Élelmiszertechnológia

1. Gabonafélék malomipari feldolgozása, a búza őrlése.
2. A malomipar termékei, liszt minőség és minősítés
3. Keményítőgyártás és keményítőszármazékok
4. Sütőipari technológia. Száraztésztagyártás
5. A kukorica feldolgozása
6. A növényi olajok gyártásának technológiái, továbbfeldolgozás lehetőségei
7. A malátagyártás és sörfőzés technológiája
8. Cukorgyártás technológiája
9. Cukorkagyártás, kakaófeldolgozás és csokoládégyártás
10. Kertészeti termékek tartósítása hűtéssel és fagyasztással
11. Zöldségek és gyümölcsök szárítása
12. Gyümölcs- és zöldséglevek gyártástechnológiái. Üdítőipari eljárások
13. Besűrítéses tartósítás. Sűrített termékek a konzerviparban
14. Hőkezeléses tartósítás a konzerviparban. Befőttgyártás
15. Savanyított zöldségtermékek előállítása
16. Borászati technológia
17. Párlatok előállítástechnológiái, pálinkagyártás
18. Nagy vágóállatok feldolgozási technológiája, vágóállat minősítés
19. Kis vágóállatok feldolgozási technológiája, minősítése
20. Húskészítmények gyártás technológiái. Vörösáru, felvágott és pácolt termékek gyártása
21. A zsírok előállítási technológiái, típusaik és jellemzőik, feldolgozási melléktermékeik, szárazáru gyártás
22. Tejfeldolgozás fontosabb műveletei, fogyasztói tej előállítása
23. Savanyított tejtermékek előállítása
24. Túró-, sajt- és vajgyártás
25. A tojás minősítése, tojáslé és tojáspor előállítása

Élelmiszeripari műveletek

1. Közegek szállításának művelete és berendezései

2. Centrifugális ülepítés műveletének bemutatása

3. Közegek az élelmiszeriparban. Közegek csoportosítása, és azok tulajdonságai

4. Áramlástani törvényszerűségek

5. Gravitációs ülepítés bemutatása

6. Keverés- és emulgeálás művelete

7. Aprítás- és passzírozás művelete

8. Préselés művelete

9. Szűrés művelete

10. Fluidizálás, pneumatikus és hidraulikus szállítás fizikai sajátosságainak bemutatása, jellemzése, módjai

11. Az élelmiszeriparban alkalmazott osztályozó műveletek fizikai törvényszerűségei és jellemzői, osztályozó berendezések működési elve és azok kiválasztásának szempontjai

12. Élelmiszeriparban alkalmazott kalorikus műveletek általános jellemzése, hőtani alapfogalmak, hőterjedés formái

13. Hőcserélés művelete, azok berendezések

14. Sterilezés, pasztőrözés művelete, azok berendezései

15. Egyéb termikus műveletek (előfőzés, főzés, sütés, pörkölés), azok alkalmazott berendezései

16. Bepárlás művelete, berendezései

17. Hőelvonás művelete, azok berendezései

18. Desztilláció. A művelet célja, törvényszerűségei, megvalósítási módok

19. Abszorpció jellemzése

20. Kristályosítás művelete

21. Szárítás művelete

22. Extrakciós műveletek jellemzése

23. Membránműveletek

24. Anyagátadási alapfogalmak (diffúzió, filmelmélet, kétfilmelmélet, fázistörvény, fázisegyensúlyok)

25. Adszorpció művelete

Élelmiszeripari gazdaságtan

1. A hazai élelmiszergazdaság fejlődésének főbb állomásai a rendszerváltásig
2. A hazai élelmiszergazdaság fejlődésének főbb állomásai a rendszerváltástól napjainkig, az EU csatlakozás következményei
3. Az élelmiszer gazdaság és az élelmiszeripar funkciói, szerepe a nemzetgazdaságban
4. Az élelmiszeripar nemzetgazdasági jelentősége, fontosabb nemzetgazdasági mutatói (szerepe a GDP-ben, kibocsájtásban, foglalkoztatásban, beruházásokban, exportban…).
5. Magyarország agrár-, és élelmiszergazdaságának jelentősége az EU-ban, önellátottsági szintünk az egyes ágazatok termékeiből.
6. Az élelmiszeripari termékek piacát befolyásoló objektív tényezők és azok hatása
7. Az élelmiszeripari termékek fogyasztását befolyásoló szakpolitikai és élelmezés politikai tényezők és azok szerepe
8. A hazai agrár-, és élelmiszerexport jellemzői, mutatói és az azt befolyásoló országfüggő és országfüggetlen tényezők
9. Az élelmiszeripar szerkezete, szakágazati rendszere
10. A TEÁOR rendszer és az Élelmiszerlánc-felügyelet funkciója, működése
11. Az agrár-élelmiszeripari termékek külkereskedelmét befolyásoló tényezők, a behozatal és kivitel szerkezete
12. A versenyképesség mérése nemzetközi szinten (Globális versenyképességi index, a Global Competitiveness Report, és Porter gyémánt modellje)
13. Az élelmiszeripari vállalkozások versenyképessége, az iparági versenyképesség vizsgálata (Porter öt-erő modellje).
14. Az élelmiszeripari vállalkozások külső (Makro) környezetének vizsgálata (PEST elemzés).
15. Az élelmiszergazdaság fejlődésének nemzetközi vonatkozásai, globális fejlődési tendenciák.
16. A hazai élelmiszergazdaság stratégiájának főbb elemei
17. Az együttműködések csoportosítása jellemzői (térbeli kiterjedés, termékszerkezetre gyakorolt hatás és a felek függősége alapján)
18. Az élelmiszeripar és kereskedelem kapcsolatrendszere, vertikális és horizontális integráció, valamint a konglomerátumok (diagonális együttműködés).
19. A termékértékesítés szabályozása, vevői megelégedettség értékelése.
20. Az élelmiszerkereskedelem alakulása, kereskedelmi típusok, árképzés.
21. Közösségi marketing és ennek hazai jellemzői, hungarikumok, védjegyek, földrajzi árujelzők.
22. Piaci szerkezetek, piaci típusok és ezek jellemzői.
23. Új kihívások és innovációk az élelmiszeriparban.
24. Élelmiszeripari logisztika és ellátási lánc menedzsment ágazati sajátosságai
25. Az élelmiszer termékpálya szabályozása az EU-ban és Magyarországon.