

Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnök MSc szóbeli elbeszélgetés témakörei

1. Az élelmiszerek makro- és mikrominőségét jellemző fő vegyületek
2. Az anyagszárítás főbb műveletei
3. Vegyipari technológiák művelettani alapjai
4. Mikroorganizmusok szerepe az élelmiszerek romlási folyamataiban
5. Élettanilag fontos makro- és mikroelemek, valamint analitikájuk
6. Kemikália felhasználás és életminőség főbb összefüggései
7. Egy élelmiszerelőállítási technológiai gépei és műveletei (pl. malom, növényolaj, cukor, szalámi....)
8. Bogyósok termesztése és felhasználása
9. Egy alma- és egy csonthéjas termesztéstechnológiájának bemutatása
10. Tej- és húshasznosítású fajták jelentősége az állattenyésztésben
11. A növényi termékek minőségét meghatározó tényezők
12. A szemestermények jelentősége a takarmányozásban
13. A mezőgazdasági termelés és a környezet kapcsolata és annak kritikus kérdései
14. Komplex élelmiszerminőség értelmezése
15. Az élelmiszerbiztonság és az élelmiszerminőség kapcsolata
16. Szakigazgatási feladatok és lehetőségek az agrárágazatban

A fenti témakörök a különböző szakterületekről jelentkezőkre vonatkoznak, kivéve az Élelmiszermérnök BSc szakon végzett hallgatókat, akikre a szakukra jellemző tárgykörök érvényesek.