

ZÁRÓVIZSGA TÉTELEK

Élelmiszermérnöki alapképzési szak

Gyártástechnológia c. tételsor

- 1.) Malomipar – búzalisztgyártás technológiája (koptatói és őrlési folyamatok)
- 2.) Sütőipar – a kenyérgyártás technológiája.
- 3.) Édesipari technológiák – édesipari termékek csoportosítása, keksz és cukorka technológiája
- 4.) Borászati technológia - fehérborgyártás technológiája
- 5.) Borászati technológia - vörösborgyártás technológiája
- 6.) Pálinkagyártás technológiája – a gyümölcselőkészítés lépései, a szeszes erjedés folyamata, a lepárlás módjai
- 7.) Söripar - a sörkészítés technológiája
- 8.) Konzervipari technológia
- 9.) Üzemi higiéné. Tisztítás, fertőtlenítés. Rovarkártevők, rágcsálok elleni védekezés. Egyéb külső fertőzések elleni védekezés. Vízellátás, szennyvíztisztítás, hulladékkezelés. Veszélyes hulladékokra vonatkozó előírások. Személyzeti szociális helyiségek.
- 10.) A növényolaj-ipar alap-, adalék- és segédanyagai, valamint kész- és melléktermékei. Az élesztő, ecet, tejsav és keményítő gyártás technológiai vonatkozásai.
- 11.) A húsfeldolgozás speciális vonatkozásai. A húsiparban használt élelmiszer-összetevők technológiai alap-, adalék- és segédanyagok. Vágóhídi feldolgozás. Sertés-, marha- és baromfivágás.
- 12.) Húskészítmény-gyártás. Darabolt és töltelékes készítmények (kiemelten a starterkultúrával előállított húskészítmények.
- 13.) A nyers tej minősítése. A hőkezelt fogyasztói tejfeleségek és tejkészítmények gyártása.
- 14.) Savanyú tej- és tejszínkészítmények előállítás.
- 15.) Vajfélék és vajkészítmények gyártása. Sűrített és porított termékek
- 16.) Sajtgyártás, jégkrémek.