

## **ZÁRÓVIZSGA TÉTELEK**

### **Növényi eredetű élelmiszerek előállítása szakirány**

#### **Élelmiszermérnöki alapképzési szak**

- 1.) Malomipar – malomipari alapanyagok és minőségvizsgálati módszerei, búzalisztgyártás technológiája (koptatói és őrlési folyamatok)
- 2.) Sütőipar - a sütőiparban használt élelmiszer-összetevők,- technológiai alap-, adalék- és segédanyagok, a kenyérgyártás technológiája.
- 3.) Édesipari technológiák – édesipari termékek csoportosítása, technológiai alap-, adalék- és segédanyagok, keksz, cukorka és ostyagyártás technológiája
- 4.) Borászati technológia 1. - A szőlőfeldolgozástól az erjesztésig (vörös és fehérborgyártás technológiájára vonatkozóan)
- 5.) Borászati technológia 2. - Az oxidatív és redukzív borkezelési eljárások, pinceműveleti eljárások (vörös és fehérborgyártás technológiájára vonatkozóan)
- 6.) Pálinkagyártás technológiája – a gyümölcselőkészítés lépései, a szeszes erjedés folyamata, a lepárlás módjai
- 7.) A söriparban használt technológiai alap-, adalék- és segédanyagok, a sörkészítés technológiája
- 8.) Növényi eredetű termékek csomagolástechnológiája – Nyers és feldolgozott termékek csomagolásának szerepe a minőség megőrzésében.
- 9.) Üzemi higiéné. Tisztítás, fertőtlenítés. Rovarkártevők, rágcsálók elleni védekezés. Egyéb külső fertőzések elleni védekezés. Vízellátás, szennyvíztisztítás, hulladékkezelés. Veszélyes hulladékokra vonatkozó előírások. Személyzeti szociális helyiségek.