

## MIÉRT AJÁNLJUK A SZEGEDI ÉLELMISZERMÉRNÖK KÉPZÉST?

Mert a Mérnöki Kar népszerű, gyakorlatorientált képzést valósít meg, mely során számtalan lehetősége adódik a hallgatóknak az élelmiszergyártás, -feldolgozás, -ellenőrzés, és -vizsgálat feltételeinek elsajátítására, emellett betekintést nyerhetnek a különböző iparágak munkafolyamataiba is. Több, mint 50 vállalati partnerünknel választhatod a duális vagy a kooperatív képzésünket, ami lehetőséget biztosít arra, hogy a tanulmányaid alatt egy általad kiválasztott cégnél szakmai gyakorlatra tegyél szert. Emellett részt vehetsz Szakmai Klubunk munkájában, megismerve a legnagyobb magyar élelmiszerelőállító vállalatok munkáját úgy, hogy bekapcsolódhatsz a termeléshez kapcsolódó fejlesztések segítésébe.

tejipar malomipar  
hacpp mikrobiológia  
édesipar nyersanyagismeret sütőipar  
jog élelmiszerbiztonság információ  
élelmiszerminőség biokémia  
analitika minőségirányítás agrokémia  
húsipar baromfiipar  
kutatólaboratórium közgazdaságtan



## ÉLELMISZERMÉRNÖK SZAK

”  
A legtöbb élelmiszer mögött élelmiszermérnökök állnak.

## MIÉRT LEGYEK ÉLELMISZERMÉRNÖK HALLGATÓ?

Az élelmiszermérnök diplomával a 7 félév során versenyképes tudást szerzel, széleskörűen, gyakorlatorientáltan elsajátítod azon ismereteket, melyek szükségesek az élelmiszermérnök szakmában. Általános tudást szerzel a biológia, a kémia, a fizika terén, illetve a műszaki alaptudományokban. Megismerkedsz az élelmiszerekben tárolás és feldolgozás során lejátszódó folyamatokkal a szerves és biokémia, az élelmiszerekémia, az általános mikrobiológia és az élelmiszer- és ipari mikrobiológia kurzusok során, emellett gazdasági és kommunikációs ismereteket is szerzel. Az élelmiszeraanalítika, az élelmiszerbiztonság és higiénia, valamint a minőségirányítás tárgyak folyamán betekintést nyersz az élelmiszerláncbiztonság folyamataiba. A képzés során megismerkedsz az összes élelmiszeripari szakágazattal, így részletesen elsajátítod ezen sokrétű iparágakat, a gyakorlatok során felfedezed az élelmiszeripar technológiai folyamatait, ami kiegészül a 12 hetes szakmai gyakorlattal, melyet a képzés végén teljesítesz.

## AZ ÉLELMISZERMÉRNÖK HALLGATÓK AZ ALAPKÉPZÉS SZORÁN MEGISMERIK:

- az élelmiszeripari alapanyagokban és az élelmiszerekben a feldolgozás és a tárolás során bekövetkező fizikai, kémiai, biológiai és érzékszervi változásokat,
- az élelmiszeripar számára fontos mikroorganizmusok kimutatását, vizsgálati módszereit,
- az élelmiszertekológiákkal kapcsolatos környezetvédelmi előírásokat,
- az élelmiszeripari műveletek alapjait,
- különböző élelmiszerek előállításának technológia folyamatait,
- az élelmiszer-alapanyagok és élelmiszerek vizsgálati módszereinek biztonságos alkalmazását,
- az élelmiszerek biztonságos előállításának szabályozását és a minőségügyi rendszereket.

## AZ ÉLELMISZERMÉRNÖKÖK A KÉPZÉS ELVÉGZÉSE UTÁN KÉPESEK:

- az élelmiszerelőállítás és forgalmazás területén az élelmiszerelőállítással kapcsolatos gazdálkodástudományi, vezetési és szervezési, marketing, élelmiszeripari informatikai, szabványosítási és műszaki szabályozási elvek alkalmazására,
- az élelmiszeripari feldolgozás és tartósítás korszerű technológiai és biotechnológiai eljárásainak alkalmazására,
- az élelmiszeripari nyersanyagok értéknövelő előállítására, tartósítására, biztonságos élelmiszerek előállítására,
- a főbb élelmiszerkomponensek azonosítására és mennyiségi meghatározására,
- az élelmiszeripari folyamatok tervezésére, szervezésére, ellenőrzésére,
- az élelmiszeripari folyamatok minőségügyi rendszerének alkalmazására, irányítására,
- a HACCP rendszer kiépítésében történő közreműködésre és annak irányítására,
- a szakmai problémák megfogalmazására, elemzésére, értékelésére.



## MILYEN LEHETŐSÉGEK NYÍLNAK MEG AZ ÉLELMISZERMÉRNÖKKÉ VÁLÁS UTÁN?

- Továbbtanulási lehetőség a Mérnöki Karon élelmiszermérnöki mesterképzés, vagy élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnöki mesterképzés szak keretében vagy más hazai, illetve külföldi egyetemen.
- Lehetőség az iparban való elhelyezkedésre termelésirányítóként vagy vezetőként, minőségellenőrként, termékfejlesztőként, vagy ipari laboratóriumban.
- Elhelyezkedés a fogyasztóvédelem területén, szakmai kamaráknál.
- Szakmai közigazgatási és élelmiszervezetői feladat ellátása.
- Elhelyezkedés a felsőoktatásban, oktatás-kutatási feladatok elvégzése.

## MIÉRT VÁLASZD AZ ÉLELMISZERMÉRNÖK SZAKOT ÉS MIRE FIGYELJ A KÖZÉPISKOLAI TANULMÁNYAID SZORÁN?

Ha az élelmiszermérnök szakot választod hivatásul, egy folyamatosan fejlődő, létfontosságú szakma birtokosa leszel, azonban fontos, hogy a gimnáziumi tanulmányaid során biológiából, kémiából és fizikából tudatosan készülj az egyetemi éveidre, így nem lesz nehéz dolgod az alapozó tárgyakkal.



## NÉHÁNY MEGGYŐZŐ ÉRV:

- az élelmiszerek életünk nélkülözhetetlen elemei,
- az élelmiszeripar innovációkkal teli ágazat, melynek a fejlődéséhez nélkülözhetetlen az élelmiszermérnökök jelenléte és szaktudása,
- a hallgatóknak lehetősége nyílik kutatómunkákban, termékfejlesztésekben való részvételre, társegyletekkel működhetnek együtt és külföldi csereprogramokon vehetnek részt,
- a színvonalas, sokrétű képzésen a hallgatókat kiemelkedő szaktudású oktatók várják,
- üzemlátogatási lehetőség, gyakorlatorientált duális, kooperatív képzésben való részvétel,
- a szakdolgozati, valamint a Tudományos Diákköri munka lehetőséget ad önálló, szakmai kísérletek elvégzésére,
- karrierlehetőség az élelmiszeriparban és a hozzá kapcsolódó szakterületeken (fogyasz-tóvédelem, oktatás, kutatás, közigazgatás, stb.).

