



Élelmiszermérnöki alapszak (BSc) és Élelmiszertu- biztonsági és -minőségi mérnöki mesterszak (MSc)

Szakvezető: **Dr. Kovács Béla** egyetemi tanár

Az elmúlt század közepétől, a városiasodás felgyorsulásával a népesség egyre kisebb hányada kerül közeli kapcsolatba a mezőgazdasági termeléssel és egyre többen fogyasztunk olyan élelmiszert, amely kisebb-nagyobb feldolgozótechnológiai beavatkozáson ment át. Napjainkra az otthoni, saját célra történő termékelőállítás szinte teljesen visszaszorult, s az élelmiszerszükségletünk ipari termelés, ipari termékfeldolgozás során kerül kielégítésre. Emellett az élelmiszeripari technológiák változása, fejlődése, a táplálkozástudomány és kémia új ismereteinek alkalmazása, illetve a folyamatosan változó elvárások az alapvető és speciális élelmiszereinkkel szemben az előállítás tudományterületét egyre bővítik.

Az Élelmiszermérnöki alapszakon az oktatásban résztvevő hallgatók olyan alapismereteket szerezhetnek, amelyekkel élelmiszeripari üzemekben, termelési-feldolgozási integrációkban termelésirányítók, illetve szervezők lehetnek. A szakon megismerkednek az élelmiszeripari feldolgozótechnológiák alapvető elemeivel, műveleteivel és folyamataival, gépesítési és automatizálási kérdéseivel, lehetőségeivel. Mivel mind a termelés, mind a termékfejlesztés és a táplálkozástudomány követelményeinek való megfelelés miatt fontos a szükséges analitikai ismeretek megéléte, a képzés kiemelt eleme az általános és élelmiszeralitikai eljárások alkalmazási lehetőségeinek és módjainak megismerése. A minőségügyi és a gazdasági tantárgyakkal kiegészülve, a végzett élelmiszermérnök hallgatók alkalmasak lesznek az élelmiszereelőállítás és forgalmazás bármely területén való helytállásra.

A szakot elvégzők továbbtanulás esetén élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki mesterszakon folytathatják tanulmányukat, ahol a képzés során alapos műszeres analitikai, élelmiszer-toxicológiai és mikrobiológiai ismeretekre tesznek szert, miközben megismerkednek az élelmiszeripari alapanyagok és feldolgozó-technológiák minőségi és biztonsági vonatkozásaival, az iparban alkalmazott minőségügyi rendszerekkel, kockázatelemzési eljárásokkal, jogi szabályozási elemekkel, valamint élelmiszer-gazdaságtani vonatkozásokkal.

A végzett mérnökök képesek lesznek élelmiszermínőségi és -biztonsági rendszerek kialakítására és működtetésére, az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető fizikai, kémiai és biológiai tényezők gyors felismerésére, vizsgálatára és menedzselésére, valamint az élelmiszerbiztonság területén vezetői munkakörök betöltésére, szakértői és szaktanácsadási feladatok ellátására hazai és nemzetközi szervezetekben vállalati, kutatóintézeti és szakigazgatási

szinten. Tekintettel arra, hogy az analitikai lehetőségek a műszaki feltételek rohamos fejlődésével folyamatosan bővülnek, az élelmiszereinkkel szembeni elvárások egyre szigorodnak és körük egyre szélesedik, az Élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnökök tudására várhatóan egyre nagyobb mértékben lesz szükség.

A szakon végző, kiemelkedő hallgató

Mátyás Berényi András, végző élelmiszermérnök hallgató

Magára az élelmiszermérnök szakmára véletlenül talált rá néhány hónappal a felsőoktatási jelentkezés előtt. Piacképes szakmának gondolta, ezért is esett erre a választása. Tanulmányainak második évfolyama elején kezdte el kutatómunkáját jódozott konyhasókkal kapcsolatos vizsgálatokkal. Eredményeivel két országos versenyen és a kari Tudományos Diákköri Konferencián is jó helyezést ért el. A témáról impakt faktoral rendelkező tudományos lapnak is készített cikket. Jelenleg magas fehérjertartalmú étrendkiegészítők vizsgálatával foglalkozik és tanulmányait mesterképzésben kívánja folytatni.

A szakhoz kötődő, kiemelkedő piaci szereplő

AVE Ásványvíz Gyártó és Forgalmazó Kft.

2006-ban kezdte meg tevékenységét, fő profilja az ásványvíz palackozás és forgalmazás. Ásványvizeiket, az AVE és a CÍVIS termékcsaládokat, a Debrecenben található telephelyükön, közvetlenül a víznyerő helyen termelik és palackozzák, annak érdekében, hogy megőrizzék azok ásványianyag-tartalmát és tisztaságát. Termékeik minőségét folyamatosan ellenőrzik – HACCP és ISO 22000 minőségbiztosítási rendszereket működtetnek – így a fogyasztók számára folyamatosan kiemelkedő minőséget tudnak biztosítani. Megszerzett tapasztalataikat több éves oktatási gyakorlati együttműködésben osztják meg az Élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnök szakos hallgatókkal.

