**Záróvizsga témakörök**

**Élelmiszermérnök BSc hallgatók számára**

a) Élelmiszertechnológia

b) Gazdaságtan

c) Művelettan

**1.**

1. Gabonafélék malomipari feldolgozása.
2. Közegek szállításának művelete.
3. A hazai élelmiszergazdaság fejlődésének főbb állomásai

**2.**

1. Keményítőipar technológiája.
2. Centrifugális ülepítés műveletének bemutatása.
3. Az élelmiszeripar stratégiai és nemzetgazdasági jelentősége, fontosabb nemzetgazdasági mutatói.

**3.**

1. Sütőipar és száraztésztagyártás technológiája.
2. Közegek az élelmiszeriparban. Közegek csoportosítása, és azok tulajdonságai.
3. Az élelmiszeripari termékek piacát befolyásoló tényezők

**4.**

1. Szántóföldi növényalapú olajgyártás.
2. Desztillációs műveletek jellemzése.
3. Az élelmiszeripar szerkezete, szakágazati rendszere

**5.**

1. Malátagyártás és sörfőzés technológiája.
2. Gázabszorpció.
3. A TEÁOR rendszer és az Élelmiszerlánc-felügyelet

**6.**

1. Cukorgyártás technológiája, édesipari műveletek.
2. Kristályosítás művelete.
3. Az agrár-élelmiszeripari termékek külkereskedelmét befolyásoló tényezők, a behozatal és kivitel szerkezete

**7.**

1. Kertészeti termékek tartósítása hűtéssel és fagyasztással.
2. Áramlástani törvényszerűségek.
3. Az élelmiszeripar versenyképessége, versenyképességi vizsgálatának módszerei.

**8.**

1. Zöldségek és gyümölcsök szárítása.
2. Szárítás művelete.
3. Az élelmiszergazdaság fejlődésének nemzetközi vonatkozásai, globális fejlődési tendenciák.

**9.**

1. Gyümölcsök besűrítéses tartósítása.
2. Extrakciós műveletek jellemzése.
3. A hazai élelmiszergazdaság stratégiájának főbb elemei.

**10.**

1. Hőkezeléses tartósítás a konzerviparban.
2. Membránművelete.
3. Az élelmiszeripar és kereskedelem kapcsolatrendszere, vertikális és horizontális integráció.

**11.**

1. Savanyított zöldségtermékek előállítása.
2. Diffúziós folyamatok jellemzése.
3. A termékértékesítés szabályozása, vevői megelégedettség értékelése.

**12.**

1. Borászati technológia.
2. Gravitációs ülepítés bemutatása.
3. Az élelmiszerkereskedelem alakulása, kereskedelmi típusok, árképzés.

**13.**

1. Nagy vágóállatok feldolgozási technológiája, vágóállat minősítés.
2. Emulgeálás művelete.
3. Közösségi marketing és ennek hazai jellemzői, hungarikumok, védjegyek, földrajzi árujelzők.

**14.**

1. Kis vágóállatok feldolgozási technológiája, minősítése.
2. Aprítás- és passzírozás művelete.
3. Piaci szerkezetek, piaci típusok és ezek jellemzői.

**15.**

1. Tejfeldolgozás, fogyasztói tej, savanyított tejtermékek előállítása, túró-, vaj- és sajtgyártás.
2. Préselés művelete.
3. Új kihívások és innováció az élelmiszeriparban.

**16.**

1. A tojás minősítése, tojáslé és tojáspor előállítása.
2. Szűrés művelete.
3. Élelmiszeripari logisztika és ellátási lánc menedzsment.

**17.**

1. Húskészítmények gyártás technológiái.
2. Keverés művelete és törvényszerűségei.
3. Az élelmiszer termékpálya szabályozása az EU-ban és Magyarországon.