

Élelmiszer-biztonsági és -minőségi mérnöki mesterképzési szak

Élelmiszer-minőség és -biztonság társtudományági vonatkozásai

1. A szükséglet – igény - kereslet fogalomhármason keresztül mutassa be a fogyasztói magatartást befolyásoló főbb tényezőket!
2. Ismertesse a piackutatás lényegét, fajtáit, valamint az élelmiszeriparban leginkább alkalmazott típusainak specialitásait!
3. Az élelmiszerek romlását okozó, illetve az élelmiszerekkel terjedő kórokozó mikroorganizmusok jellemzése.
4. Enteropathogen bakteriózisok (salmonellosis, shigellosis, campylobacteriosis, listeriosis, *Escherichia coli*).
5. Hasznos mikroorganizmusok élelmiszeripari jelentősége. Fermentált élelmiszerek, probiotikumok, prebiotikumok, szinbiotikumok.
6. Élelmiszerek mikrobiológiai vizsgálatának módszerei: mennyiségi meghatározás, azonosítás, gyors módszerek, immunológiai módszerek, molekuláris módszerek.
7. Termékjelölési módszerek áttekintő bemutatása.
8. Élelmiszerminőség és -biztonság fogalma, szabályozása. A HACCP rendszer jellegzetességei az élelmiszeriparban.
9. Minőségirányítási rendszerek I.: ISO.
10. Minőségirányítási rendszerek II.: TQM, BRC, IFS.
11. A nyomonkövetés kialakulása, jogszabályi háttere, fogalma, jelentősége napjainkban. A nyomonkövetés bemutatása egy élelmiszeripari terméken keresztül.
12. Kockázatelemzés összetevői, jellemzése, felosztása.
13. A vezető és személyiségének szerepe. Korszerű munkaszervezeti formák és vezetési stílusok.
14. Veszélyazonosítás és kitettség becslés.
15. Az egyszerűsített mikrobiológiai kockázatbecslés és a prediktív modellezés.
16. Az élelmiszer higiénia szabályozása az Európai Unióban. A higiéniai rendeletcsomag.
17. Az élelmiszer-előállítás és forgalmazás jogi szabályozása Magyarországon. Az élelmiszerlánc-felügyelet intézményrendszere.
18. A fogyasztóvédelem intézményrendszere, jogi szabályozása az élelmiszer-szektorban.
19. A minőségirányítási rendszerek kiértékelése, az audittal kapcsolatos alapfogalmak és a minőségügyi audit típusai.

20. Az audit lefolytatásának menete és az auditorokkal szembeni követelmények.