

Tudományterülete: Élelmiszeripari mérnök

Képzésszint: Mesteri

Szak: Fenntartható biotechnológia

Felvételi tematika

1. Az élelmiszer összetevők és azok élettani szerepe
2. A víz mint élelmiszeralkotó szerepe az állag kialakításban és a minőségváltozásban
3. A mikrobák főbb élettani folyamatai
4. Anyag és energiamérlegek a technológiai folyamatokban
5. A biotechnológia tárgya és főbb alkalmazási területe
6. A minőség fogalma. Termékminőség. Minőségbiztosítás fogalma

Javasolt irodalom:

Csapó J. – Csapóné Kiss Zs.: *Élelmiszer-kémia*, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2004, 9-40 o.

György É.: *Általános mikrobiológia*, Scientia Kiadó, Kolozsvár, 2009, 54-64 o., 128-133 o.

Salamon R.V., Szép Al.: *Élelmiszeripari technológiai számítások I. Anyag- és energiamérlegek*, Editura Tehnică, Științifică și Didactică Cermi, Iași, 2014, 25-71 o.

Szép Al.: *A technológiai folyamat elemzése és szintézise*, Editura Tehnică, Științifică și Didactică Cermi, Iași, 2013, 33-70 o., 138-145 o.

Smith J.E.: *Biotechnology*, Cambridge University Press, Cambridge, 2004, 1-20 o.