

A tantárgy kredit értéke: 4

A tárgy oktatásának célja:

A tantárgy oktatásának célja, olyan korszerű ismeretek nyújtása, mely lehetővé teszi, hogy a hallgatóság általánosságban és tételesen is megismerkedjen az élelmiszerek mikrobiális ökológiájával, a különféle élelmiszerek és termékek mikroflóráját kialakító tényezőkkel, a fontosabb tartósító eljárásokkal, a romlást okozó mikroorganizmusokkal és az általuk okozott betegségekkel, a jó gyártási technológia követelményeivel, valamint az élelmiszerek minősítésének kritériumaival.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. Az élelmiszerbiztonság fogalma, veszélyek áttekintése.
2. Az élelmiszerek minősége, mikrobiológiai minősége, meghatározó tényezői.
3. Romlást okozó mikrobák, Élelmiszer-fertőzés, ételmérgezés okai, következményei, megelőzési lehetőségek
4. Élelmiszer-, ételmérgezést előidéző baktériumok I
5. Élelmiszer-, ételfertőzést előidéző baktériumok II
6. Mikotoxintermelő mikroszkópikus gombák és az általuk okozott mérgezések
7. Vírusok és paraziták előidézte ételeredetű megbetegedések
8. Élelmiszer-előállítás higiénijája, személyi higiénia jelentősége, biztosításának lehetőségei az élelmiszer-előállításban I.
9. Élelmiszer-előállítás higiénijája, személyi higiénia jelentősége, biztosításának lehetőségei az élelmiszer-előállításban II.
10. Új és aktuális mikrobiológiai veszélyek I
11. Új és aktuális mikrobiológiai veszélyek II
12. A mezőgazdasági tevékenység, az alapanyag termelés mikrobiológiai élelmiszerbiztonsági kérdései I
13. Az élelmiszerbiztonsági rendszereket kiszolgáló mikrobiológia vizsgálati módszerek
14. Alap- és adalékanyagok mikrobiológiai minősége, a késztermék mikrobiológiai minőségére gyakorolt hatása.

Évközi ellenőrzés módja: a gyakorlatokon való részvétel kötelező. A gyakorlatok 70%-án való részvétel kötelező. A gyakorlatokhoz kapcsolódóan jegyzőkönyvet kell leadni a hallgatónak. Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

Deák T. (2006): Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest. 382.p.

Bíró G. (2003): Élelmiszer-higiénia. Agroinform Kiadó és Nyomda Kft., Budapest. 662.p.

Bíró G., Bíró Gy.: Élelmiszer-biztonság, táplálkozás-egészségügy. Agroinform Kiadó, Budapest, 2000. 400p

Szabó A. – Keresztúri P. – Szigeti Zs. – Peles F. (2008): Mikrobiológiai Praktikum. DE AMTC, Debrecen 138.p

Adams, M.R. – Moss, M.O. (2007): Food Microbiology. 3rd edition. Royal Society of Chemistry Publishing. 577.p.

Hutkins, R.W. (2006): Microbiology and Technology of Fermented Foods. 1st edition. Wiley-Blackwell. 488.p.

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév I. félév**

A tantárgy neve, kódja: Mérések minőségbiztosítása, MTMEL015

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Kovács Béla, egyetemi tanár

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: Dr. Ungai Diána

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőség mérnök MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+0 K

A tantárgy kredit értéke: 2

A tárgy oktatásának célja: A laboratóriumi akkreditálás háttere az akkreditálás előnyei az akkreditálás hátrányai a minőségirányítási rendszer áttekintése. Az MSZ EN ISO/IEC 17025 szabvány áttekintése. Dokumentumok kezelése. A módszerek érvényesítése (validálása). A validálás dokumentációja A validálás során alkalmazható technikák Minta állapota átvételkor A minta tárolása. A vizsgálati eredmények minőségének biztosítása a kémiai laboratóriumokban. A vizsgálati eredmények minőségének biztosítása a mikrobiológiai laboratóriumokban. Definíciók. Auditok tervezése és végrehajtása. A vezetői átvizsgálás célja. A vezetői átvizsgálás információ forrásai Jártassági vizsgálatok szervezése és részvétel jártassági vizsgálatokban. A hiteles anyagminták előállítás és alkalmazása a laboratóriumban.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. A minőségügy története
2. ISO szabványrendszer és más kapcsolódó rendszerek
3. TQM alkalmazása
4. Mérésügyi alapismeretek
5. Mérés, ellenőrzés az ISO szabványban
6. Analitikai laboratóriumok minőségirányításának alapkérdései
7. Az analitika minőségbiztosításának jellemzői
8. Az analitika, mint rendszer
9. Mérési eredmények hibája
10. Kalibráció
11. Az analitikai eljárások validálása
12. Teljesítményjellemzők értelmezése
13. GLP-ről szóló rendelet és a kapcsolódó törvények, jogszabályok
14. A vizsgáló és kalibráló laboratóriumok felkészültségének általános követelményei

Évközi ellenőrzés módja:

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

1. Minőségirányítási rendszer és felügyelet a vizsgáló laboratóriumban Egyetemi Jegyzet BME Biokémiai És Élelmiszertechnológiai Tanszék

2. ILAC-G13:2000 Guidelines for the Requirements for the Competence of Providers of Proficiency Testing Schemes (Iránymutatások a jártasságvizsgálati programok szolgáltatóival szemben támasztott követelményekhez)
 3. ISO/IEC Guide 43-2:1997, Proficiency testing by interlaboratory comparisons - Part 2: Selection and use of proficiency testing schemes by laboratory accreditation bodies. (Jártasságvizsgálat laboratóriumok közötti összehasonlítással – 2. rész: Az akkreditáló testületek által használt és választott jártasságvizsgálati programok)
 4. ASTM E1301-95 Standard Guide for Proficiency Testing by Interlaboratory Comparisons. (Szabványos útmutató laboratóriumok közötti összehasonlítással végzett jártasságvizsgálathoz)
 5. ISO 5725-1:1994, Accuracy (trueness and precision of measurement methods and results - Part 1: General principles and definitions. (A mérési módszerek és eredmények hitelessége (hibátlanság és pontosság). 1 rész: Általános alapelvek és meghatározások.
 6. ISO 5725-2:1994, Accuracy (trueness and precision of measurement methods and results - Part 2: Basic method for the determination of repeatability and reproducibility of a standard measurement method. (A mérési módszerek és eredmények hitelessége (hibátlanság és pontosság). 2 rész: Alapmódszerek egy szabványos mérési módszer ismételtetésének és reprodukálhatóságának meghatározására.)
 7. ISO 5725-4:1994, Accuracy (trueness and precision of measurement methods and results - Part 4: Basic methods for the determination of the trueness of a standard measurement method. (A mérési módszerek és eredmények hitelessége (hibátlanság és pontosság). 4. rész: Alapmódszerek egy szabványos mérési módszer hibátlanságának meghatározására.)
 8. ISO Guide to the expression of uncertainty of measurement (1995). (ISO útmutató a mérési bizonytalanság kifejezésére)
- ISO 13528 (Draft) 1998 Statistical methods for use in proficiency testing by interlaboratory comparison. (Statisztikai módszerek a laboratóriumok közötti összehasonlítással végzett jártasságvizsgálathoz)

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév I. félév**

A tantárgy neve, kódja: Minőségirányítás, minőségmenedzsment MTMEL017-K3

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Pusztahelyi Tünde, egy. docens, Ph.D.

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: Dr. Ungai Diána Ph.D., Dr. Bódi Éva Ph.D.

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+1 K

A tantárgy kredit értéke: 4

A tárgy oktatásának célja: A hallgatók megismerkednek a folyamatszempléttel, a szabályozásmérettel. A tematika érinti a minőség és a minőségügy értelmezését, a minőségfilozófiára ható jelentősebb kutatók elméleteit, továbbá tárgyalja a vállalati/intézményi minőségmenedzsment rendszerét, a termelési folyamat folyamat-, megfelelőség- és minőség szabályozását, a fogyasztókapcsolat és a beszállítói kapcsolat minőségmenedzsmentjét, a termelési rendszer minőségképességének biztosítását, a terméktervezés és a termékéletpálya minőség szabályozását.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. Hét: A minőségirányítás jogi szempontjai. Jótállás, szavatosság, termékfelelősség, termékbiztonság tanúsítás, megfelelőség. A szerződéskötés.
2. hét: A minőség fogalma, a minőségügyi folyamat elemei, a minőséget kialakító külső és belső tényezők. Crosby minőségi abszolútumai. Juran-féle minőségtervezési útvonala.
3. Hét: Edward Deming munkássága. PDCA, SDCA ciklus.
4. hét: A minőségirányítás gazdasági vonatkozásai. Minőségköltség. Feigenbaum minőségköltség fogalma. MÉH modell, folyamat-költség modell. Minőség-kontrolling.
5. hét: Kaizen filozófia. KAIZEN eszközök: root cause analysis: öt miért, 5S, JIT.
6. Hét: A TQM alapelvei. Az EFQM szerinti értékelés. A kaizen és TQM kapcsolata.
7. hét: Folyamatközpontúság és folyamatirányítás.
8. Hét: Szabványosítás, management rendszerszabványok. Minőségirányítás elemei.
9. Hét: Projektmanagement.
10. hét: LEAN. LEAN eszköztár: hat szigma, DMAIC, LEAN, value stream mapping
11. hét: A jó laboratóriumi gyakorlat elve és gyakorlata
12. hét: Az akkreditálás folyamata.
13. hét: Mérésügyi ismeretek. Mérés, ellenőrzés az ISO szabvány szerint.
14. Hét: kalibráció, validáció. Az analitika minőségbiztosításának jellemzői és formai követelményei.

Gyakorlati tematika:

Eszközök: adatgyűjtő lap, Pareto elemzés, ABC analízis, ok-okozati diagram, ellenőrző kártya, hisztogram, korrelációs diagram, folyamatábra, fa diagram, radar-diagram, Gantt diagram, terhelésdiagram. A problémamegoldás 7 lépése.

Évközi ellenőrzés módja: Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel és a kiadott feladatok benyújtása.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

- Győri Z. (szerk.): Minőségirányítás az élelmiszergazdaságban PRIMOM, Nyíregyháza, 2000.
Győri Z., Győriné Mile I.: Minőségirányítás alapjai. egyetemi jegyzet, Debrecen, 2001.
Tomcsányi P.: Piaci áruelemzés és marketing termék-stratégia. Mg-i Minősítő Int. Bp. 1994.
Veress G. (szerk.): A minőségügy alapjai. Műszaki Könyvkiadó, Budapest, 1999.
Veress G., Birher N., Nyilas M.: A minőségbiztosítás filozófiája. JEL Kiadó, Budapest, 2005.
Borda J.: Mérések minőségbiztosítása. Debreceni Egyetem, Kémiai Intézet, Debrecen, 2010.

KÖVETELMÉNYRENDSZER

2018/19. tanév I. félév

A tantárgy neve, kódja: Analitikai és mikrobiológiai gyorsmódszerek, MTMELL018

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Prokisch József, egyetemi docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: Dr. Karaffa Erzsébet Mónika, Dr. Pál Károly

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki, MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+2, Gy

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja:

A tantárgy oktatásának célja, olyan korszerű ismeretek nyújtása, mely lehetővé teszi, hogy a hallgatóság megismerkedjen az élelmiszerek analitikai és mikrobiológiai vizsgálata során használható roncsolásmentes elektroanalitikai, spektroszkópiai és egyéb optikai analitikai módszerekkel. Megismeri a különféle mikrobiológiai gyorseszteket, automatizált vizsgálati eljárásokat, a kémiai és fizikai alapú mikrobiológiai módszerek alapelvét és élelmiszer mikrobiológiai alkalmazásait. Az immunológiai és molekuláris biológiai módszerek segítségével kivitelezhető mikrobiológiai módszerek alapelveinek megismerését követően a legfontosabb metódusok kivitelezése és felhasználása is áttekintésre kerül.

A hallgatók képesek lesznek az élelmiszerek vizsgálatánál fontos analitikai és mikrobiológiai paraméterekhez a megfelelő gyorsmódszer kiválasztására és kivitelezésére.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

Elektroanalitikai módszerek: Potenciometria, Coulombmetria

2. Elektroanalitikai módszerek: Konduktometria, Voltammetria

3. Spektrometriás módszerek: Infravörös spektrofotometria

4. Spektrometriás módszerek: Mágneses magrezonancia spektroszkópia; Radiokémiai módszerek: Aktivációs analízis

5. Refraktometria

6. Polarimetria

7. Kromatográfiás módszerek: Vékonyréteg kromatográfia

8. Hagyományos mikrobiológiai műveletek automatizálása

9. Higiéniai vizsgálatokban használt gyorsesztek

10. Fizikai paraméterek mérésén alapuló mikrobiológiai gyorsmódszerek.

11. A mikrobák anyagcseretermékeinek kimutatásán alapuló mikrobiológiai gyorsmódszerek.

12. Immunológiai módszerek.

13. Hibridizációs technikák

14. Polimeráz láncreakción (PCR) alapuló módszerek és Molekuláris ujjlenyomat módszerek

Évközi ellenőrzés módja: -

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

Maráz A. - Belák Á. (szerk.) (2011): Gyors és molekuláris biológiai módszerek alkalmazása élelmiszerek mikrobiológiai vizsgálatára - Gyakorlati kézikönyv
http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0011_2A_6_modul/1369/index.html)

Deák T. (2006): Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest. 382.p.
(http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_521_Elelmiszer-mikrobiologia/index.html)

Kómióves J. (2000): Környezeti analitika, Műegyetemi kiadó, Budapest.

Dolgosné Kovács A. (2004): Bevezetés a környezetvédelmi analitikába I. Jegyzet, PTE PMMK, PHARE, Pécs. 158.p.

Galbács G. – Galbács Z. – Sipos P. (2008): Műszeres analitikai kémiai Gyakorlatok. SZTE Szervetlen és Analitikai Kémiai Tanszék, Szeged. 199.p.

Gergely Sz. (2005): Gabonák nyersanyag minősítése: közeli infravörös spektroszkópia. Jegyzet, BME, Biokémiai és Élelmiszertechnológiai Tanszék, Budapest. 15.p.

Hore, P.J. (2004): Mágneses magrezonancia. Nemzeti Tankönyvkiadó, Bp.

Kandra L. (2006): Biokémiai gyakorlatok. DE-TTK, Debrecen.

Patel P. (1995): Rapid analysis techniques in food microbiology. Springer Science+Business Media Dordrecht

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév I. félév**

A tantárgy neve, kódja: Élelmiszerminőségi és biztonsági kockázatelemzés, MTMEL019-K3

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Czipa Nikolett, egyetemi docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: Alexa Loránd, PhD hallgató; Kántor Andrea, PhD hallgató

Szak neve, szintje: élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnök MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+1, kollokvium

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja: A tantárgy fő célja, hogy a hallgatók megismerjék, hogy hogyan lehet a különböző élelmiszeripari tevékenységet folytató vállalkozásokat a tevékenységükkel járó kockázatok alapján besorolni. A félév során megismerkednek a kockázatkezelés lehetőségeivel, a kockázatkommunikáció alapjaival és azzal, hogy hogyan tudnak kockázatot számolni. A félév végére képessé válnak arra, hogy kockázati profilt és kockázatbecslést tudjanak készíteni kémiai és mikrobiológiai veszélyekre egyaránt.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. Bevezetés az élelmiszerbiztonságba
2. Az élelmiszerlánc-biztonságot befolyásoló tényezők
3. Kémiai veszélyek és kockázatok
4. Mikrobiológiai veszélyek és kockázatok
5. Érzékeny fogyasztói csoportok, élelmiszeredetű megbetegedések
6. Toxikológiai alapfogalmak, dózis-válasz elemzés, biztonságos emberi dózis meghatározása
7. Humán expozíció becslés
8. A kockázatelemzés alapjai
9. Kockázatkezelés és kockázatkommunikáció
10. Kockázatbecslés
11. Kémiai kockázatbecslés a gyakorlatban
12. Biotechnológia alapjai, genetikailag módosított növények kockázatai
13. Genetikailag módosított élelmiszerek kockázatbecslése
14. Élelmiszeripari vállalkozások kockázatalapú besorolása

Évközi ellenőrzés módja: A gyakorlatokon való részvétel kötelező. A megengedett hiányzás mértéke 2 alkalom/félév. A szorgalmi időszakban a Hallgatóknak, a saját maguk által elkészített prezentációt kell előadniuk, melyek időtartama 15 perc.

Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel és az elkészített prezentáció bemutatása

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária (2008): Élelmiszer-biztonsági helyzetelemzés és kockázatértékelés. ISBN: 978-963-502-896-2

Bakosné Mária: Humán egészségkockázat becslése. (<http://docplayer.hu/158843-1-fejezet-human-egeszsegkockazat-becslese.html>)

Bánáti Diána-Gelencsér Éva (2007): Genetikailag módosított növények az élelmiszerláncban. Élelmiszer-biztonsági kötetek IV. ISBN: 978-963-7358-10-4

FAO FOOD AND NUTRITION PAPER 87 (2009): Food safety risk analysis. A guide for national food safety authorities. ISBN: 978-92-5-105604-2

IPCS (2010): WHO human health risk assessment toolkit: chemical hazards. ISBN: 978-92-4-154807-6

EFSA (2005): Guidance document of the scientific panel on genetically modified organisms for the risk assessment of genetically modified plants and derived food and feed. ISBN: 92-9199-002-7

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév I. félév**

A tantárgy neve, kódja: Reológiai élelmiszervizsgálat, MTMEL022-K2

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Ungai Diána, adjunktus

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőség mérnök MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 1+1 K

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja: A tantárgy oktatása révén a hallgatók megismerik reológia alapelemeinek elméletét és gyakorlatát, s képessé válnak ezek gyakorlati alkalmazására az élelmiszertermelés és minősítés során. Megismerik az anyagokban levő feszültség és deformáció kapcsolatát, a feszültségek és hatásaik alapvető típusait, valamint a rugalmas, viszkózus és viszkoelasztikus anyagi viselkedés koncepcióját és tulajdonságait. Képessé válnak a reológiai tulajdonságok számszerűsítése, megismerve a reometriai matematikai alapjait. Megismerik a viszkozimetria alapvető módszereit és azok laboratóriumi alkalmazásait, a viszkozimetria és az állományvizsgálati módszerek elméleti és gyakorlati megvalósítását.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. A reológia tárgya, a reometria célja. A klasszikus rugalmas és viszkózus deformáció.
2. Feszültség és deformáció kapcsolata, szuperpozíciós elvek
3. Rugalmas deformációk és moduluszok, folyások és viszkozitások
4. Lineáris viszkoelasztikusság
5. A Kelvin, Maxwell és egyéb modellek bemutatása, jellemzése
6. Polimerek és szuszpenziók reológiája
7. A reológiai viselkedés anyagszerkezeti háttere
8. Reometria. Kapilláris viszkozimetria elve és alkalmazása
9. Reometria. Rotációs viszkozimetria elve és alkalmazása
10. Reometria. Reométerek elve és alkalmazása
11. Az állományvizsgálat célja, kapcsolata a reológiai tulajdonságokkal.
Állományvizsgálatok típusai.
12. Erőmérési vizsgálatok elméleti háttere és gyakorlata
13. Távolság-, idő- és aránymérési vizsgálatok
14. Speciális célterületi alkalmazások (tésztareológia, gyümölcsök állományvizsgálata)

Évközi ellenőrzés módja: a gyakorlatokon való részvétel kötelező. A gyakorlatok 70%-án való részvétel kötelező. Hiányzás esetén jegyzőkönyvet kell leadni a hallgatónak az elmulasztott gyakorlat anyagából (elméleti és gyakorlati ismertető).

Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

Tóth Sándor: Reológia, reometria. Veszprémi Egyetemi Kiadó, Veszprém, egyetemi jegyzet 232 o. 2000.

Ju. A. Macsihi, Sz. A. Macsihin: Élelmiszeripari termékek reológiája. Mezőgazdasági Kiadó Budapest 1987 ISBN 963-232-404-8

Sipos P.: Rheology in food analysis. Debreceni Egyetem, Debrecen, egyetemi jegyzet, 57. p. 2014

Malcolm C. Bourne: Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. Second Edition. Academic Press, UK, 427. o. 2002 ISBN-10: 0121190625

Howard A. Barnes: A Handbook of Elementary Rheology. University of Wales, Institute of Non-Newtonian Fluid Mechanics, 200. o 2000 ISBN 0953803201

KÖVETELMÉNYRENDSZER

2018/19. tanév 1. félév

A tantárgy neve, kódja: Spektroszkópiai módszerek, MTMEL7008

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Prof. Dr. Kovács Béla, egyetemi tanár

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: -

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki MSc, 1

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 15+0 G

A tantárgy kredit értéke: 5

A tárgy oktatásának célja: A tárgy feladata, hogy megismerjék a hallgatók az élelmiszerek és az élelmiszer előállításához szükséges alapanyagok minőségének, összetételének megállapításához szükséges fontosabb műszeres analitikai mérőmódszereket. A tárgy keretében, az Élelmiszermérnök BSc. szakon már megismert Műszeres analitika tantárgy anyagából a nagyobb ismeretanyagot igénylő nagyműszeres méréstechnikák (UV-VIS molekulaabszorpciós spektrofotometria, FAAS, GF-AAS, ICP-OES, ICP-MS) kifinomultabb alkalmazásáról van szó. A tárgy keretében tárgyalásra kerülnek az analitikai módszerek teljesítményjellemzői, valamint a multieleemes kémiai analízis egyszerűsített folyamatábrájának részletes ismertetése.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. hét: Mintavétel, mintaelőkészítési módszerek. A minták tartósítása. Hibalehetőségek.
2. hét: Spektroszkópiai módszerek általános ismertetése.
3. hét: Emissziós színképelemzés, lángfotometria (FES).
4. hét: Lángatomabszorpciós analízis (FAAS).
5. hét: Grafitkemencés atomabszorpciós analízis (GF-AAS).
6. hét: Induktív csatolású plazma optikai emissziós spektrometria (ICP-OES).
7. hét: Tömegspektrometria. Induktív csatolású plazma tömegspektrometria (ICP-MS).
8. hét: Az egyes mérési módszerek összehasonlítása, értékelése, alkalmazhatóságuk.
9. hét: UV/VIS fotometria. Készülékek, módszerek, alkalmazások. Áramlóoldatos (FIA) elemzés.
10. hét: Infravörös spektroszkópia.
11. hét: Atomfluoreszcens spektroszkópia.
12. hét: Röntgenfluoreszcencia, gammaspektrometria, ionizáló sugárzások mérése.
13. hét: Elektronspin-rezonancia spektroszkópia, Magmágneses rezonancia spektrometria.
14. hét: Polarimetria, refraktometria.

A laboratóriumi gyakorlatok tematikája:

1. hét: Balesetvédelmi oktatás, laboratóriumi rend és az egyes gyakorlatok ismertetése
- 2-3. hét: Élelmiszer- és élelmiszeralapanyagok mintavétele, mintaelőkészítése elemtartalmi vizsgálatokhoz
4. hét: Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták nátrium- és kálium-tartalmának meghatározása lángfotométerrel (FES). Az eredmények összehasonlítása az egyéb módszerekkel kapott eredményekkel.
- 5-6. hét: Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták cink- és réz-tartalmának meghatározása lángatomabszorpciós spektrométerrel (FAAS). Az eredmények összehasonlítása az egyéb módszerekkel kapott eredményekkel.

- 7-8. hét: Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták kadmium vagy ólom-tartalmának meghatározása grafitkemencés atomabszorpciós spektrométerrel (GF-AAS). Az eredmények összehasonlítása az egyéb módszerekkel kapott eredményekkel.
- 9-10. hét: Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták multielemes (Na, K, Cu, Zn, S, P, Ca, Mg, Mn) analízise induktív csatolású plazma optikai emissziós spektrométerrel (ICP-OES). Az eredmények összehasonlítása az egyéb módszerekkel kapott eredményekkel.
- 11-12. hét: Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták multielemes (Cu, Zn, Mn, As, Se, Cd, Pb) analízise induktív csatolású plazma tömegspektrométerrel (ICP-MS). Az eredmények összehasonlítása az egyéb módszerekkel kapott eredményekkel.
- 13-14. hét: Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták multielemes analízisének kivitelezése, belső standard és standard addíciós módszerek alkalmazása mellett, ICP-OES vagy ICP-MS analitikai vizsgálati módszerek használatával. Az eredmények és azok szórásának összehasonlítása az egyéb módszerekkel kapott eredményekkel.

Évközi ellenőrzés módja: *(a foglalkozásokon való részvétel előírásai és félévközi ellenőrzésének módja, a vizsgára bocsátás és aláírás feltételei):*

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

Oktatási segédanyagok: az előadás diasorai

Ajánlott irodalom:

Kékedy, L., 1995. Műszeres analitikai kémia. Az Erdélyi Múzeum-Egyesület. Kolozsvár. 1995.
Pungor, E., Bányai, É., Pólos, L., 1987. Analitikusok kézikönyve. Műszaki Könyvkiadó. Budapest.

Kőmíves J., 2000. Környezeti analitika. Műegyetemi Kiadó.

Pokol Gy., Statis J., 1999. Analitikai Kémia I. Műegyetemi Kiadó.

Maleczkiné Szeness Márta 1977. Szervetlen kémiai feladatok és megoldások Tankönyvkiadó

Erdey, L. Mázor L., 1974. Analitikai kézikönyv. Műszaki Könyvkiadó. Budapest.

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév I. félév**

A tantárgy neve, kódja: Táplálkozási ismeretek (MTMEL7009)

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Kincses Sándorné dr. adjunktus

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: -

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnök MSc.

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+0 K

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja:

Megismerkednek a hallgatók a legfontosabb élelmiszeranyagok összetételével, azok változásával tárolás és feldolgozás során. Ismereteket szereznek a hallgatók a táplálékokkal felvett tápanyagok sorsáról a szervezetben. Tudják és alkalmazzák a beviteli ajánlásokat, a tápanyagok mennyiségi és minőségi kérdéseit. A hallgatók olyan ismereteket sajátítanak el, melynek segítségével képesekké válnak a megfelelő élelmi nyersanyagok és konyhatechnikák kiválasztására speciális ételek előállításakor is.

A tantárgy tartalma:

1. hét: A táplálkozástan tárgya. A táplálkozási alapfogalmak. A konyhai alapműveletek. Az élelmi nyersanyagok kémiai összetétele. A szervezet energiaforgalma és energiaszükséglete. Ajánlások. (Liebig törvénye a táplálkozásban)
2. hét: Táplálkozási szokásaink és táplálékaink változása. A bio- és hagyományos természetből származó élelmi nyersanyagok beltartalmi értékei.
3. hét: Az aminosavak és fehérjék. Mennyiség és minőség kérdése. A fehérjék és aminosavak változása az élelmi nyersanyagok feldolgozása, tárolása során. Fehérjék funkcionális tulajdonságai.
4. hét: Szénhidrátok. Ajánlások mennyiségre és minőségre. A szénhidrátok változása az élelmi nyersanyagok feldolgozása, tárolása során. Cukorpótló anyagok és problematikájuk. Élelmi rostok és szerepük táplálkozásunkban. A glikémiás index és változása konyhatechnika hatására.
5. hét: Lipidek. Esszenciális zsírsavak. Ajánlott beviteli mennyiségük. Forrásuk. Lipidek változása az élelmi nyersanyagok feldolgozása, tárolása során.
6. hét: Vitaminok, vitaminforrások. Vitaminok érzékenysége környezeti hatásokra. Beviteli ajánlások és –források.
7. hét: Ásványi anyagok és biológiai szerepük. Beviteli - ajánlások és - források. Konyhatechnika hatása ételünk ásványianyag-tartalmára
8. hét: A tápcsatorna felépítése.
9. hét: Az emésztés folyamata.
10. hét: Fehérjék lebontása, felszívódása.
12. Szénhidrátok lebontása, felszívódása.
13. Zsírok lebontása, felszívódása. A zsír hipotézis.
14. Az E- számokról. Táplálkozási piramisok. Tápanyagsűrűség. Vegán étrend. Diéták (Ketogén, Paleolit, Dukan, Atkins). Tápérték számítás.

Évközi ellenőrzés módja: Projektmunka

Számonkérés módja: írásbeli vagy szóbeli kollokvium

Oktatási segédanyagok: ppt.

Ajánlott irodalom:

1. HORVÁTH GABRIELLA: Élelmezés egészségtan I.(pdf.)
2. RIGÓ JÁNOS: 2002. Dietetika. Bp. Medicina Kiadó, 328 p. ISBN:963-242-705-X
3. HELLNUT LÜTZNER, CLAUS LEITZMANN, HARTMUTH HEINE, VOLKER SCHMIEDEL, Táplálkozástudományi kézikönyv a természetgyógyászatban, Budapest, White Golden Book Kft, 2001, -ISBN 963 947 602 1
4. RODLER IMRE, Új tápanyagtáblázat, Budapest, Medicina Kiadó, 2005, ISBN:978 963 226 009 9
5. SZABÓ P. BALÁZS: Élelmiszerek és az egészséges táplálkozás (pdf.)
6. FINGER MÁRIA: A táplálkozástudomány alapjai (pdf)

KÖVETELMÉNYRENDSZER

2018-2019 tanév 1. félév

A tantárgy neve, kódja: Molekuláris sejtbiológiai alapismeretek, MTMEL7010

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Máthé Endre, egyetemi docens, PhD

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: -

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2 ea. + 2 gyak., szóbeli

A tantárgy kredit értéke: 4.

A tárgy oktatásának célja:

Az eukarióta sejtekre jellemző alapvető szerkezeti és működési sajátosságok megismertetése, valamint a fontosabb celluláris életjelenségek időbeni és térbeli összehangoltságának, illetve a szabályozásának a megértése és elsajátítása olyan specifikumok tükrében, mint a kompartmentalizáció, az információáramlás, a sejtciklus, a genomiális integritás, a sztochasztikus és determinisztikus jelleg.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

Előadások tematikája:

1-3. Az élőanyag sejt- és molekuláris szintű megismerése a vizsgálati módszerek függvényében.

4-5. Az eukarióta sejtre jellemző anyag- és információáramlás, valamint a celluláris homeosztázis.

6-7. Az eukarióta sejt kompartmentalizációja, az intracelluláris transzport- és jelátviteli jelenségek.

8-10. Az eukarióta genom szerkezete és funkciói. A transzkripció, transláció és fehérje folding illetve -degradáció.

11-12. Az eukarióta sejtek anyagcseréje és energetikai háztartása.

13-14. Az eukarióta sejt életjelenségeinek térbeli és időbeni sejtciklus-függő regulációja.

Gyakorlatok tematikája:

1-4. Molekuláris vizsgálati módszerek.

5-6. Molekuláris klónozás és transzgenikus élőlények tanulmányozása.

7-10. Eukarióta sejtek életjelenségeinek immunohisztokémiai és fluoreszcens mikroszkópi vizsgálata.

11. Bioinformatikai adatbázisok tanulmányozása.

12-14. In silico genom-, proteom- és interaktom vizsgálatok.

Évközi ellenőrzés módja: a gyakorlatokon való részvétel kötelező. A gyakorlatok 70%-án való részvétel kötelező. Hiányzás esetén két héten belül jegyzőkönyvet kell leadni a hallgatónak az elmulasztott gyakorlat anyagából (elméleti és gyakorlati ismertető).

Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

- Alberts, B., Brey, D., Hopkin, K., Johnson, A., Lewis, J., Raff, M., Roberts, K., Walter, P. (2016). Essential cell biology. 4nd edition. Garland Science, Taylor and Francis Group, New York, USA.
 - Fésüs, L. (2004). Biokémia és molekuláris biológia. I. Molekuláris biológia. 4-ik kiadás. Debreceni Egyetem.
 - Szabó, G. (2009). Sejtbiológia. 2.kiadás. Medicina Könyvkiadó RT. Budapest
- Ajánlott irodalom:
- Dombrádi, V. (2003). Alapvető molekuláris biológiai módszerek. Debreceni Egyetem, Orvos- és Egészségtudományi Centrum
 - PUBMED database.

KÖVETELMÉNYRENDSZER

2018/19. tanév I. félév

A tantárgy neve, kódja: Élelmiszer minőség és biztonság mikrobiológiai vonatkozásai, MTMEL7011

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Karaffa Erzsébet Mónika, egyetemi docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: Dr. Peles Ferenc, egyetemi adjunktus

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki, MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+2, Gy

A tantárgy kredit értéke: 4

A tárgy oktatásának célja:

A tantárgy oktatásának célja, olyan korszerű ismeretek nyújtása, mely lehetővé teszi, hogy a hallgatóság általánosságban és tételesen is megismerkedjen az élelmiszerek mikrobiális ökológiájával, a különféle élelmiszerek és termékek mikroflóráját kialakító tényezőkkel, a fontosabb tartósító eljárásokkal, a romlást okozó mikroorganizmusokkal és az általuk okozott betegségekkel, a jó gyártási technológia követelményeivel, valamint az élelmiszerek minősítésének kritériumaival.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. Az élelmiszerbiztonság fogalma, veszélyek áttekintése.
2. Az élelmiszerek minősége, mikrobiológiai minősége, meghatározó tényezői.
3. Romlást okozó mikrobák, Élelmiszer-fertőzés, ételmérgezés okai, következményei, megelőzési lehetőségek
4. Élelmiszer-, ételmérgezést előidéző baktériumok I
5. Élelmiszer-, ételfertőzést előidéző baktériumok II
6. Mikotoxintermelő mikroszkópikus gombák és az általuk okozott mérgezések
7. Vírusok és paraziták előidézte ételeredetű megbetegedések
8. Élelmiszer-előállítás higiénijája, személyi higiénia jelentősége, biztosításának lehetőségei az élelmiszer-előállításban I.
9. Élelmiszer-előállítás higiénijája, személyi higiénia jelentősége, biztosításának lehetőségei az élelmiszer-előállításban II.
10. Új és aktuális mikrobiológiai veszélyek I
11. Új és aktuális mikrobiológiai veszélyek II
12. A mezőgazdasági tevékenység, az alapanyag termelés mikrobiológiai élelmiszerbiztonsági kérdései I
13. Az élelmiszerbiztonsági rendszereket kiszolgáló mikrobiológia vizsgálati módszerek
14. Alap- és adalékanyagok mikrobiológiai minősége, a késztermék mikrobiológiai minőségére gyakorolt hatása.

Évközi ellenőrzés módja: a gyakorlatokon való részvétel kötelező. A gyakorlatok 70%-án való részvétel kötelező. A gyakorlatokhoz kapcsolódóan jegyzőkönyvet kell leadni a hallgatónak. Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

Deák T. (2006): Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest. 382.p.

Bíró G. (2003): Élelmiszer-higiénia. Agroinform Kiadó és Nyomda Kft., Budapest. 662.p.

Bíró G., Bíró Gy.: Élelmiszer-biztonság, táplálkozás-egészségügy. Agroinform Kiadó, Budapest, 2000. 400p

Szabó A. – Keresztúri P. – Szigeti Zs. – Peles F. (2008): Mikrobiológiai Praktikum. DE AMTC, Debrecen 138.p

Adams, M.R. – Moss, M.O. (2007): Food Microbiology. 3rd edition. Royal Society of Chemistry Publishing. 577.p.

Hutkins, R.W. (2006): Microbiology and Technology of Fermented Foods. 1st edition. Wiley-Blackwell. 488.p.

KÖVETELMÉNYRENDSZER

2018/2019 tanév I. félév

A tantárgy neve, kódja: Minőségirányítás, minőségmenedzsment MTMEL7012

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Pusztahelyi Tünde, egy. docens, Ph.D.

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: Dr. Ungai Diána Ph.D.

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+1 K

A tantárgy kredit értéke: 4

A tárgy oktatásának célja: A hallgatók megismerkednek a folyamatszempléttel, a szabályozásmérettel. A tematika érinti a minőség és a minőségügy értelmezését, a minőségfilozófiára ható jelentősebb kutatók elméleteit, továbbá tárgyalja a vállalati/intézményi minőségmenedzsment rendszerét, a termelési folyamat-, megfelelőség- és minőségszabályozását, a fogyasztókapcsolat és a beszállítói kapcsolat minőségmenedzsmentjét, a termelési rendszer minőségképességének biztosítását, a terméktervezés és a termékéletpálya minőségszabályozását.

A gyakorlat általános célja: az általános minőségügyi eszközök megismertetése, gyakorlatban való kivitelezése, adatfeldolgozási módszerek, vizualizáció, ok-okozati viszonyok feltárásának lehetőségei, ezen módszerek gyakorlása.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. Hét: A minőségirányítás jogi szempontjai. Jótállás, szavatosság, termékfelelősség, termékbiztonság tanúsítás, megfelelőség. A szerződéskötés.
2. Hét: A minőség fogalma, a minőségügyi folyamat elemei, a minőséget kialakító külső és belső tényezők. Crosby minőségi abszolútumai. Juran-féle minőségtervezési útvonal.
3. Hét: Edward Deming munkássága. PDCA, SDCA ciklus.
4. Hét: A minőségirányítás gazdasági vonatkozásai. Minőségköltség. Feigenbaum minőségköltség fogalma. MÉH modell, folyamat-költség modell. Minőség-kontrolling.
5. Hét: Kaizen filozófia. KAIZEN eszközök: root cause analysis: öt miért, 5S, JIT.
6. Hét: A TQM alapelvei. Az EFQM szerinti értékelés. A kaizen és TQM kapcsolata.
7. Hét: Folyamatközpontúság és folyamatirányítás.
8. Hét: Szabványosítás, management rendszerszabványok. Minőségirányítás elemei.
9. Hét: Projektmanagement.
10. Hét: LEAN. LEAN eszköztár: hat szigma, DMAIC, LEAN, value stream mapping
11. Hét: A jó laboratóriumi gyakorlat elve és gyakorlata
12. Hét: Az akkreditálás folyamata.
13. Hét: Mérésügyi ismeretek. Mérés, ellenőrzés az ISO szabvány szerint.
14. Hét: kalibráció, validáció. Az analitika minőségbiztosításának jellemzői és formai követelményei.

Gyakorlati tematika:

1. adatgyűjtő lap,
2. Pareto elemzés,
3. ABC analízis,
4. ok-okozati diagram,
5. ellenőrző kártya,

6. hisztogram,
7. korrelációs diagram,
8. folyamatábra,
9. fa diagram,
10. radar-diagram,
11. Gantt diagram,
12. terhelésdiagram.
13. A problémamegoldás 7 lépése.
14. FMEA

Évközi ellenőrzés módja: Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel és a kiadott feladatok benyújtása.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

Peles, Juhász: Quality assurance.

Pojasek: Lean, Six Sigma, and the Systems Approach: Management Initiatives for Process Improvement Environmental Quality Management, 13 (2), 2003.

Soković et al.: Basic Quality Tools in Continuous Improvement Process Journal of Mechanical Engineering 55, 5(2009)

KÖVETELMÉNYRENDSZER 2018/19. tanév I. félév

A tantárgy neve, kódja: Analitikai és mikrobiológiai gyorsmódszerek, MTMELL7020
A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Prokisch József, egyetemi docens
A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:, Dr. Karaffa Erzsébet Mónika, Pál Károly
 Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki, MSc
Tantárgy típusa: kötelező
A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+2, Gy
A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja:

A tantárgy oktatásának célja, olyan korszerű ismeretek nyújtása, mely lehetővé teszi, hogy a hallgatóság megismerkedjen az élelmiszerek analitikai és mikrobiológiai vizsgálata során használható roncsolásmentes elektroanalitikai, spektroszkópiai és egyéb optikai analitikai módszerekkel. Megismeri a különféle mikrobiológiai gyorseszteket, automatizált vizsgálati eljárásokat, a kémiai és fizikai alapú mikrobiológiai módszerek alapelvét és élelmiszer mikrobiológiai alkalmazásait. Az immunológiai és molekuláris biológiai módszerek segítségével kivitelezhető mikrobiológiai módszerek alapelveinek megismerését követően a legfontosabb metódusok kivitelezése és felhasználása is áttekintésre kerül. A hallgatók képesek lesznek az élelmiszerek vizsgálatánál fontos analitikai és mikrobiológiai paraméterekhez a megfelelő gyorsmódszer kiválasztására és kivitelezésére.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

- Elektroanalitikai módszerek: Potenciometria, Coulombmetria
2. Elektroanalitikai módszerek: Konduktometria, Voltammetria
3. Spektrometriás módszerek: Infravörös spektrofotometria
4. Spektrometriás módszerek: Mágneses magrezonancia spektroszkópia; Radiokémiai módszerek: Aktivációs analízis
5. Refraktometria
6. Polarimetria
7. Kromatográfiás módszerek: Vékonyréteg kromatográfia
8. Hagyományos mikrobiológiai műveletek automatizálása
9. Higiéniai vizsgálatokban használt gyorsesztek
10. Fizikai paraméterek mérésén alapuló mikrobiológiai gyorsmódszerek.
11. A mikrobák anyagcseretermékeinek kimutatásán alapuló mikrobiológiai gyorsmódszerek.
12. Immunológiai módszerek.
13. Hibridizációs technikák
14. Polimeráz láncreakción (PCR) alapuló módszerek és Molekuláris ujjlenyomat módszerek

Évközi ellenőrzés módja: -

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diásorai

Ajánlott irodalom:

Maráz A. - Belák Á. (szerk.) (2011): Gyors és molekuláris biológiai módszerek alkalmazása élelmiszerek mikrobiológiai vizsgálatára - Gyakorlati kézikönyv
http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0011_2A_6_modul/1369/index.html

- Deák T. (2006): Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest. 382.p.
(http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_521_Elelmiszer-mikrobiologia/index.html)
- Kőmíves J. (2000): Környezeti analitika, Műegyetemi kiadó, Budapest.
- Dolgosné Kovács A. (2004): Bevezetés a környezetvédelmi analitikába I. Jegyzet, PTE PMMK, PHARE, Pécs. 158.p.
- Galbács G. – Galbács Z. – Sipos P. (2008): Műszeres analitikai kémiai Gyakorlatok. SZTE Szervetlen és Analitikai Kémiai Tanszék, Szeged. 199.p.
- Gergely Sz. (2005): Gabonák nyersanyag minősítése: közeli infravörös spektroszkópia. Jegyzet, BME, Biokémiai és Élelmiszertechnológiai Tanszék, Budapest. 15.p.
- Hore, P.J. (2004): Mágneses magrezonancia. Nemzeti Tankönyvkiadó, Bp.
- Kandra L. (2006): Biokémiai gyakorlatok. DE-TTK, Debrecen.
- Patel P. (1995): Rapid analysis techniques in food microbiology. Springer Science+Business Media Dordrecht

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév I. félév**

A tantárgy neve, kódja: Élelmiszerminőségi és biztonsági kockázatelemzés, MTMEL7021

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Czipa Nikolett, egyetemi docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: Alexa Loránd, PhD hallgató; Kántor Andrea, PhD hallgató

Szak neve, szintje: élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnök MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 3+2, kollokvium

A tantárgy kredit értéke: 5

A tárgy oktatásának célja: A tantárgy fő célja, hogy a hallgatók megismerjék, hogy hogyan lehet a különböző élelmiszeripari tevékenységet folytató vállalkozásokat a tevékenységükkel járó kockázatok alapján besorolni. A félév során megismerkednek a kockázatkezelés lehetőségeivel, a kockázatkommunikáció alapjaival és azzal, hogy hogyan tudnak kockázatot számolni. A félév végére képessé válnak arra, hogy kockázati profilt és kockázatbecslést tudjanak készíteni kémiai és mikrobiológiai veszélyekre egyaránt.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. Bevezetés az élelmiszerbiztonságba
2. Az élelmiszerlánc-biztonságot befolyásoló tényezők
3. Kémiai veszélyek és kockázatok
4. Mikrobiológiai veszélyek és kockázatok
5. Érzékeny fogyasztói csoportok, élelmiszereredetű megbetegedések
6. Toxikológiai alapfogalmak, dózis-válasz elemzés, biztonságos emberi dózis meghatározása
7. Humán expozíció becslés
8. A kockázatelemzés alapjai
9. Kockázatkezelés és kockázatkommunikáció
10. Kockázatbecslés
11. Kémiai kockázatbecslés a gyakorlatban
12. Biotechnológia alapjai, genetikailag módosított növények kockázatai
13. Genetikailag módosított élelmiszerek kockázatbecslése
14. Élelmiszeripari vállalkozások kockázatalapú besorolása

Évközi ellenőrzés módja: A gyakorlatokon való részvétel kötelező. A megengedett hiányzás mértéke 2 alkalom/félév. A szorgalmi időszakban a Hallgatóknak, a saját maguk által elkészített prezentációt kell előadniuk, melyek időtartama 15 perc.

Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel és az elkészített prezentáció bemutatása

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária (2008): Élelmiszer-biztonsági helyzetelemzés és kockázatértékelés. ISBN: 978-963-502-896-2

Bakosné Mária: Humán egészségkockázat becslése. (<http://docplayer.hu/158843-1-fejezet-human-egeszsegkockazat-becslese.html>)

Bánáti Diána-Gelencsér Éva (2007): Genetikailag módosított növények az élelmiszerláncban. Élelmiszer-biztonsági kötetek IV. ISBN: 978-963-7358-10-4

FAO FOOD AND NUTRITION PAPER 87 (2009): Food safety risk analysis. A guide for national food safety authorities. ISBN: 978-92-5-105604-2

IPCS (2010): WHO human health risk assessment toolkit: chemical hazards. ISBN: 978-92-4-154807-6

EFSA (2005): Guidance document of the scientific panel on genetically modified organisms for the risk assessment of genetically modified plants and derived food and feed. ISBN: 92-9199-002-7

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév I. félév**

A tantárgy neve, kódja: Reológiai élelmiszervizsgálat, MTMEL7022

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Ungai Diána, adjunktus

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőség mérnök MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 1+1 K

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja: A tantárgy oktatása révén a hallgatók megismerik reológia alapelemeinek elméletét és gyakorlatát, s képessé válnak ezek gyakorlati alkalmazására az élelmiszertermelés és minősítés során. Megismerik az anyagokban levő feszültség és deformáció kapcsolatát, a feszültségek és hatásaik alapvető típusait, valamint a rugalmas, viszkózus és viszkoelasztikus anyagi viselkedés koncepcióját és tulajdonságait. Képessé válnak a reológiai tulajdonságok számszerűsítése, megismerve a reometriai matematikai alapjait. Megismerik a viszkozimetria alapvető módszereit és azok laboratóriumi alkalmazásait, a viszkozimetria és az állományvizsgálati módszerek elméleti és gyakorlati megvalósítását.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. A reológia tárgya, a reometria célja. A klasszikus rugalmas és viszkózus deformáció.
2. Feszültség és deformáció kapcsolata, szuperpozíciós elvek
3. Rugalmas deformációk és moduluszok, folyások és viszkozitások
4. Lineáris viszkoelasztikusság
5. A Kelvin, Maxwell és egyéb modellek bemutatása, jellemzése
6. Polimerek és szuszpenziók reológiája
7. A reológiai viselkedés anyagszerkezeti háttere
8. Reometria. Kapilláris viszkozimetria elve és alkalmazása
9. Reometria. Rotációs viszkozimetria elve és alkalmazása
10. Reometria. Reométerek elve és alkalmazása
11. Az állományvizsgálat célja, kapcsolata a reológiai tulajdonságokkal.
Állományvizsgálatok típusai.
12. Erőmérési vizsgálatok elméleti háttere és gyakorlata
13. Távolság-, idő- és aránymérési vizsgálatok
14. Speciális célterületi alkalmazások (tésztareológia, gyümölcsök állományvizsgálata)

Évközi ellenőrzés módja: a gyakorlatokon való részvétel kötelező. A gyakorlatok 70%-án való részvétel kötelező. Hiányzás esetén jegyzőkönyvet kell leadni a hallgatónak az elmulasztott gyakorlat anyagából (elméleti és gyakorlati ismertető).

Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

Tóth Sándor: Reológia, reometria. Veszprémi Egyetemi Kiadó, Veszprém, egyetemi jegyzet 232 o. 2000.

Ju. A. Macsihi, Sz. A. Macsihin: Élelmiszeripari termékek reológiája. Mezőgazdasági Kiadó Budapest 1987 ISBN 963-232-404-8

Sipos P.: Rheology in food analysis. Debreceni Egyetem, Debrecen, egyetemi jegyzet, 57. p. 2014

Malcolm C. Bourne: Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. Second Edition. Academic Press, UK, 427. o. 2002 ISBN-10: 0121190625

Howard A. Barnes: A Handbook of Elementary Rheology. University of Wales, Institute of Non-Newtonian Fluid Mechanics, 200. o 2000 ISBN 0953803201

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév I. félév**

A tantárgy neve, kódja: Egészséges táplálékok (MTMEL7031)

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Kincses Sándorné dr.

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: -

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnök MSc.

Tantárgy típusa: választható

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+0 K

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja:

A tárgy keretein belül tárgyaljuk a tápanyagok és rostok beviteli forrásait, ajánlott mennyiségeik mellett a minőség kérdését is. A tematika részét képezi a konyhatechnika hatásának bemutatása ételeink tápanyagtartalmára. Megismerkednek speciális ételekkel, azok energia- és tápanyagtartalma mellett, tápanyagsűrűségükkel is. A beviteli források alternatív útjainak vizsgálata és kutatása is a kurzus anyagának részét képezi.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

15. A táplálkozási alapfogalmak. A konyhai alapműveletek. Az élelmi nyersanyagok kémiai összetétele.
16. A szervezet energiaforgalma és energiaszükséglete. Ajánlások.
17. Az aminosavak és fehérjék. Mennyiség és minőség kérdése.
18. A fehérjék és aminosavak változása az élelmi nyersanyagok feldolgozása, tárolása során.
19. Szénhidrátok és élelmi rostok. Ajánlások mennyiségre és minőségre. Cukorpótló anyagok és problematikájuk.
20. A szénhidrátok változása az élelmi nyersanyagok feldolgozása, tárolása során.
21. Lipidek. Esszenciális zsírsavak. Ajánlott beviteli mennyiségük. Forrásuk.
22. Lipidek változása az élelmi nyersanyagok feldolgozása, tárolása során.
23. Vitaminok, vitaminforrások. Vitaminok érzékenysége környezeti hatásokra. Beviteli ajánlások és –források.
24. Ásványi anyagok és biológiai szerepük. Beviteli - ajánlások és - források. Konyhatechnika hatása ételeink ásványianyag-tartalmára
25. Az E- számokról.
26. Táplálkozási piramisok.
27. Tápanyagsűrűség.
28. Vegán étrend. Divat diéták hatása a szervezetünkre.

Évközi ellenőrzés módja: -

Számonkérés módja: a vizsgaidőszakban kollokvium/Projekt munka

Oktatási segédanyagok: ppt.

Ajánlott irodalom:

1. RIGÓ JÁNOS: 2002. Dietetika. Bp. Medicina Kiadó, 328 p. ISBN:963-242-705-X
2. HELLNUT LÜTZNER, CLAUS LEITZMANN, HARTMUTH HEINE, VOLKER SCHMIEDEL, Táplálkozástudományi kézikönyv a természetgyógyászatban, Budapest, White Golden Book Kft, 2001, -ISBN 963 947 602 1
3. RODLER IMRE, Új tápanyagtáblázat, Budapest, Medicina Kiadó, 2005, -ISBN 978 963 226 009 9

KÖVETELMÉNYRENDSZER

2018/2019. tanév II. félév

4. **A tantárgy neve, kódja: Minőségügyi rendszerek auditálása. MTMEL025**
5. **A tantárgyfelelős neve, beosztása:** Dr. Peles Ferenc, adjunktus
6. **A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:** -
7. **Szak neve, szintje:** Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki MSc
8. **Tantárgy típusa:** kötelező
9. **A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa:** 2+1 K
10. **A tantárgy kredit értéke:** 3
- 11.
12. **A tárgy oktatásának célja:** A hallgatók ismereteket sajátítanak el a minőségirányítási auditok tervezéséről, végrehajtásáról, megismerik az alkalmazott technikákat.
- 13.
14. **A tantárgy tartalma** (14 hét bontásban):
- 15.
16. 1. Bevezetés, alapfogalmak
17. 2. Az audit helye a MIR rendszerek működésében
18. 3. Az auditálás alapelvei
19. 4. Auditot végző team létrehozása, működése
20. 5-6. Az auditprogram készítésének szempontjai
21. 7. Az auditprogramok végrehajtása, irányítása
22. 8-9. Az audittevékenységek sajátosságai
23. 10-11. Az auditorok felkészültségével kapcsolatos követelmények
24. 12-13. Audit – technikák
25. 14. A minőségirányítási rendszerek auditálásával kapcsolatos főbb szempontok
26. **Évközi ellenőrzés módja:** elméleti ZH-k.
27. **Számonkérés módja** (félévi vizsgajegy kialakításának módja – beszámoló, gyakorlati jegy, kollokvium, szigorlat): kollokvium
- 28.
29. **Oktatási segédanyagok:** az előadások diasorai
- 30.
- 31.
32. **Ajánlott irodalom:**
33. Kalapács János: Minőségirányítás, minőségtechnikák X_Level 2001
34. Gyetvai Gábor: ISO auditori szemmel QualiConsult Bt. 1998.
35. Bálint Julianna: Minőség, Tanuljuk, tanítsuk és valósítsuk meg Terc Kft. 2001
36. Gutassy Attila: Menedzsmentrendszerek auditálása TÜV Rheinland InterCert 2003.

KÖVETELMÉNYRENDSZER
2018/2019. tanév II. félév

A tantárgy neve, kódja: Élelmiszer logisztika, MTMEL026-K2

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Pakurár Miklós, egyetemi docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: Dr. Felföldi János, egyetemi docens

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+0 K

A tantárgy kredit értéke: 2

A tárgy oktatásának célja: A tantárgy célja, hogy a hallgatók megértsék az élelmiszer termelésben lévő logisztikai folyamatokat. A tantárgy fókuszában a logisztikai folyamatok tervezése, menedzselése, ellenőrzése és fejlesztése van.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. Operatív stratégia – versenyképesség
2. Termékek és szolgáltatások tervezése
3. Folyamatok tervezése
4. Létesítmények berendezése
5. Ellátási lánc menedzsment
6. Raktárkészlet menedzsment
7. Az élelmiszeripar sajátosságai, A lean termelés
8. Csapatmunka, A teljesítmény mérése, számszerűsítése
9. Munkahelyi szervezettség az élelmiszeriparban
10. A flexibilitás és a válaszadó képesség javítása
11. A folyamatok és termékek fejlesztése, A tevékenységek tervezése
12. Műszak előtti gyűlések, Az élelmiszeripar hét vesztesége
13. A gépek működésének javítása, Az emberek motiválása,
14. A vállalkozás teljesítményének mérése

Évközi ellenőrzés módja: Nincs.

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

Oktatási segédanyagok: PPT.

Ajánlott irodalom: Dudbridge, M. (2011): Handbook of Lean Manufacturing in the Food Industry, Wiley-Blackwell, ISBN: 978-1-4051-8367-3; 1-231 p.

KÖVETELMÉNYRENDSZER

2018-2019 tanév, 2. félév

A tantárgy neve, kódja: Méréselmélet és kísérlettervezés, MTMEL7001

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Endre Máthé, egyetemi docens, PhD

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2 ea. + 2 gyak., szóbeli

A tantárgy kredit értéke: 5.

A tárgy oktatásának célja:

Az eredményes élelmiszerfejlesztés és minőségirányítás alapja a helyesen alkalmazott kísérlettervezés és méréselmélet. A hallgatók megismerkednek és a „STEM” (Science-Technology-Engineering-Mathematics)-specifikus szakmai műveltség sajátosságaival és az ezzel összefüggő értékrenddel. Megismerik a „STEM” típusú kutatások logikai rendszerét, beleértve a kérdésfeltevést, a kísérleti objektum definiálását, a kísérletek kivitelezési irányelveit és dokumentációját, az eredmények értékelését, szűrését és optimalizálását, valamint a mérési adatok statisztikai értelmezését, és mindezt az élelmiszerfejlesztés, minőségirányítás és élelmiszerlánc összefüggéseiben.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

Előadások tematikája:

1. A „STEM”-specifikus szakmai műveltség és értékrend.
- 2-3. A tudományos megfigyelés és kutatás logikai rendszere. A közvetett és közvetlen kísérleti bizonyítékok.
- 4-5. A tudományos közlemények és prezentációk tartalmi, stilisztikai és etikai sajátosságai.
- 6-7. Kísérleti – mérési adatok számszerűsítése. Dimenziók, egységek és egyenletek. Az anyag mértékegységei.
- 8-9. Makro- és mikroszkopikus mérési technikák: tömeg-, térfogat- és sejtszám meghatározása.
- 10-11. Kísérletek tervezése és kivitelezése: objektum- és mintaszám választás; statisztikai elemzés kiválasztása, megfigyelések dokumentálása; hipotézis vizsgálat.
- 12-13. Kísérletek kiértékelése: variancia és korrelációs analízis; számszerű adatok publikálása.
- 14-15. Élelmiszeripari alkalmazások: termékprototípusok fejlesztése mennyiségi és minőségi paramétereikre alapozva. Az EFSA és FDA.

Gyakorlatok tematikája:

1. „STEM” típusú szakmai műveltség Internetes adatbázisai
- 2-3. Élelmiszerfejlesztéssel kapcsolatos kísérleti tervek készítése.
- 4-5. Tudományos közlemények - prezentációk készítése és bemutatása.
- 6-7. Mérési számítások.
- 8-9. Tömeg-, térfogat- és sejtszám meghatározása laboratóriumi körülmények között.
- 10-13. Statisztikai számítások végzése, típusfeladatok megoldása.
- 14-15. Termékprototípusok fejlesztési koncepcióinak bemutatása és értékelése.

Évközi ellenőrzés módja: a gyakorlatokon való részvétel kötelező. A gyakorlatok 70%-án való részvétel kötelező. Hiányzás esetén két héten belül jegyzőkönyvet kell leadni a hallgatónak az elmulasztott gyakorlat anyagából (elméleti és gyakorlati ismertető).

Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diásorai, aktuális tudományos publikációk

Ajánlott irodalom:

- Adams, D.S. (2003). Lab Math. A handbook of measurements, calculations and other quantitative skills for use at bench. Cold Spring Laboratory Press. Cold Spring Harbour, New York. ISBN 0-87969-634-6.
- Bányainé, S.J. és Perczelné, Z.M. (1983). A tartósított termékek statisztikai minőségellenőrzése. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, ISBN: 963-231-429-8.
- Davis, M. (1996). Scientific papers and presentations. Academic Press. San Diego, London. ISBN: 0-12-206370-8.
- Lazic, Z. (2004). Design of experiments in chemical engineering. A practical guide. WILEY-VCH Verlag GmbH, Weinheim
- Leedy, PD , Ormrod, JE (2015). Practical Research: Planning and Design, Enhanced Pearson eText -- Access Card (11th Edition). Pearson Ltd., ISBN-13: 978-0133747188
- Kemény S., Deák A. (2000). Kísérletek tervezése és értékelése, Műszaki Könyvkiadó, Budapest
- Gratzer, W. (2002). Eureka and Euphorias. The Oxford book of scientific anecdotes. Oxford University Press, Oxford. ISBN: 0-19-280403-0.
- Sváb J. (1979). Többváltozós módszerek a biometriában. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
- Sváb J. (1981). Biometriai módszerek a kutatásban. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest

KÖVETELMÉNYRENDSZER

2018/2019. tanév II. félév

A tantárgy neve, kódja: Élelmiszerekkel szembeni elvárások, fogyasztóvédelem, MTMEL7002

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Czipa Nikolett, egyetemi docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: Alexa Loránd, PhD hallgató; Kántor Andrea, PhD hallgató

Szak neve, szintje: élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnök MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 1+1, gyakorlati jegy

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja: A tantárgy fő célja, hogy a hallgatók megismerkedjenek azokkal a szervezetekkel, rendeletekkel és előírásokkal, melyek fő célja a biztonságos élelmiszerek előállítása és ezáltal a fogyasztók védelme. A félév során a hallgatók betekintést kapnak abba, hogy hogyan kell engedélyeztetni egy élelmiszeripari vállalkozást, milyen anyagokat lehet felhasználni az élelmiszerek előállítása során, milyen előírások vonatkoznak az Európai Unió tagállamaiban az élelmiszerek előállítására, és a harmadik országok által gyártott élelmiszerek Európai Unióba történő beléptetésére. A félév végére a hallgatók képessé válnak arra, hogy átlássák az élelmiszerekkel kapcsolatos követelményeket, illetve a fogyasztók védelmét szolgáló szabályozásokat.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. Az élelmiszerjog alapjai (178/2002/EK rendelet)
2. Az élelmiszerek jelölése
3. Földrajzi árujelzők, megkülönböztető jelölések, védjegyek
4. A fogyasztó szokások és a döntéseiket befolyásoló tényezők
5. Az élelmiszerminőség és –biztonság fogyasztói megítélése
6. Az élelmiszerekhez adható anyagok és kezelések
7. Különleges táplálkozási célú élelmiszerek
8. A NÉBIH felépítése, feladata
9. Az élelmiszerek EU-n belüli kereskedelme
10. Állategészségügyi ellenőrzések és határállomások, harmadik országban előállított élelmiszerek importja
11. Az élelmiszeripari vállalkozások engedélyezése és bejelentése
12. A vendéglátásra vonatkozó rendelkezések
13. A közétkeztetésre vonatkozó előírások
14. Az RASFF rendszer

Évközi ellenőrzés módja: A gyakorlatokon való részvétel kötelező. A megengedett hiányzás mértéke 3 alkalom/félév. A szorgalmi időszakban a Hallgatók 2 db zárthelyi dolgozatot írnak. A dolgozatok 60% elérésétől minősíthetők érdemjeggyel, ellenkező esetben elégtelen osztályzatot kapnak. Pótlás/Javítás a szabályzat szerint a szorgalmi időszakban egy alkalommal lehetséges. Amennyiben a Hallgató ennek nem tesz eleget, úgy a vizsgaidőszak harmadik hetének végéig még egy lehetőséget biztosítunk számára.

Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel és a zárthelyi dolgozatok sikeres megírása.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diásorai

Ajánlott irodalom:

Czipa Nikolett: Az élelmiszer-előállítás és –forgalmazás szabályozása (oktatási segédlet) (2015)

Fazekas Judit (2007): Fogyasztóvédelmi jog. Complex kiadó. ISBN: 9789632249230

Veress G. (szerk.) (1999): A minőségügy alapjai. Műszaki Könyvkiadó. ISBN: 9631630498

Rendelet, jogszabályok

R. Olbrich, M. Hundt, G. Grewe (2014): European retail research. DOI: 10.1007/978-3-658-09603-8_4

J. Albert (2010): Innovations and food labelling. ISBN 978-1-84569-759-4

Regulations (EURlex: <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=en>)

KÖVETELMÉNYRENDSZER

2018/2019 tanév 2. félév

A tantárgy neve, kódja: Elválasztástechnika, MTMEL7003

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Prof. Dr. Csapó János - egyetemi tanár

Szak neve: Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+2, gyakorlati jegy

A tantárgy kredit értéke: 4

A tárgy oktatásának a célja:

Versenyképes környezetben könnyen integrálódó, fejlett alkalmazkodó képességgel rendelkező, a tudományos életben helytálló, új technológiák és eljárások kidolgozása során kapott élelmiszerek és élelmiszer alapanyagok minőségének ellenőrzésére képes szakemberek képzése. A tárgy oktatása során a hallgatók megismerkednek a kromatográfiás módszerekkel, a komponensek szétválasztásának és a meghatározásának mechanizmusával, és hangsúlyosan a folyadékkromatográfiás, az ioncserés oszlopkromatográfiás és a gázkromatográfiás szétválasztási technikákkal. A szétválasztási módszereken túl tárgyalásra kerülnek a tömegspektrometria és a különböző csatolt technikák. Minden fejezet tárgyalásakor a hallgatók megismerhetik a legfontosabb élelmiszer összetevők meghatározását, az élelmiszer analitika elválasztás-technikai módszereinek gyakorlatát.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. A kromatográfiás módszerek kialakulása, jelentőségük az élelmiszerek analízisében. Csoportosítás az elválasztás mechanizmusa, az álló fázis alakja és a mozgó fázis halmazállapota szerint.
2. A vizsgálandó komponens és az állófázis között fellépő kölcsönhatások.
3. A folyadékkromatográfia célja, a folyadékkromatográfiás eljárások ismertetése, az analitikai, a félpreparatív és a preparatív kromatográfiás módszerek. A normál fázisú és a fordított fázisú kromatográfia, az álló és mozgó fázisok.
4. A normál fázisú és a fordított fázisú kromatográfia összehasonlítása. Vitaminok, aminosavak és fehérjék meghatározása NP- és RP-HPLC-val.
5. Az ioncserés kromatográfia alapjai. Aminosavak és fehérjék analízise ioncserés oszlopkromatográfiával.
6. A gélkromatográfia alapjai, alkalmazási területei.
7. A gázkromatográfia elve, célja, a gázkromatográfiás eljárások ismertetése.
8. Az adszorpció és a megoszlás. Az adszorpció izoterma. Az adszorpció és a megoszlási gázkromatográfia alapjai.
9. A gázkromatográf részei, különféle oszlopok és töltetek, a kapilláris oszlop jelentősége.
10. A gázkromatográfia alkalmazási területei. Zsírok zsírsavösszetételének meghatározása gázkromatográfiával.
11. A tömegspektrométer jelentősége és felépítése.
Különféle típusú tömegspektrométerek. A kvadrupol tömeganalizátor működésének ismertetése
12. A tömegspektrométer előnyei az egyéb detektorokhoz viszonyítva.
13. A tömegspektrométer alkalmazása a gázkromatográfiában és a nagyhatékonyságú folyadékkromatográfiában. Gázkromatográfia – tömegspektrometria csatolt technika (GC-MS).

14. Folyadékkromatográfia – tömegspektrometria csatolt technika (HPLC-MS). Egyéb csatolt kromatográfiai technikák (GC-GC, HPLC-HPLC).

Évközi ellenőrzés módja (a foglalkozásokon való részvétel előírásai és félévközi ellenőrzésének módja, a vizsgára bocsátás és aláírás feltételei):

Egyórás írásbeli vizsga, melynek során a hallgatók átfogó kérdésre válaszolnak, mely során igazolják a félév során leadott ismertetek elsajátításának mértékét.

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

Oktatási segédanyagok:

előadásanyagok (ppt prezentáció), tankönyvek

Ajánlott szakirodalom:

1. Csapó J. – Albert Cs. – Csapóné Kiss Zs.: Élelmiszeranalitika. Válogatott fejezetek. **Scientia Kiadó**, Kolozsvár, 2008. 1-314.
2. Kovács B – Csapó J.: Az élelmiszermeghatározás analitikai módszerei. **Debreceni Egyetem, Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar**. Készült a TAMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014. projekt keretében. 2015. 1-252.
3. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs. (szerk): Élelmiszer- és takarmányfehérjék minősítése. **Mezőgazda Kiadó**, Budapest, 2006. (Társszerzők: Babinszky L. – Győri Z. – Simonné Sarkadi L. – Schmidt J.). 1-451.
4. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs. – Albert Cs. – Salamon Sz.: Élelmiszerfehérjék minősítése. **Scientia Kiadó**, Kolozsvár, 2007. 1-506.
5. Kovács B – Csapó J.: Modern methods of food analysis. **University of Debrecen, Faculty of Agricultural and Food Science and Environmental Management**. Készült a TAMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014. projekt keretében. 1-205.
6. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: Élelmiszerkémia. **Mezőgazda Kiadó**, Budapest, 2004. 1-492.
7. Sparkman, O.D. – Penton, Z.E.- Kitson, F.G.: Gas Chromatography and Mass Spectrometry. A Practical Guide. **Elsevier**. 2011. 1-590.
8. Ardrey, R.E.: Liquid Chromatography – Mass Spectrometry. **Wiley**. 2003. 1-298.
9. Naushad, M.U. – Khan, M.R.: Ultra Performance Liquid Chromatography Mass Spectrometry. Evaluation and Application in Food Analysis. **CRC Press**. 2014. 1-464.
10. Fanali, S.- Haddad, P. – Poole, C. – Schoenmaker, P. – Lloyd, D.: Liquid Chromatography. Fundamentals and Instrumentation. **Elsevier**. 2013. 1-517.

KÖVETELMÉNYRENDSZER

2018/2019. tanév II. félév

A tantárgy neve, kódja: Élelmiszertechnológiák minőségbiztosítási és biztonsági kérdései (HACCP a gyakorlatban), MTMEL7004

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Czipa Nikolett, egyetemi docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: Alexa Loránd, PhD hallgató; Kántor Andrea, PhD hallgató

Szak neve, szintje: élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnök MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+1, gyakorlati jegy

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja: A tantárgy fő célja, hogy a hallgatók megismerkedjenek azokkal a veszélyekkel, melyek a különböző élelmiszerek gyártása során jelen vannak, illetve jelen lehetnek, és ezáltal elemezni tudjanak bármely élelmiszeripari folyamatot, a biztonságos élelmiszer-előállítás szempontjából. A félév során a hallgatók elsajátítják, hogy hogyan kell veszélyelemzést készíteni, illetve hogy a kritikus szabályozási pontokat hogyan tudják ellenőrizni és szabályozni. A gyakorlatokon a hallgatók saját maguk is készítenek veszélyelemzést, melynek segítségével a tanulmányaik elvégzése után képessé válnak arra, hogy bármely élelmiszertechnológia folyamat veszélyeit felismerjék, és azok szabályozására megoldást nyújtsanak.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. Az élelmiszerhigiénia alapjai (852/2004/EK rendelet) és az állati eredetű termékek előállításának higiéniai kérdései (853/2004/EK rendelet)
2. Bevezetés a HACCP-be
3. A HACCP kézikönyv elkészítésének módszertana
4. Ásványvíz palackozásának veszélyelemzése és gyümölcsleógyártás veszélyelemzése
5. Méz csomagolásának és édesipari termékek előállításának veszélyelemzése
6. Gyorsfagyasztott termékek előállításának veszélyelemzése
7. Konzervipari termékek előállításának veszélyelemzése
8. Gabonaipari és sütőipari termékek előállításának veszélyelemzése
9. A tej és tejtermékek előállításának veszélyelemzése 1.
10. Tejtermékek előállításának veszélyelemzése 2. (sajtok)
11. A tojás és a belőlük készült élelmiszerek előállításának veszélyelemzése
12. Húskészítmények előállításának veszélyelemzése (sertés)
13. Húskészítmények előállításának veszélyelemzése (baromfi)
14. Alkoholos italok előállításának veszélyelemzése

Évközi ellenőrzés módja: A gyakorlatokon való részvétel kötelező. A megengedett hiányzás mértéke 3 alkalom/félév. A szorgalmi időszakban a Hallgatók 1 db zárthelyi dolgozatot írnak. A dolgozatok 60% elérésétől minősíthetők érdemjeggyel, ellenkező esetben elégtelen osztályzatot kapnak. Pótlás/Javítás a szabályzat szerint a szorgalmi időszakban egy alkalommal lehetséges. Amennyiben a Hallgató ennek nem tesz eleget, úgy a vizsgaidőszak harmadik hetének végéig még egy lehetőséget biztosítunk számára.

Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel és a zárthelyi dolgozat sikeres megírása.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

Czipa Nikolett: Az élelmiszer-előállítás és –forgalmazás szabályozása (oktatási segédlet) (2015)

Jó higiéniai gyakorlat útmutatók (<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/jo-higieniai-gyakorlat-utmutatok>)

H. Lelieved, J. Holah, D. Gabric (2016): Handbook of Hygiene Control in the Food Industry. ISBN: 978-0-08-100197-4

J.A. Vasconcellos (2005): Quality assurance for the food industry. A practical approach. ISBN: 0-203-49810-0 (<http://www.slideshare.net/roycechua/quality-assuranceforthe>foodindustryaprac
ticalapproach) Regulations (EURlex: <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=en>)

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév II. félév**

A tantárgy neve, kódja: Élelmiszer marketing, MTMEL7005

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Polereczki Zsolt docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: Dr. Polereczki Zsolt docens

Szak neve: Élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+1 K

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja: Megismertetni a hallgatókat az élelmiszermarketing alapvető összefüggéseivel, különös tekintettel a szegmentációra, a célpiacok kiválasztására és a pozicionálásra. Kiemelt figyelmet szentelünk a marketing eszközszerének elemzésére, így részletesen tárgyaljuk a termék-, az ár-, az elosztási csatorna- és a marketingkommunikációs stratégiákat és eszközöket. A közösségi agrármarketing fogalma, eszközei és az alkalmazható stratégiák elemzése a tantárgy oktatásának központi eleme.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. Az általános marketing alapvető összefüggései
2. Az élelmiszer marketing jellemzői és sajátosságai
3. Az élelmiszer marketing lehetőségei és az alkupozíció jellemzése
4. A közösségi agrár- és élelmiszer marketing fogalma, formái és lehetőségei
5. Az élelmiszer-vásárlói és -fogyasztói magatartás rendszere, befolyásoló tényezők, kockázatok és trendek
6. Közösségi védjegyek és jelölések szerepe az élelmiszer marketingben
7. A fogyasztói etnocentrizmus és patriotizmus szerepe a magyar élelmiszerek pozicionálásában.
8. A marketing-kutatás sajátosságai az élelmiszer-gazdaságban, mintavétel, kutatási eljárások és eszközök.
9. Vörös és kék óceán stratégia. A sikeres pozicionálás.
10. Stratégiai élelmiszer fejlesztési irányok az élelmiszer-gazdasági marketingben.
11. Hagyományos és tájjellegű, egészségvédő és funkcionális élelmiszerek marketingje.
12. A marketingkommunikáció lehetőségei az élelmiszerek nyomkövetése érdekében
13. Online marketing az élelmiszer-gazdaságban
14. Beszámolók, hallgatói prezentációk

Évközi ellenőrzés módja: ELŐADÁSOKON VALÓ RÉSZVÉTEL, ÓRAI BESZÁMOLÓK SIKERES TELJESÍTÉSE

Számonkérés módja: Szóbeli vizsga

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Kötelező irodalom:

Az előadások anyaga.

Lehota J.: Élelmiszer-gazdasági marketing. Műszaki Könyvkiadó, 2001, 1-328.

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/19. tanév II. félév**

A tantárgy neve, kódja: Élelmiszer-mikrobiológia alapjai, MTMEL7006

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Karaffa Erzsébet Mónika, egyetemi docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: Dr. Pál Károly, tudományos főmunkatárs

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki, MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2, K

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja:

A tantárgy oktatásának célja, olyan mikrobiológiai alapismeretek áttekintése, melyek megalapozzák az élelmiszer minőség és biztonság mikrobiológiai kérdései, az élelmiszer toxikológia, valamint a mikrobiológiai gyorsmódszerek tárgyakat. A tantárgy keretén belül a hallgatók megismerik a mikrobák sejtszerkezetét, metabolizmusát, és genetikáját. Ismertetésre kerül a mikrobák, a prokarióták és az eukarióta mikrobák fő filogenetikai csoportjai és azok jellemzői, a vírusok jellemzése. Megismerik a mikrobák szaporodásához szükséges környezeti feltételeket, illetve a mikrobák csoportosítását környezeti igényeik szerint. Áttekintést kapnak a legfontosabb tartósítási eljárásokról.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. A mikrobák metabolizmusa és tenyésztése
2. A prokarióta sejtek felépítése.
3. Az eukarióta sejtek felépítése.
4. Mikrobiális genetika.
5. A mikrobák rendszerezésének módszerei.
6. Fontosabb prokarióta csoportok és jellemzésük.
7. A gombák jellemzése, és rendszerezése.
8. A protozoonok jellemzése és főbb csoportjaik
9. A mikrobák növekedését befolyásoló külső tényezők I
10. A mikrobák növekedését befolyásoló külső tényezők II
11. A mikrobák növekedését befolyásoló belső paraméterek az élelmiszerekben
12. Fizikai tartósítási módszerek
13. Kémiai tartósítási módszerek
14. Biológiai és kombinált tartósítási módszerek, újfajta tartósítási módszerek.

Évközi ellenőrzés módja: -.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

Karaffa Erzsébet, Peles Ferenc (2015): Élelmiszer minőség és biztonság mikrobiológiai vonatkozásai, Debrecen: Debreceni Egyetem, 2015. 150 p. ISBN:978-963-473-832-9

Madigan, M. T, Martinko, J. M., Bender K., Buckley, D., Stahl, D (2015): Brock Biology of Microorganisms, Benjamin Cumming, 14th edition 1030 oldal, ISBN 978-1-292-01831-7

Márialigeti Károly szerk: Bevezetés a prokarióták világába (2013), ELTE TTK online jegyzet, 597 oldal, Eötvös Loránd Tudományegyetem, Budapest

Deák Tibor, Kiskó Gabriella, Maráz Anna, Mohácsiné Farkas Csilla (2006): Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Bp. 377oldal, ISBN 978-963-286-525-6

Jakucs E., Vajna L. (2003): Mikológia. Agroinform Kiadó, Budapest 478 p. ISBN: 963-502-776-1

Török Júlia Katalin: Bevezetés a protisztológiába (2012), ELTE TTK online jegyzet, 240 oldal, Eötvös Loránd Tudományegyetem, Budapest

Pál Tibor: Az orvosi mikrobiológia tankönyve (2013), Medicina Könyvkiadó Zrt. Budapest, 669 oldal, ISBN: 978-963-226-353-3

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/19. tanév 2. félév**

A tantárgy neve, kódja: Vezetési és kommunikációs ismeretek MTMEL7007

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. habil Juhász Csilla, egyetemi docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: -

Szak neve, szintje: élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki, mester

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+0 K

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja: hogy a hallgatók megismerjék azokat az alapvető vezetési elméleteket, módszereket eljárásokat és kommunikációs technikákat, amelyek révén felkészülhetnek szervezetek vezetési feladatainak ellátására, hatékony vezetővé válásra.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. Kommunikációs alapismeretek
2. Nonverbális kommunikáció
3. Verbális kommunikáció, írásbeliség, szóbeli
4. Verbális kommunikáció, szóbeliség
5. Kommunikációs problémák
6. Vezetői és szervezeti kommunikáció
7. Üzleti kommunikáció
8. Menedzsment vs vezetés
9. Meghatározó vezetési iskolák
10. Vezetői feladatok
11. Vezetési stílus és módszer
12. Szervezeti formák
13. Ösztönzés, motiváció
14. Konfliktusok vezetése

Évközi ellenőrzés módja:

Nincs évközi ellenőrzés. Az előadásokon való részvétel a TVSZ-nek megfelelően elvárt.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

1. Bácsné Bába É – Berde Cs. - Dajnoki K. (2015): A vezetés alapjai. (szerk: Berde Cs.) Munkaerőpiac- orientált vállalkozói kompetenciák fejlesztése Debreceni Egyetem. Debrecen, 102.p
2. Kispál-Vitai Zsuzsanna (2013): Szervezeti viselkedés Pearson Education Limited, Harlow, England
3. Dobák Miklós – Antal Zsuzsanna (2013): Vezetés és szervezés. Szervezetek kialakítása és működtetése. Akadémiai Kiadó, Budapest

4. Yukl, Gary (2010): Leadership in Organizations, seventh edition, Pearson Education Inc. Upper Sadle River, New Jersey
5. Burnes, Bernard (2009): Managing Change Fifth Edition, Pearson Education Limited, Essex
6. Peter Drucker (2006): The effective executive. Harper Business.
7. Maxwell, J. C. (2004): Vezetés 101, amit minden vezetőnek tudnia kell. Bagolyvár Könyvkiadó.
ISBN 9789639447400
8. Arbinger Institute (2002): Leadership and self deception, Berrett-Koehler Publishers,
9. Juhász Csilla (2016): Vezetői kommunikáció. Egyetemi jegyzet kézirat, Debrecen
10. Borgulya Á. (2011): Kommunikáció az üzleti világban. Budapest, Akadémiai Kiadó, ISBN: 978-963-05-8534-7
11. Hofmeister-Tóth Á.: Üzleti kommunikáció és tárgyalástechnika. Akadémiai Kiadó Budapest, 2010
12. Glenn Parker, Robert Hoffmann: A tökéletes megbeszélés - 33 módszer, hogyan legyünk hatékonyak és eredményesek
13. Szabadon választható, a témához kapcsolódó e-book a bookboon.com oldalról
14. <http://bookboon.com/en/management-and-strategy-ebooks>
15. A Vezetéstudomány és Marketing és menedzsment folyóiratok tanulmányozása

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév II. félév**

A tantárgy neve, kódja: Az élelmiszer feldolgozás, minőség és biztonság jogi szabályozása MTMEL7013

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Andorkó Imre Péter adjunktus

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: -

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 3+1, kollokvium

A tantárgy kredit értéke: 5

A tárgy oktatásának célja: A tantárgy keretében a hallgatók megismerik az alapvető jogi fogalmakat, áttekintést kapnak a magyar és az európai uniós jogforrási rendszerről. Megismerkednek az Európai Unió intézményeivel, történetével. A jogi alapozó ismeretek elsajátítását követően a hallgatók speciális ismeretekhez jutnak az élelmiszerjog területén. Az élelmiszerjogi ismeretek birtokában a hallgatók képesek lesznek az élelmiszertermelésre, forgalmazásra vonatkozó jogszabályi rendelkezések között tájékozódni, az uniós és a tagállami szabályozás viszonyát értelmezni. A hallgatók átfogó képet kapnak az élelmiszerlánc hatósági felügyeletéről, elsajátítják az élelmiszerjog speciális terminológiáját.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. Bevezetés, az élelmiszerjog kialakulása, története, a kezdetektől egészen napjainkig, az élelmiszerjog helye a jogrendszerben.
2. Jogi alapfogalmak, jogszabálytan, a (magyar belső) jogszabályok hierarchiája, a jogalkotó szervek, jogszabályok érvényessége, hatályossága.
3. Európai jogi alapismeretek I., az Európai Unió kialakulásának folyamata, az Európai Unió intézményei.
4. Európai jogi alapismeretek II., az Európai Unió jogforrásai (elsődleges, másodlagos jogforrások), az uniós jog és a nemzeti jog viszonya.
5. Az EU „élelmiszertörvénye” a 178/2002/EK rendelet, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA), a sürgősségi riasztórendszer.
6. Közigazgatási jogi alapismeretek.
7. A közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (Ket.)
8. A magyar élelmiszerjogi szabályozás, az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. tv., a Magyar Élelmiszerkönyv.
9. Az élelmiszerlánc hatósági felügyelete, a NÉBIH.
10. Fogyasztóvédelem és élelmiszerjog, a fogyasztóvédelem intézményrendszere, Egészségvédelem, termékfelelősség, fogyasztóvédelem az Európai Unióban

11. Az élelmiszerek jelölése, a megnevezés, összetevők felsorolása, mennyiségi jellemzők, minőségmegőrzési időtartam, általános jelölési követelmény.

12. Élelmiszer előállítás és forgalmazás jogi szabályozása kistermelők esetében, elsődleges termelés, alaptermékek, feldolgozás, feldolgozott termék, kistermelőkre vonatkozó egyéb szabályok.

13. Kockázat becslés, élelmiszerhigiéna, kockázatanalízis, a veszély és annak felismerése, a kockázat jellemzése, kezelése.

14. Mintavétel, az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv, a mintavétel helyszíne, a mintavételről készült jegyzőkönyv, a gyanú alapján történő mintavétel, a monitoring, a mintavétel tárgyi feltételei, az ellenminta, jogkövetkezmények.

Évközi ellenőrzés módja:

Az előadásokon való részvétel az egyetemi szabályzatoknak megfelelően kötelező.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

SZEITZNÉ, Sz. M.: HACCP ismeretek és közegészségügyi előírások az Európai Unióban és Magyarországon. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. Budapest, 2003. ISBN 978-963-637-315-3

CSÁK Csilla – NAGY Zoltán – OLAJOS István – OROSZ Gábor – SZABÓ Ágnes – SZILÁGYI János Ede – TÖRÖK Géza: Agrárjog. A magyar agrárjog fejlődése az EU keretei között, Novotni Kiadó, Miskolc, 2010. ISBN 978-963-9360-53-2

MISKOLCZI BODNÁR Péter – SÁNDOR István: A fogyasztóvédelmi jog szabályozása I., Patrocinium, Budapest, 2012. ISBN 978-615-5107-90-0

Bernd van der Meulen, Irene Scholten-Verheijen, Theo Appelhof, and Ronald van den Heuvel: Roadmap to EU Food Law, Eleven International Publishing, 2011. ISBN 978-94-90947-26-2

Bernd van der MEULEN: EU Food Law Handbook, Wageningen Academic Publishers Books, 2012. ISBN 978-90-8686-246-7

Bernd M.J. van der Meulen: Private food law. Governing food chains through contract law, self-regulation, private standards, audits and certification schemes. European Institute for Food Law series, Volume 6, Wageningen Academic Publishers Books, 2011. ISBN: 978-90-8686-176-7

K Goodburn: EU Food Law, 1st Edition, Woodhead Publishing. 2001. ISBN 978-18-5573-557-6

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév II. félév**

A tantárgy neve, kódja: Kapcsolt analitikai módszerek MTMEL7015
A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Béni Áron, egyetemi adjunktus
A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: -
Szak neve, szintje: élelmiszerbiztonsági- és minőségi mérnöki MSc.
Tantárgy típusa: kötelező
A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 1+1 G
A tantárgy kredit értéke: 3
A tárgy oktatásának célja:

A tárgy feladata, hogy megismertesse a hallgatókkal a kapcsolt analitikai rendszerek csoportosítását, alkalmazhatóságát. Részletezi az egyes kapcsolt technikákat (HPLC–UV/VIS, HPLC–DAD, HPLC–ICP-MS, LC-MS, GC-MS). Kitér a speciációs analitika jelentőségére, folyamatára, konkrét példákon keresztül.

A tárgy elvégzése után a hallgató képes eldönteni, hogy a tanult analitikai rendszerek milyen irányú feladatok elvégzésére képesek. Figyelembe tudja venni annak analitikai teljesítményét, költségét és alkalmazhatóságát.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

Az előadások tematikája:

1. hét: A kapcsolt technikák csoportosítása.
- 2-3. hét: A HPLC–UV/VIS és HPLC–DAD alkalmazási lehetőségei
- 4-5. hét: Elemspeciációs vizsgálati módszerek (HPLC–ICP-OES, HPLC–ICP-MS, valamint nem-kromatográfias módszerek) elválasztási és detektálási lehetőségei
6. hét: Elemspeciációs vizsgálati módszerek előnyei és hátrányai összehasonlítása
- 7-8. hét: Mintavételi és mintaelőkészítési módszerek speciációs analitikához
9. A folyadékkromatográf-tömegspektrométer alkalmazási lehetőségei
10. hét: A gázkromatográf-tömegspektrométer alkalmazási lehetőségei
11. hét: Arzén specieszek bemutatása és meghatározásaik módszerei
12. hét: Szelén specieszek bemutatása és meghatározásaik módszerei
13. hét: Higany specieszek bemutatása és meghatározásaik módszerei
14. hét: Egyéb elemek specieszei bemutatása és meghatározásaik módszerei

A laboratóriumi gyakorlatok tematikája:

- 1. hét:** Balesetvédelmi oktatás, laboratóriumi rend és az egyes gyakorlatok ismertetése
- 2-3. hét:** Élelmiszerek és élelmiszeralapanyagok mintavétele, mintaelőkészítése elemspeciációs vizsgálatához
- 4-5. hét:** Élelmiszerek és élelmiszeralapanyagok mintavétele, mintaelőkészítése szerves komponensek meghatározásához
- 6-8. hét:** Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták króm(III)-króm(VI)-tartalmának meghatározása, alumínium-oxid mikrooszlopon történő elválasztást követően, induktív csatolású plazma optikai emissziós spektrométerrel (MC–ICP-OES).
- 9-11. hét:** Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták szelén(IV)-szelén(VI)-tartalmának meghatározása, ionkromatográfias elválasztást követően, induktív csatolású plazma tömegspektrométerrel (IC–ICP-MS).

12-14. hét: Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták egyes szerves komponensei beazonosítása és analízise gázkromatográf-tömegspektrométer segítségével (GC-MS)

Évközi ellenőrzés módja:

1 db írásbeli zárthelyi dolgozat, ahol a pontok 50%-át el kell érni.

A gyakorlaton való részvétel kötelező

Számonkérés módja

A sikeres Zárthelyi dolgozat után szóbeli vizsga következik.

A tárgy végső jegye: (gyakorlati jegy + elméleti jegy)/2

A zárthelyi dolgozatok és a szóbeli vizsga értékelése:

0% – 50 % :1

51% – 60% 2

61% - 70% 3

71% - 80% 4

81% - 100% 5

Oktatási segédanyagok:

E-learning

Ajánlott irodalom:

magyar nyelvű ajánlott irodalmak:

1. Posta J. 2006. Elemek kémiai formáinak vizsgálatára alkalmas kapcsolt mérés technikák. in: Az elemanalítika korszerű módszerei. Szerk.: Záray Gy. Akadémiai Kiadó, Budapest. 551-601. (ISBN: 9789630582438)
2. Fekete J. 2006. Folyadék kromatográfia elmélete és gyakorlata. Edison House Kft. Budapest. (ISBN: 9789630614016)
3. Balla J. 2006. A gázkromatográfia analitikai alkalmazásai. Edison House Kft. Budapest. 342 p. (ISBN: 963-06-1470-7)
4. Tatár E., Záray Gy. 2012. Környezetminősítés. Typotex Kiadó. 264. p. ISBN 978-963-279-544-7

angol nyelvű ajánlott irodalmak:

1. Cornelis, R., Crews, H., Caruso, J., Heumann, K. 2003. Handbook of Elemental Speciation: Techniques and Methodology John Wiley & Sons, Ltd. ISBN: 0-471-49214-0
2. Cornelis, R., Crews, H., Caruso, J., Heumann, K (editor) 2005. Handbook of Elemental Speciation II: Species in the Environment, Food, Medicine & Occupational Health. John Wiley & Sons, Ltd. ISBN: 0-470-85598-3 (HB)
3. Ure, A.M., Davidson, C.M. 2002. Chemical Speciation in the Environment, Blackwell Science Ltd. ISBN 0-632-05848-X
4. Joanna Szpunar, J., Lobinski, R. (Editors) 2003. Hyphenated Techniques in Speciation Analysis. The Royal Society of Chemistry. Cambridge, UK. 252 p. ISBN: 978-0-85404-545-7

Ruth Waddell, Cris Lewis, Wei Hang, Chris Hassell and Vahid Majidi: (2005) Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry for Elemental Speciation: Applications in the New Millennium. Applied Spectroscopy Reviews, 40:33–69.

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév II. félév**

A tantárgy neve, kódja: Minőségirányítási rendszerek és auditálás az élelmiszerláncban. MTMEL7016

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Peles Ferenc, adjunktus

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: Dr. Ungai Diána, adjunktus

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+2 K

A tantárgy kredit értéke: 4

A tárgy oktatásának célja: A tantárgy oktatásának általános célja a minőségügygel kapcsolatos szabványok, valamint az ezekre épülő élelmiszerbiztonsági-, minőség-, és környezetközpontú irányítási rendszerek kiépítésének, működésének a megismertetése. A hallgatók ismereteket sajátítanak el továbbá az irányítási rendszerek auditálásának tervezéséről, végrehajtásáról, valamint megismerik az alkalmazott auditálási technikákat. Az ismeretanyag elsajátítása hozzájárul a minőségi szemlélet kialakításához, és segíti a hallgatót a minőségügyi tevékenységben való részvételben.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. A minőség és minőségirányítás fogalmai
2. A minőségirányítás fejlődéstörténete
3. GHP
4. GMP
5. GAP
6. GLOBALGAP
7. HACCP
8. ISO 9000, ISO 9001, ISO 9004
9. ISO 14001. EMAS
10. ISO 22000.
11. GFSI. FSSC 22000
12. BRC Global Standard for Food Safety.
13. IFS Food Standard
14. Irányítási rendszerek auditálása

Évközi ellenőrzés módja: elméleti ZH-k.

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

Oktatási segédanyagok:

Peles F. (2015): Minőségirányítási rendszerek az élelmiszeriparban. Egyetemi jegyzet. Debreceni Egyetem. 88.p. ISBN 978-963-473-834-3

Peles, F. – Juhász, Cs. (2014): Quality assurance. University lecture notes. University of Debrecen. 177.p. ISBN 978-963-473-656-1

Ajánlott irodalom:

Vasconcellos, J.A. (2004): Quality Assurance for the Food Industry. A Practical Approach. CRC Press. 448.p. ISBN 978-0849319129

- Jacxsens, L. – Devlieghere, F. – Uyttendaele, M. (2009): Quality Management Systems in the Food Industry. Ghent University. 153.p. ISBN 9789059892750
- Győri Z. – Győriné Mile I. (2001): Minőségirányítás alapjai. Egyetemi jegyzet, Debrecen.
- Polónyi I. (2007): Minőségmenedzsment alapjai. Jegyzet. Debreceni Egyetem. 157.p. (http://oktato.econ.unideb.hu/kotsisagnes/minmen_mernok_2011/minmen_jegyzet.pdf)
- Szabó I.L. (szerk.) (2011): Minőség és innováció menedzsment. Egyetemi tankönyv. Keszthely. 139.p. (http://www.tankonyvtar.hu/en/tartalom/tamop425/0034_minoseg_es_innovacios_men/minoseg_es_innovacios_menedzsment.pdf)
- Veress G. (szerk.) (1999): A minőségügy alapjai. Műszaki Könyvkiadó, Budapest. 282.p. ISBN 9631630498
- Veress G. - Birher N. - Nyilas M. (2005): A minőségbiztosítás filozófiája. JEL Kiadó, Bp. 296.p. ISBN 9639318876

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév II. félév**

A tantárgy neve, kódja: Nyomonkövethetőség az élelmiszerláncban. MTMEL7017

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Peles Ferenc, adjunktus

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: -

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki MSc

Tantárgy típusa: kötelező

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 1+1 K

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja: A tantárgy oktatásának általános célja, hogy a hallgatók ismereteket szereznek az azonosítás és nyomonkövetés céljáról, jelentőségéről és előnyeiről a növényi és állati eredetű élelmiszerek esetén. Megismerik a nyomonkövethetőség biztosításának jogi hátterét. Valamint megismerkednek az alkalmazható nyomonkövetési technikák rendszerével.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. A nyomonkövetéssel kapcsolatos fogalmak
2. Az élelmiszerlánc-biztonság és a nyomonkövethetőség közötti összefüggés
3. Nyomon követés célja, jelentősége, előnyei
4. Nyomon követési eljárások típusai, és azok jellemzői
5. A nyomonkövethetőség biztosításának jogi háttere
6. Az Európai Parlament és az Európai Tanács 178/2002/EK rendeletében foglalt követelmények
7. A nyomonkövetés rendszere a növényi eredetű élelmiszerek esetén
8. A nyomonkövetés rendszere az állati eredetű élelmiszerek esetén
9. TIR és ENAR rendszer
10. GS1 rendszer
11. GS1 szabványok
12. Vonalkódok típusai és azok jellemzői
13. RFID rádió frekvenciás azonosítási rendszer
14. Nyomonkövetési rendszer tervezése

Évközi ellenőrzés módja: elméleti ZH-k.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diásorai

Ajánlott irodalom:

Az Európai Parlament és A Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
Bánáti D. (2005): Nyomonkövethetőség az élelmiszerláncban. Konzervvíjság. 53. 3. 63-66 p.
MSZ EN ISO 22005:2007. Nyomonkövethetőség a takarmány- és az élelmiszerláncban. Általános elvek és alapkövetelmények a rendszer tervezéséhez és bevezetéséhez.
Szeitzné Szabó M. (2005): Az élelmiszerek nyomon követésének elméleti és gyakorlati kérdései. Magyar Minőség. 14. 11. 2-7 p. (http://www.quality-mmt.hu/adat/fajlok/letoltesek/magyar-elektronikus-folyoirat/mm_2001-2009/2005-11.pdf)

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév II. félév**

A tantárgy neve, kódja: Gyógynövények és feldolgozásuk, MTMEL7025

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Kutasy Erika Tünde, adjunktus

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:

Szak neve, szintje: élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki, MSc

Tantárgy típusa: választható

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 1+2, K

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja:

A tantárgy célja tematikus, komplex ismeretanyag átadása és elsajátítása a gyógy- és fűszernövénytermesztés hazai és nemzetközi jelentőségéről, sajátos ökológiai és ökonómiai feltételeiről, a természetstechnológia egyes elemeiről, a nemesítésről, a gyógy- és fűszernövények alapvető tárolási és feldolgozási módjáról, hasznosítási lehetőségeiről. A szerzett ismeretanyag birtokában a hallgatók a gyakorlatban képesek legyenek a Magyarországon termesztendő gyógy- és fűszernövény fajok természetstechnológiáit, feldolgozását megvalósítani, ismerjék a minőségi követelményeket.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. A gyógy-és fűszernövény termesztés jelentősége hazánkban és külföldön. A gyógynövény felhasználás lehetőségei.
2. A gyógynövények felhasználásának történeti áttekintése, hazai vonatkozásai. Gyógynövény termesztési körzetek, fontosabb termesztett gyógynövények.
3. Drog fogalma, nevezéktana, csoportosítása, minősítése, a minőséget befolyásoló tényezők.
4. A gyógynövények természetes biotópjai, gyűjtésének sajátosságai.
5. A gyógy-és fűszernövény termesztés természetstechnológiájának általános kérdései. (Vetésváltás, tápanyagellátás, talajművelés, vetés).
6. A gyógy-és fűszernövény termesztés természetstechnológiájának általános kérdései. (Növényápolás, növényvédelem, betakarítás).
7. A mák termesztése. Az olajtök termesztése.
8. Ernyős virágú gyógy- és fűszernövények termesztése (konyhakömény, koriander, kapor, ánizs)
9. Fészkes virágú gyógy- és fűszernövények termesztése (kamilla, körömvirág, máriatövis, sáfrányos szeklice)
10. Egyéves ajakos gyógy- és fűszernövények termesztése (majoranna, bazsalikom, borsfű)
11. Évelő ajakos gyógy- és fűszernövények termesztése (borsosmenta, levendula, citromfű, kakukkfű)
12. A gyógynövények elsődleges feldolgozása.
13. A drogok tárolása, csomagolása, kereskedelme.
14. Ökológiai gyógynövénytermesztés

Évközi ellenőrzés módja:

Az előadásokon a részvétel ajánlott. Kiselőadás készítése.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások anyagai

Ajánlott irodalom:

Borbélyné Dr Hunyadi Éva, Dr Kutasy Erika (2012): Gyógynövények termesztése és feldolgozása. Debrecen: Debreceni Egyetem Agrár- és Gazdálkodástudományok Centruma, 2012. 158 p. ISBN 978-615-5183-32-4

Bernáth, J. (2004): Gyógy- és aromanövények termesztése. Mezőgazda Kiadó, Budapest. 668. p. ISBN 9639239968

Pepó Pé szerk. (2008): Növénytermesztési praktikum III. Debreceni Egyetem, Debrecen. Oldal: 4-214. pp. ISBN 978 963 9732 29 2

Hornok, L. (1992) Cultivation and Processing of Medicinal Plants. John Wiley & Sons Ltd, Baffins Lane, Chicester, UK 338. p. ISBN 0-471-92383-4

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/19 tanév 2.félév**

A tantárgy neve, kódja: Fehérjék minősítése, MTMEL7029

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Remenyik Judit, tudományos főmunkatárs

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és- minőségi mérnöki, Msc

Tantárgy típusa: szabadon választható

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+0, kollokvium

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja:

A fejezet során a hallgatók átfogó képet kapnak az élelmiszer analitikában napjainkban használatos és egyre inkább elterjedő, valamely biokémiai reakción alapuló fehérje minősítéséről. A módszerek számos igen aktuális fehérjekomponens, illetve élelmiszerszennyező meghatározására alkalmasak, így ismeretük mind leendő kutatók, mind ipari szakemberek számára elengedhetetlen.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. hét: Az élőlények nitrogén szükséglete
2. hét: Fehérjék felépítése
3. hét: Az aminosavak meghatározására szolgáló módszerek
4. hét: Élelmiszerfehérjék minősítésére használható módszerek
5. hét: Kémia módszerek
6. hét: Enzimes módszerek
7. hét: Mikrobiológiai módszerek
8. hét: Fehérjék hasznosulása
9. hét: Fehérjék lebonthatósága
10. hét: Sertéstakarmányokban előforduló fehérjék meghatározása in vivo in vitro módszerek

Évközi ellenőrzés módja: Dolgozatok bekérése

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

Oktatási segédanyagok: előadás diasorai

Ajánlott irodalom:

Győri Z. – Csapó J. – Csapó-Kiss Zs.: Élelmiszer- és takarmányfehérjék minősítése. Debreceni Egyetem, Agrártudományi Centrum, Debrecen, 2004. 280 p. Csapó J.: Élelmiszer-kémia (jegyzet) KE Állattudományi Kar Kaposvár, 2000. Csapó J.: Élelmiszer és takarmányanalitika (jegyzet) KE Állattudományi Kar Kaposvár, 2000. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: Élelmiszerkémia. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2004. 1-492. Csapó J. – Csapóné Kiss Zs. (szerk): Élelmiszer- és takarmányfehérjék minősítése. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2006. (Társszerzők: Babinszky L. – Győri Z. – Simonné Sarkadi L. – Schmidt J.). 1-451. Hegedős M. - Kralovánszky U. P. - Mátrai T.: A takarmányfehérjék minősítése. Mezőgazdasági Kiadó Budapest. 1981. Kállai L. - Kralovánszky U. P.: A takarmányozás biológiája. Mezőgazdasági Kiadó Budapest. 1978. Kerese I.: Fehérjevizsgálati módszerek.

KÖVETELMÉNYRENDSZER

2018/19. tanév 2. félév

A tantárgy neve, kódja: Innováció-menedzsment MTMEL7036

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. habil Juhász Csilla, egyetemi docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: -

Szak neve, szintje: élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki, mester

Tantárgy típusa: szabadon választható

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 1+1 K

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja: hogy a hallgatók megismerjék azokat az alapvető innováció menedzselési elméleteket, módszereket eljárásokat és technikákat, amelyek révén felkészülhetnek a szervezetek innovációjával kapcsolatos feladatok ellátására.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

15. Innovációs alapismeretek fogalma, folyamata
16. Vállalkozás- Innováció
17. Innovációs elméletek, modellek
18. Innovációs stratégia
19. Iparjogvédelem
20. Az innováció menedzselése
21. Kreativitás, innováció
22. Tudásmenedzsment
23. Tanuló szervezet
24. Szervezeti tanulás
25. Az innováció mérése
26. Az innováció finanszírozása
27. Innováció és dinamizmus
28. Szervezeti innováció

Évközi ellenőrzés módja:

A foglalkozásokon való részvétel kötelező a tantárgyfelvételt követően. A megengedett hiányzás a kari Tanulmányi és Vizsgaszabályzatban rögzítettek szerint. A félév során egy szóbeli beszámoló (kiselőadás) készítése kötelező.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

16. Trott, Paul (2017): Innovation Management and New Product Development. Prentice Hall. Harlow England (6. ed)
17. [Joe Tidd](#); [John Bessant](#) (2016): Managing innovation : integrating technological, market and organizational change. Chichester, West Sussex : Wiley (5-th ed)
18. S. Maital - D.V.R. Seshadri (2007): Innovation management. Sage Publications Ltd London

19. E.G. Carayannis et al., (2015) *Innovation and Entrepreneurship*, Innovation, Technology, and Knowledge Management, Springer International Publishing Switzerland, DOI 10.1007/978-3-319-11242-8_2
20. Scott Shane (ed): Handbook of Technology and Innovation Management, A John Wiley and Sons, Ltd.,
21. Szabadon választható, a témához kapcsolódó e-book a bookboon.com oldalról
22. <http://bookboon.com/en/management-and-strategy-ebooks>
23. A Vezetéstudomány és Marketing és menedzsment folyóiratok tanulmányozása

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018-2019 tanév, 2. félév**

A tantárgy neve, kódja: Táplálkozás genetikai és genomika, MTMEL7037
A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Máthé Endre, egyetemi docens, PhD
A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:
Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök MSc
Tantárgy típusa: szabadon választható
A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2 ea. + 2 gyak., szóbeli
A tantárgy kredit értéke: 4.

A tárgy oktatásának célja:

- A hallgatók megismerik az életjelenségek genetikai és környezeti determináltságának összefüggéseit, és a táplálkozást az egyik legjelentősebb környezeti tényezőként értelmezik, amely jelentős hatással bír a fogyasztó általános egészségi állapotára.
- A hallgató ismerni fogja az innovatív élelmiszerfejlesztések táplálkozás genetikai - genomikai és új élelmiszertechnológiai irányvonalait, amelyek alapját képezik az egyén-specifikus genomok sajátosságaira épülő preventív és/vagy terápiás táplálkozásnak.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

Előadások tematikája:

- 1-2. Táplálkozás genetikai és genomika. Tárgya, kutatási eszközök, távlati perspektívák.
- 3-4. Epigenetika. Az étrend indukálta kromatin modifikációk és a kemopreventív gének expressziója. Krónikus betegségek étrendbeli prevenciójának molekuláris célpontjai.
- 5-6. Természetes antioxidánsok és celluláris hatásmechanizmusaik.
- 7-8. Szénhidrát anyagcsere genetikai szabályozása.
- 9-10. A táplálkozás és a gyulladásos folyamatok összefüggései.
- 11-12. Gének, táplálkozás és metabolikus szindróma.
- 13-14. Gének, táplálkozás és rákos betegségek.

Gyakorlatok tematikája:

- 1-2. A *Drosophila melanogaster* mint táplálkozás genetikai modell élőlény.
- 3-4. Növényi kivonatok kromatin szerveződést befolyásoló hatásának vizsgálata.
- 5-6. Mutagenitás vizsgálatok a szomatikus mutáció és rekombináció teszt alapján.
- 7-8. A Keap1/Nrf2/ARE mediált xenobiotikus válaszreakció tanulmányozása növényi kivonatok esetében.
- 9-10. Állati fajokra alapozott modellrendszerek a metabolikus szindróma tanulmányozására.
- 11-12. Specifikus élettani hatás elérését célzó termékfejlesztési koncepció kidolgozása.
- 13-14. Termékprototípusok fejlesztési koncepcióinak bemutatása és értékelése.

Évközi ellenőrzés módja: a gyakorlatokon való részvétel kötelező. A gyakorlatok 70%-án való részvétel kötelező. Hiányzás esetén két héten belül jegyzőkönyvet kell leadni a hallgatónak az elmulasztott gyakorlat anyagából (elméleti és gyakorlati ismertető). Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel.

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

Oktatási segédanyagok: az előadások diasorai

Ajánlott irodalom:

- Aggarwal, B.B., Heber, D. (2014). Immunonutrition: Interactions of Diet, Genetics, and Inflammation. CRC Press, ISBN: 9781466503854.
- Bidlack, WR, Rodrigez, RL. (2012). Nutritional Genomics. The impact of dietary regulation of gene function on human disease. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, London, New York, ISBN: 978-1-4398-4452-6.
- Brigelius-Flohé R and Joost H-G. (2006). Nutritional Genomics. Impact on Health and Disease. Wiley-VCH Verlag GmbH&Co. KGaA. ISBN-10: 3-527-31294-3
- Fonyó, A. (2012). Élettan gyógyszerészhallgatók részére. Medicina Könyvkiadó Zrt. ISBN 978 963 226 393 9
- Graham, G., Kesten, D., Scherwitz, L. (2011). Pottenger's Prophecy: How Food Resets Genes for Wellness or Illness. ISBN: 978-1-935052.
- Kohlmeier, M. (2012). Nutrigenetics Applying the Science of Personal Nutrition. Academic Press. ISBN: 978-0-12-385900-6
- Lanham-New, S.A., Macdonald, I.A., Roche, H.M. (2010). Nutrition and Metabolism, 2nd Edition. Wiley-Blackwell. ISBN: 978-1-4051-6808-3
- Shanahan, C. and Shanahan, L. (2008). Deep Nutrition: Why Your Genes Need Traditional Food. ISBN-10: 0-615-22838-0.
- PUBMED database /Books:
 - Pagon RA, Adam MP, Ardinger HH, et al., editors. (1993-2014). GeneReviews® [Internet]. Seattle (WA): University of Washington, Seattle; 1993-2014.
 - Making Sense of Your Genes: A Guide to Genetic Counselling. National Society of Genetic Counselors; Genetic Alliance. Washington (DC): Genetic Alliance; 2008.
 - Integrating Large-Scale Genomic Information into Clinical Practice: Workshop Summary. Institute of Medicine (US). Washington (DC): National Academies Press (US); 2012.
 - Benzie I.F.F. and Wachtel-Galor, S. (2011). Herbal Medicine, 2nd edition. CRC Press; ISBN-13: 978-1-4398-0713-2

KÖVETELMÉNYRENDSZER **2018/2019. tanév II. félév**

A tantárgy neve, kódja: Élelmiszer logisztika, MTMEL7038

A tantárgyfelelős neve, beosztása: Dr. Felföldi János, egyetemi docens

A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: -

Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki MSc

Tantárgy típusa: szabadon választható

A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 1+2 K

A tantárgy kredit értéke: 3

A tárgy oktatásának célja: megismerjék a folyamatszemplélet megjelenését és érvényesülését a kiterjedt üzleti rendszerek tanulmányozásán keresztül. Így elsajátítsák a lánc szemléletet és a hálózatok kiemelt területen történő működését. Megtanulják a főbb befolyásoló területek működését és az ezekhez köthető rendszerek kereteit, elvárásait. A kereskedelem és az anyagáramlás kapcsolatrendszerét, működését és az információáramlás mikéntjét, illeszkedését megértse.

A tantárgy tartalma (14 hét bontásban):

1. Bevezetés az ellátási lánc és logisztika menedzsmentbe
2. Élelmiszer-ellátási láncok
3. Logisztika
4. Kiskereskedelem
5. Gyártás
6. Beszerzés
7. Technológiai trendek az ellátási láncokban
8. Kockázatkezelés
9. Szabályozás, biztonság és minőség
10. Együttműködés és kapcsolat
11. Biztonság és jövőbeli kihívások
12. Kihívások a nemzetközi ellátási láncokban
13. Ellátási lánc és logisztikai teljesítmény
14. Fenntarthatóság az ellátási láncokban

Évközi ellenőrzés módja: Évközi ellenőrzés egy zárthelyi dolgozat megírása, amelynek alapján az előadásokon és a gyakorlatokon aktívan részt vevők megajánlott jegyet kaphatnak.

Számonkérés módja (félévi vizsgajegy kialakításának módja – beszámoló, gyakorlati jegy, kollokvium, szigorlat): A kollokviumi jegyet a vizsgaidőszakban tett írásbeli vizsga érdemjegye adja.

Oktatási segédanyagok: ppt prezentációk

Ajánlott irodalom:

Dani, S. (2015): Food supply chain management and logistics. pp 260, KoganPage, ISBN: 9780 7494 7364 8

Deloitte (2013): The food value chain: a challenge for the next century. Deloitte Touche Tohmatsu, London.