**KÖVETELMÉNYRENDSZER**

**2022/2023. tanév 1. félév**

**A tantárgy neve, kódja: Spektroszkópiai módszerek, MTMEL7008**

**A tantárgyfelelős neve, beosztása: Prof. Dr. Kovács Béla, egyetemi tanár**

**A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: -**

**Szak neve, szintje: Élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki MSc, 1**

**Tantárgy típusa: kötelező**

**A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 15+0 G**

**A tantárgy kredit értéke: 5**

**A tárgy oktatásának célja:** A tárgy feladata, hogy megismerjék a hallgatók az élelmiszerek és az élelmiszer előállításhoz szükséges alapanyagok minőségének, összetételének megállapításához szükséges fontosabb műszeres analitikai mérőmódszereket. A tárgy keretében, az Élelmiszermérnök BSc. szakon már megismert Műszeres analitika tantárgy anyagából a nagyobb ismeretanyagot igénylő nagyműszeres méréstechnikák (UV-VIS molekulaabszorpciós spektrofotometria, FAAS, GF-AAS, ICP-OES, ICP-MS) kifinomultabb alkalmazásáról van szó. A tárgy keretében tárgyalásra kerülnek az analitikai módszerek teljesítményjellemzői, valamint a multielemes kémiai analízis egyszerűsített folyamatábrájának részletes ismertetése.

**A tantárgy tartalma** (14 hét bontásban):

1. hét: Mintavétel, mintaelőkészítési módszerek. A minták tartósítása. Hibalehetőségek.

2. hét: Spektroszkópiai módszerek általános ismertetése.

3. hét: Emissziós színképelemzés, lángfotometria (FES).

4. hét: Lángatomabszorpciós analízis (FAAS).

5. hét: Grafitkemencés atomabszorpciós analízis (GF-AAS).

6. hét: Induktív csatolású plazma optikai emissziós spektrometria (ICP-OES).

7. hét: Tömegspektrometria. Induktív csatolású plazma tömegspektrometria (ICP-MS).

8. hét: Az egyes mérési módszerek összehasonlítása, értékelése, alkalmazhatóságuk.

9. hét: UV/VIS fotometria. Készülékek, módszerek, alkalmazások. Áramlóoldatos (FIA) elemzés.

10. hét: Infravörös spektroszkópia.

11. hét: Atomfluoreszcens spektroszkópia.

12. hét: Röntgenfluoreszcencia, gammaspektrometria, ionizáló sugárzások mérése.

13. hét: Elektronspin-rezonancia spektroszkópia, Magmágneses rezonancia spektrometria.

14. hét**:**Polarimetria, refraktometria.

***A laboratóriumi gyakorlatok tematikája:***

1. hét: Balesetvédelmi oktatás, laboratóriumi rend és az egyes gyakorlatok ismertetése

2-3. hét: Élelmiszer- és élelmiszeralapanyagok mintavétele, mintaelőkészítése elemtartalmi vizsgálatokhoz

4. hét: Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták nátrium- és kálium-tartalmának meghatározása lángfotométerrel (FES). Az eredmények összehasonlítása az egyéb módszerekkel kapott eredményekkel.

5-6. hét: Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták cink- és réz-tartalmának meghatározása lángatomabszorpciós spektrométerrel (FAAS). Az eredmények összehasonlítása az egyéb módszerekkel kapott eredményekkel.

7-8. hét: Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták kadmium vagy ólom-tartalmának meghatározása grafitkemencés atomabszorpciós spektrométerrel (GF-AAS). Az eredmények összehasonlítása az egyéb módszerekkel kapott eredményekkel.

9-10. hét: Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták multielemes (Na, K, Cu, Zn, S, P, Ca, Mg, Mn) analízise induktív csatolású plazma optikai emissziós spektrométerrel (ICP-OES). Az eredmények összehasonlítása az egyéb módszerekkel kapott eredményekkel.

11-12. hét: Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták multielemes (Cu, Zn, Mn, As, Se, Cd, Pb) analízise induktív csatolású plazma tömegspektrométerrel (ICP-MS). Az eredmények összehasonlítása az egyéb módszerekkel kapott eredményekkel.

13-14. hét: Az előzőleg előkészített élelmiszer- és élelmiszeralapanyag minták multielemes analízisének kivitelezése, belső standard és standard addíciós módszerek alkalmazása mellett, ICP-OES vagy ICP-MS analitikai vizsgálati módszerek használatával. Az eredmények és azok szórásának összehasonlítása az egyéb módszerekkel kapott eredményekkel.

**Évközi ellenőrzés módja:** (*a foglalkozásokon való részvétel előírásai és félévközi ellenőrzésének módja, a vizsgára bocsátás és aláírás feltételei*):

**Számonkérés módja** (*félévi vizsgajegy kialakításának módja – beszámoló, gyakorlati jegy, kollokvium, szigorlat*):

**Oktatási segédanyagok:** az előadás diasorai

**Ajánlott irodalom:**

Kékedy, L., 1995. Műszeres analitikai kémia. Az Erdélyi Múzeum-Egyesület. Kolozsvár. 1995.

Pungor, E., Bányai, É., Pólos, L., 1987. Analitikusok kézikönyve. Műszaki Könyvkiadó. Budapest.

Kőmíves J., 2000. Környezeti analitika. Műegyetemi Kiadó.

Pokol Gy., Statis J., 1999. Analitikai Kémia I. Műegyetemi Kiadó.

Maleczkiné Szeness Márta 1977. Szervetlen kémiai feladatok és megoldások Tankönyvkiadó

Erdey, L. Mázor L., 1974. Analitikai kézikönyv. Műszaki Könyvkiadó. Budapest.

**KÖVETELMÉNYRENDSZER**

**2022/2023. tanév I. félév**

**A tantárgy neve, kódja: Táplálkozási ismeretek (MTMEL7009)**

**A tantárgyfelelős neve, beosztása:** Kincses Sándorné dr. adjunktus

**A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: -**

**Szak neve, szintje:** **Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnök MSc.**

**Tantárgy típusa: kötelező**

**A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa: 2+0 K**

**A tantárgy kredit értéke: 3**

**A tárgy oktatásának célja:**

Megismerkednek a hallgatók a legfontosabb élelminyersanyagok összetételével, azok változásával tárolás és feldolgozás során. Ismereteket szereznek a hallgatók a táplálékokkal felvett tápanyagok sorsáról a szervezetben. Tudják és alkalmazzák a beviteli ajánlásokat, a tápanyagok mennyiségi és minőségi kérdéseit. A hallgatók olyan ismereteket sajátítanak el, melynek segítségével képesekké válnak a megfelelő élelmi nyersanyagok és konyhatechnikák kiválasztására speciális ételek előállításakor is.

**A tantárgy tartalma**:

1. hét: A táplálkozástan tárgya. A táplálkozási alapfogalmak. A konyhai alapműveletek. Az élelmi nyersanyagok kémiai összetétele. A szervezet energiaforgalma és energiaszükséglete. Ajánlások. (Liebig törvénye a táplálkozásban)

2. hét: Táplálkozási szokásaink és táplálékaink változása. A bio- és hagyományos termesztésből származó élelmi nyersanyagok beltartalmi értékei.

3. hét: Az aminosavak és fehérjék. Mennyiség és minőség kérdése. A fehérjék és aminosavak változása az élelmi nyersanyagok feldolgozása, tárolása során. Fehérjék funkcionális tulajdonságai.

4. hét: Szénhidrátok. Ajánlások mennyiségre és minőségre. A szénhidrátok változása az élelmi nyersanyagok feldolgozása, tárolása során. Cukorpótló anyagok és problematikájuk. Élelmi rostok és szerepük táplálkozásunkban. A glikémiás index és változása konyhatechnika hatására.

5. hét: Lipidek. Esszenciális zsírsavak. Ajánlott beviteli mennyiségük. Forrásuk. Lipidek változása az élelmi nyersanyagok feldolgozása, tárolása során.

6. hét: Vitaminok, vitaminforrások. Vitaminok érzékenysége környezeti hatásokra. Beviteli ajánlások és –források.

7. hét: Ásványi anyagok és biológiai szerepük. Beviteli - ajánlások és - források. Konyhatechnika hatása ételeink ásványianyag-tartalmára

8. hét: A tápcsatorna felépítése.

9. hét: Az emésztés folyamata.

10. hét: Fehérjék lebontása, felszívódása.

12. Szénhidrátok lebontása, felszívódása.

13. Zsírok lebontása, felszívódása. A zsír hipotézis.

14. Az E- számokról. Táplálkozási piramisok. Tápanyagsűrűség. Vegán étrend. Diéták (Ketogén, Paleolit, Dukan, Atkins). Tápérték számítás.

**Évközi ellenőrzés módja:** Projektmunka

**Számonkérés módja:** írásbeli vagyszóbeli kollokvium

**Oktatási segédanyagok: ppt.**

**Ajánlott irodalom:**

1. HORVÁTH GABRIELLA: Élelmezés egészségtan I.(pdf.)
2. Rigó János: 2002. Dietetika. Bp. Medicina Kiadó, 328 p. ISBN:963-242-705-X
3. HELLNUT LÜTZNER, CLAUS LEITZMANN, HARTMUTH HEINE, VOLKER SCHMIEDEL, Táplálkozástudományi kézikönyv a természetgyógyászatban, Budapest, White Golden Book Kft, 2001, -ISBN 963 947 602 1
4. Rodler Imre, Új tápanyagtáblázat, Budapest, Medicina Kiadó, 2005, ISBN:978 963 226 009 9
5. SZABÓ P. BALÁZS:Élelmiszerek és az egészséges táplálkozás (pdf.)
6. FINGER MÁRIA: A táplálkozástudomány alapjai (pdf)

Debrecen, 2022. szeptember 5.

Kincses Sándorné dr.

tárgyfelelős oktató

**KÖVETELMÉNYRENDSZER**

**2022-2023 tanév 1. félév**

**A tantárgy neve, kódja:** Molekuláris sejtbiológiai alapismeretek, MTMEL7010

**A tantárgyfelelős neve, beosztása:** Dr. Máthé Endre, egyetemi docens, PhD

**A tantárgy oktatásába bevont további oktatók: -**

**Szak neve, szintje:** Élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök MSc

**Tantárgy típusa:** kötelező

**A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa:** 2 ea. + 2 gyak., szóbeli

**A tantárgy kredit értéke:** 4.

**A tárgy oktatásának célja:**

Az eukarióta sejtekre jellemző alapvető szerkezeti és működési sajátosságok megismertetése, valamint a fontosabb celluláris életjelenségek időbeni és térbeli összehangoltságának, illetve a szabályozásának a megértése és elsajátítása olyan specifikumok tükrében, mint a kompartimentalizáció, az információáramlás, a sejtciklus, a genomiális integritás, a sztochasztikus és determinisztikus jelleg.

**A tantárgy tartalma** (14 hét bontásban):

Előadások tematikája:

1-3. Az élőanyag sejt- és molekuláris szintű megismerése a vizsgálati módszerek függvényében.

4-5. Az eukarióta sejtre jellemző anyag- és információáramlás, valamint a celluláris homeosztázis.

6-7. Az eukarióta sejt kompartimentalizácója, az intracelluláris transzport- és jelátviteli jelenségek.

8-10. Az eukarióta genom szerkezete és funkciói. A transzkripció, transzláció és fehérje folding illetve -degradáció.

11-12. Az eukarióta sejtek anyagcseréje és energetikai háztartása.

13-14. Az eukarióta sejt életjelenségeinek térbeli és időbeni sejtciklus-függő regulációja.

Gyakorlatok tematikája:

1-4. Molekuláris vizsgálati módszerek.

5-6. Molekuláris klónozás és transzgénikus élőlények tanulmányozása.

7-10. Eukarióta sejtek életjelenségeinek immnunohisztokémiai és fluoreszcens mikroszkópi vizsgálata.

11. Bioinformatikai adatbázisok tanulmányozása.

12-14. In silico genom-, proteom- és interaktom vizsgálatok.

**Évközi ellenőrzés módja:** a gyakorlatokon való részvétel kötelező. A gyakorlatok 70%-án való részvétel kötelező. Hiányzás esetén két héten belül jegyzőkönyvet kell leadni a hallgatónak az elmulasztott gyakorlat anyagából (elméleti és gyakorlati ismertető).

Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel.

**Számonkérés módja** (*félévi vizsgajegy kialakításának módja – beszámoló, gyakorlati jegy, kollokvium, szigorlat*): gyakorlati jegy

**Oktatási segédanyagok:** az előadások diasorai

**Ajánlott irodalom:**

• Alberts, B., Brey, D., Hopkin, K., Johnson, A., Lewis, J., Raff, M., Roberts, K., Walter, P. (2016). Essential cell biology. 4nd edition. Garland Science, Taylor and Francis Group, New York, USA.

• Fésüs, L. (2004). Biokémia és molekuláris biológia. I. Molekuláris biológia. 4-ik kiadás. Debreceni Egyetem.

• Szabó, G. (2009). Sejtbiológia. 2.kiadás. Medicina Könyvkiadó RT. Budapest

Ajánlott irodalom:

• Dombrádi, V. (2003). Alapvető molekuláris biológiai módszerek. Debreceni Egyetem, Orvos- és Egészségtudományi Centrum

• PUBMED database.

**KÖVETELMÉNYRENDSZER**

**2022/23. tanév I. félév**

**A tantárgy neve, kódja:** Élelmiszer minőség és biztonság mikrobiológiai vonatkozásai, MTMELL7011

**A tantárgyfelelős neve, beosztása:** Dr. Karaffa Erzsébet Mónika, egyetemi tanár

**A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:** Dr. Pál Károly, tudományos főmunkatárs, Dr. Mihály Kata, tudományos munkatárs

**Szak neve, szintje:** Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki, MSc

**Tantárgy típusa:** kötelező

**A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa:** 2+2, Gy

**A tantárgy kredit értéke:** 4

**A tárgy oktatásának célja:**

A tantárgy oktatásának célja, olyan korszerű ismeretek nyújtása, mely lehetővé teszi, hogy a hallgatóság általánosságban és tételesen is megismerkedjen a romlást okozó mikroorganizmusokkal és az általuk okozott betegségekkel, a jó gyártási technológia követelményeivel, valamint az élelmiszerek minősítésének kritériumaival.

A gyakorlatokon a különféle élelmiszerek mikrobiológiai vizsgálata során használatos vizsgálati módszerek megismerése és azok készség szinten való kivitelezésének elsajátítása a cél.

**A tantárgy tartalma** (14 hét bontásban):

1. Az élelmiszer mikrobiológia története. Az élelmiszerekben található mikrobák szerepe, élelmiszerbe kerülése, az élelmiszer eredetű megbetegedések fő csoportjai. Az élelmiszerekben előforduló mikrobák elsődleges forrásai, és jellemzésük.
2. Élelmiszer eredetű patogén mikrobák és termékeik. A fekál-orál terjedési út. Az élelmiszer eredetű kórokozók patogenitásának feltételei. Az élelmiszer eredetű kórokozók patogenitásának helyei.
3. Az ételmérgezésekben szerepet Gram pozitív spóraképzők és az általuk kiváltott megbetegedések.
4. Az ételmérgezésekben szerepet játszó Staphylococcus aureus. A Listeria nemzetség és az élelmiszer eredetű liszteriózis.
5. A Salmonella nemzetség, és a szalmonellózis.
6. Az Escherichia coli, és az élelmiszer eredetű megbetegedésekben szerepet játszó patotípusok jellemzése.
7. A Shigella, Yersinia, Vibrio és az általuk kiváltott élelmiszer eredetű megbetegedések. A Campylobacter nemzetség jellemzése és a campilobacteriózis.
8. Mikotoxinok.
9. Az élelmiszer eredetű megbetegedésekben szerepet játszó vírusok és paraziták
10. Húsféleségek mikrobiotája, legfontosabb kórokozók és romlásában résztvevő mikrobák.
11. Tej, tejtermékek és tojás mikrobiotája, legfontosabb kórokozók és romlásában résztvevő mikrobák
12. Zöldségek, gyümölcsök mikrobiotája, illetve termékeik, gyümölcslevek, üdítőitalok és palackozott vizekben előforduló legfontosabb kórokozók és romlásában résztvevő mikrobák
13. Gabona-, malom-, sütőipari termékek, továbbá a cukor és édesipari termékek mikrobiotája, illetve az előforduló legfontosabb kórokozók és romlásában résztvevő mikrobák
14. Ízesítők, fűszerek, növényolaj, margarin, kávé, tea, palackozott vizek, tartósított termékek, gyorsfagyasztott termékek, vendéglátó-ipari és hidegkonyhai készítmények

**Évközi ellenőrzés módja:** a gyakorlatokon való részvétel kötelező. A gyakorlatok 70%-án való részvétel kötelező. A gyakorlatokhoz kapcsolódóan jegyzőkönyvet kell leadni a hallgatónak.

Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel.

**Számonkérés módja** (*félévi vizsgajegy kialakításának módja – beszámoló, gyakorlati jegy, kollokvium, szigorlat*): gyakorlati jegy

**Oktatási segédanyagok:** az előadások diasorai

**Ajánlott irodalom:**

Karaffa Erzsébet, Peles Ferenc (2015): Élelmiszer minőség és biztonság mikrobiológiai vonatkozásai, Debrecen: Debreceni Egyetem, 2015. 150 p. ISBN:978-963-473-832-9

Madigan, M. T, Martinko, J. M., Bender K., Buckley, D., Stahl, D (2015): Brock Biology of Microorganisms, Benjamin Cumming, 14th edition 1030 oldal, ISBN 978-1-292-01831-7

Márialigeti Károly szerk: Bevezetés a prokarióták világába (2013), ELTE TTK online jegyzet, 597 oldal, Eötvös Loránd Tudományegyetem, Budapest

Deák Tibor, Kiskó Gabriella, Maráz Anna, Mohácsiné Farkas Csilla (2006): Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Bp. 377oldal, ISBN 978-963-286-525-6

Jakucs E., Vajna L. (2003): Mikológia. Agroinform Kiadó, Budapest 478 p. ISBN: 963-502-776-1

Török Júlia Katalin: Bevezetés a protisztológiába (2012), ELTE TTK online jegyzet, 240 oldal, Eötvös Loránd Tudományegyetem, Budapest

Pál Tibor: Az orvosi mikrobiológia tankönyve (2013), Medicina Könyvkiadó Zrt. Budapest, 669 oldal, ISBN: 978-963-226-353-3

**KÖVETELMÉNYRENDSZER**

**2022/2023. tanév I. félév**

**A tantárgy neve, kódja: Minőségirányítás, minőségmenedzsment MTMEL7012**

**A tantárgyfelelős neve, beosztása:** Prof. Dr. Pusztahelyi Tünde, egyetemi tanár

**A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:** Dr. Ungai Diána Ph.D**.**

**Szak neve, szintje:** Élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki MSc

**Tantárgy típusa:** kötelező

**A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa:** 2+1 K

**A tantárgy kredit értéke:** 4

**A tárgy oktatásának célja:** A hallgatók megismerkednek a folyamatszemlélettel, a szabályozáselmélettel. A tematika érinti a minőség és a minőségügy értelmezését, a minőségfilozófiára ható jelentősebb kutatók elméleteit, továbbá tárgyalja a vállalati/intézményi minőségmenedzsment rendszerét, a termelési folyamat-, megfelelőség- és minőségszabályozását, a fogyasztókapcsolat és a beszállítói kapcsolat minőségmenedzsmentjét, a termelési rendszer minőségképességének biztosítását, a terméktervezés és a termékéletpálya minőségszabályozását. A gyakorlat általános célja: az általános minőségügyi eszközök megismertetése, gyakorlatban való kivitelezése, adatfeldolgozási módszerek, vizualizáció, ok-okozati viszonyok feltárásának lehetőségei, ezen módszerek gyakorlása.

**A tantárgy tartalma** (14 hét bontásban):

1.       Hét: A minőségirányítás jogi szempontjai. Jótállás, szavatosság, termékfelelősség, termékbiztonság tanúsítás, megfelelőség. A szerződéskötés.

2.       hét: A minőség fogalma, a minőségügyi folyamat elemei, a minőséget kialakító külső és belső tényezők. Crosby minőségi abszolútumai. Juran-féle minőségtervezési útvonal.

3.       Hét: Edward Deming munkássága. PDCA, SDCA ciklus.

4.       hét: A minőségirányítás gazdasági vonatkozásai. Minőségköltség. Feigenbaum minőségköltség fogalma. MÉH modell, folyamat-költség modell. Minőség-kontrolling.

5.       hét: Kaizen filozófia. KAIZEN eszközök: root cause analysis: öt miért, 5S, JIT.

6.       Hét: A TQM alapelvei. Az EFQM szerinti értékelés. A kaizen és TQM kapcsolata.

7.       hét: Folyamatközpontúság és folyamatirányítás.

8.       Hét: Szabványosítás, management rendszerszabványok. Minőségirányítás elemei.

9.       Hét: Projektmanagement.

10.   hét: LEAN. LEAN eszköztár: hat szigma, DMAIC, LEAN, value stream mapping

11.   hét: A jó laboratóriumi gyakorlat elve és gyakorlata

12.   hét: Az akkreditálás folyamata.

13.   hét: Mérésügyi ismeretek. Mérés, ellenőrzés az ISO szabvány szerint.

14.   Hét: kalibráció, validáció. Az analitika minőségbiztosításának jellemzői és formai követelményei.

Gyakorlati tematika:

1.       adatgyűjtő lap,

2.       Pareto elemzés,

3.       ABC analízis,

4.       ok-okozati diagram,

5.       ellenőrző kártya,

6.       hisztogram,

7.       korrelációs diagram,

8.       folyamatábra,

9.       fa diagram,

10.   radar-diagram,

11.   Gantt diagram,

12.   terhelésdiagram.

13.   A problémamegoldás 7 lépése.

14.   FMEA

**Évközi ellenőrzés módja:** a hallgatóknak kiadott feladatok évközbeni határidőre történő teljesítése. A gyakorlatok 70%-án való részvétel kötelező. Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel és az összes kiadott feladat teljesítése.

**Számonkérés módja** (*félévi vizsgajegy kialakításának módja – beszámoló, gyakorlati jegy, kollokvium, szigorlat*): kollokvium

**Oktatási segédanyagok:** az előadások diasorai és a gyakorlati segédlet elektronikusan elérhető.

**Ajánlott irodalom:**

Peles, Juhász: Quality assurance.

Pojasek: Lean, Six Sigma, and the Systems Approach: Management Initiatives for Process Improvement Environmental Quality Management, 13 (2), 2003.

Soković et al.: Basic Quality Tools in Continuous Improvement Process Journal of Mechanical Engineering 55, 5(2009)

**KÖVETELMÉNYRENDSZER**

**2022/23. tanév I. félév**

**A tantárgy neve, kódja:** Radiológiai élelmiszervizsgálat MTMEL7019

**A tantárgyfelelős neve, beosztása:** Dr. Prokisch József, egyetemi docens

**A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:**

**Szak neve, szintje:** Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki, MSc

**Tantárgy típusa:** kötelező

**A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa:**  2+1, Írásbeli kollokvium

**A tantárgy kredit értéke:** 3

**A tárgy oktatásának célja:**

Élelmiszerek radioaktív szennyezettsége forrásainak, a mérésének és a hatásának megismerése a tárgy célja. A hallgatók megismerik az ionizáló sugárzások fajtáit, a radioaktív izotópok előfordulását, mérését és az eredmények alkalmazási lehetőségeit. Megismerik az élelmiszerek ionizáló sugárzással történő kezelésének lehetőségeit.

**A tantárgy tartalma** (14 hét bontásban):

Élelmiszerek radioaktív szennyezettsége forrásainak, a mérésének és a hatásának megismerése a tárgy célja. A hallgatók megismerik az ionizáló sugárzások fajtáit, a radioaktív izotópok előfordulását, mérését és az eredmények alkalmazási lehetőségeit. Megismerik az élelmiszerek ionizáló sugárzással történő kezelésének lehetőségeit.

Az előadások tematikája a következő:

1. A radioaktivitás története, alapfogalmak
2. Radioaktív izotópok, sugárzások, Radioaktív bomlás törvényszerűségei
3. Bomlási formák, sugárzások, Bomlási sorok, Mesterséges radioaktivitás, Neutron-sugárzás, Sugárzásokban található egyéb részecskék, Maghasadás (indukált), Spontán maghasadás
4. Radioaktív sugárzások mérése, Sugárzás kölcsönhatása az anyaggal, Detektorok, Mérőeszközök és jellemzőik, Ionizáló sugárzások dozimetriája
5. Dózis fogalmak, dózismennyiségek és egységek, Elnyelt dózis, Egyenérték, Effektív dózis, Dózis mérése
6. Ionizáló sugárzások kémiai, biológiai és egészségkárosító hatásai, Sugárzások fizikai és kémiai hatásai, Sugárzások biológiai hatásai, A sugárzás sejtszintű hatásai, Szövetek, szervek és az emberi szervezet sugárkárosodása, Determinisztikus és sztochasztikus sugárhatás, Sugárbetegségek kimutatása
7. Sugárvédelem, Határértékek, Élelmiszerek aktivitása nukleáris veszélyhelyzetben, Radioaktív anyagok kezelése
8. Orvosi beavatkozások sugáregészségügyi vonatkozásai, Diagnosztika, Átvilágításos technikák, Radioizotópos eljárások, Terápia, Az orvosi alkalmazások speciális sugárvédelmi problémái, , Különleges események, veszélyhelyzetek kezelése
9. Veszélyhelyzeti, baleseti szintek a lakosságra vonatkozóan, Természetes eredetű sugárzások, sugárterhelés, Kozmogén radionuklidok, Földkérgi sugárzások, A természetes eredetű sugárzásokkal kapcsolatos korlátok, szabályzások, Mesterséges eredetű sugárzások, sugárterhelés
10. Nukleáris balesetek, A Three Mile Island-i baleset, Csernobil, Tokai Mura, Fukushima, Fegyverekkel kapcsolatos balesetek
11. Az atomenergia szerepe az energiatermelésben, Atomerőművek és környezeti hatásaik, Az atomerőművek rövid története, működési elve, Atomerőmű típusok, Atomerőművek felszámolása
12. Az élelmiszerek sugárzásának vizsgálata
13. Élelmiszerek ionizáló sugárzással történő kezelése
14. Neutronaktivációs analízis

A gyakorlatokon meglátogatjuk a Dispomedicor gammasterilizáló üzemét, az ATOMKI ciklotront, az Agórában ködkamrával ismerkedünk és alapméréseket végzünk. Hallgatók előadások keretében ismertetnek kiadott témákat

**Évközi ellenőrzés módja:**  hallgatói előadások egy-egy izotópról

**Számonkérés módja** (*félévi vizsgajegy kialakításának módja – beszámoló, gyakorlati jegy, kollokvium, szigorlat*):év végén írásbeli vagy szóbeli vizsga

**Oktatási segédanyagok:** Elméleti összefoglaló jegyzet word file formátumban, ismeretterjesztő filmek, ppt előadások

**Ajánlott irodalom:**

1. Somlai János (szerk) Sugárvédelem http://mkweb.uni-pannon.hu/tudastar/anyagok/14-sugvedelem.pdf
2. Kanyár Béla, Béres Csilla, Somlai János, Szabó S. András: Radioökológia és környezeti sugárvédelem. Veszpré-mi Egyetemi Kiadó, 2004.
3. Nagy Lajos György: Radiokémia és izotóptechnika. Budapesti Műszaki Egyetem, 1998.
4. Fehér István: "Alapfokú sugárvédelmi ismeretek", Budapest, 1992.
5. Kiss István, Vértes Attila: Magkémia (Akadémiai Kiadó)
6. Németh Zoltán: Radiokémiai és izotóptechnikai alapismeretek

.

**KÖVETELMÉNYRENDSZER**

**2022/23. tanév I. félév**

**A tantárgy neve, kódja:** Analitikai és mikrobiológiai gyorsmódszerek, MTMELL7020

**A tantárgyfelelős neve, beosztása:** Dr. Prokisch József, egyetemi docens

**A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:**, Dr. Karaffa Erzsébet Mónika, Pál Károly

**Szak neve, szintje:** Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki, MSc

**Tantárgy típusa:** kötelező

**A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa:** 2+2, Gy

**A tantárgy kredit értéke:** 3

**A tárgy oktatásának célja:**

A tantárgy oktatásának célja, olyan korszerű ismeretek nyújtása, mely lehetővé teszi, hogy a hallgatóság megismerkedjen az élelmiszerek analitikai és mikrobiológiai vizsgálata során használható roncsolásmentes elektroanalitikai, spektroszkópiai és egyéb optikai analitikai módszerekkel. Megismeri a különféle mikrobiológiai gyorstesztekket, automatizált vizsgálati eljárásokat, a kémiai és fizikai alapú mikrobiológiai módszerek alapelvét és élelmiszer mikrobiológiai alkalmazásaikat. Az immunológiai és molekuláris biológiai módszerek segítségével kivitelezhető mikrobiológiai módszerek alapelveinek megismerését követően a legfontosabb metódusok kivitelezése és felhasználása is áttekintésre kerül.

A hallgatók képesek lesznek az élelmiszerek vizsgálatánál fontos analitikai és mikrobiológiai paraméterekhez a megfelelő gyorsmódszer kiválasztására és kivitelezésére.

**A tantárgy tartalma** (14 hét bontásban):

1, Elektroanalitikai módszerek: Potenciometria, Coulombmetria

2. Elektroanalitikai módszerek: Konduktometria, Voltammetria

3. Spektrometriás módszerek: Infravörös spektrofotometria

4. Spektrometriás módszerek: Mágneses magrezonancia spektroszkópia; Radiokémiai módszerek: Aktivációs analízis

5. Refraktometria

6. Polarimetria

7. Kromatográfiás módszerek: Vékonyréteg kromatográfia

8. Hagyományos mikrobiológiai műveletek automatizálása

9. Higiéniai vizsgálatokban használt gyorstesztek

10. Fizikai paraméterek mérésén alapuló mikrobiológiai gyorsmódszerek.

11. A mikróbák anyagcseretermékeinek kimutatásán alapuló mikrobiológiai gyorsmódszerek.

12. Immunológiai módszerek.

13. Hibridizációs technikák

14. Polimeráz láncreakción (PCR) alapuló módszerek és Molekuláris ujjlenyomat módszerek

**Évközi ellenőrzés módja:** -

**Számonkérés módja** (*félévi vizsgajegy kialakításának módja – beszámoló, gyakorlati jegy, kollokvium, szigorlat*): gyakorlati jegy

**Oktatási segédanyagok:** az előadások diasorai

**Ajánlott irodalom:**

Maráz A. - Belák Á. (szerk.) (2011): Gyors és molekuláris biológiai módszerek alkalmazása élelmiszerek mikrobiológiai vizsgálatára - Gyakorlati kézikönyv http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0011\_2A\_6\_modul/1369/index.html)

Deák T. (2006): Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest. 382.p. (http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011 0001\_521\_Elelmiszer-mikrobiologia/index.html)

Kőmíves J. (2000): Környezeti analitika, Műegyetemi kiadó, Budapest.

Dolgosné Kovács A. (2004): Bevezetés a környezetvédelmi analitikába I. Jegyzet, PTE PMMK, PHARE, Pécs. 158.p.

Galbács G. – Galbács Z. – Sipos P. (2008): Műszeres analitikai kémiai Gyakorlatok. SZTE Szervetlen és Analitikai Kémiai Tanszék, Szeged. 199.p.

Gergely Sz. (2005): Gabonák nyersanyag minősítése: közeli infravörös spektroszkópia. Jegyzet, BME, Biokémiai és Élelmiszertechnológiai Tanszék, Budapest. 15.p.

Hore, P.J. (2004): Mágneses magrezonancia. Nemzeti Tankönyvkiadó, Bp.

Kandra L. (2006): Biokémiai gyakorlatok. DE-TTK, Debrecen.

Patel P. (1995): Rapid analysis techniques in food microbiology. Springer Science+Busieness Media Dordrecht

**KÖVETELMÉNYRENDSZER**

**2022/2023. tanév I. félév**

**A tantárgy neve, kódja:** Élelmiszerminőségi és biztonsági kockázatelemzés, MTMEL7021

**A tantárgyfelelős neve, beosztása:** Dr. Czipa Nikolett, egyetemi docens

**A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:** Alexa Loránd, tanársegéd

**Szak neve, szintje:** élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnök MSc

**Tantárgy típusa:** kötelező

**A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa:** 3+2, kollokvium

**A tantárgy kredit értéke:** 5

**A tárgy oktatásának célja:** A tantárgy fő célja, hogy a hallgatók megismerjék, hogy hogyan lehet a különböző élelmiszeripari tevékenységet folytató vállalkozásokat a tevékenységükkel járó kockázatok alapján besorolni. A félév során megismerkednek a kockázatkezelés lehetőségeivel, a kockázatkommunikáció alapjaival és azzal, hogy hogyan tudnak kockázatot számolni. A félév végére képessé válnak arra, hogy kockázati profilt és kockázatbecslést tudjanak készíteni kémiai és mikrobiológiai veszélyekre egyaránt.

**A tantárgy tartalma** (14 hét bontásban):

1. Bevezetés az élelmiszerbiztonságba, az EU élelmiszerbiztonsági politikája, ÉLBS, élelmiszerjog
2. Az élelmiszerlánc-biztonságot befolyásoló tényezők
3. Kémiai veszélyek és kockázatok
4. Mikrobiológiai veszélyek és kockázatok
5. Érzékeny fogyasztói csoportok, élelmiszeredetű megbetegedések
6. Toxikológiai alapfogalmak, dózis-válasz elemzés, biztonságos emberi dózis meghatározása
7. Humán expozíció becslés
8. A kockázatelemzés alapjai
9. Kockázatkezelés és kockázatkommunikáció
10. Kockázatbecslés
11. Kémiai kockázatbecslés a gyakorlatban
12. Biotechnológia alapjai, genetikailag módosított növények kockázatai
13. Genetikailag módosított élelmiszerek kockázatbecslése
14. Élelmiszeripari vállalkozások kockázatalapú besorolása

**Évközi ellenőrzés módja:** A gyakorlatokon való részvétel kötelező. A megengedett hiányzás mértéke 2 alkalom/félév. A szorgalmi időszakban a Hallgatóknak, a saját maguk által elkészített prezentációt kell előadniuk, melyek időtartama 15 perc.

Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel és az elkészített prezentáció bemutatása

**Számonkérés módja** (*félévi vizsgajegy kialakításának módja – beszámoló, gyakorlati jegy, kollokvium, szigorlat*): kollokvium

**Oktatási segédanyagok:** az előadások diasorai

**Ajánlott irodalom:**

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária (2008): Élelmiszer-biztonsági helyzetelemzés és kockázatértékelés. ISBN: 978-963-502-896-2

Bakosné Mária: Humán egészségkockázat becslése. (http://docplayer.hu/158843-1-fejezet-human-egeszsegkockazat-becslese.html)

Bánáti Diána-Gelencsér Éva (2007): Genetikailag módosított növények az élelmiszerláncban. Élelmiszer-biztonsági kötetek IV. ISBN: 978-963-7358-10-4

FAO FOOD AND NUTRITION PAPER 87 (2009): Food safety risk analysis. A guide for national food safety authorities. ISBN: 978-92-5-105604-2

IPCS (2010): WHO human health risk assessment toolkit: chemical hazards. ISBN: 978-92-4-154807-6

EFSA (2005): Guidance document of the scientific panel on genetically modified organisms for the risk assessment of genetically modified plants and derived food and feed. ISBN: 92-9199-002-7

**KÖVETELMÉNYRENDSZER**

**2022/2023. tanév I. félév**

**A tantárgy neve, kódja: Reológiai élelmiszervizsgálat, MTMEL7022**

**A tantárgyfelelős neve, beosztása:** Dr. Ungai Diána, adjunktus

**A tantárgy oktatásába bevont további oktatók:**

**Szak neve, szintje:** Élelmiszerbiztonsági és –minőség mérnök MSc

**Tantárgy típusa:** kötelező

**A tantárgy oktatási időterve, vizsga típusa:** 1+1 K

**A tantárgy kredit értéke:** 3

**A tárgy oktatásának célja:** A tantárgy oktatása révén a hallgatók megismerik reológia alapelemeinek elméletét és gyakorlatát, s képessé válnak ezek gyakorlati alkalmazására az élelmiszertermelés és minősítés során. Megismerik az anyagokban levő feszültség és deformáció kapcsolatát, a feszültségek és hatásaik alapvető típusait, valamint a rugalmas, viszkózus és viszkoelasztikus anyagi viselkedés koncepcióját és tulajdonságait. Képessé válnak a reológiai tulajdonságok számszerűsítése, megismerve a reometriai matematikai alapjait. Megismerik a viszkozimetria alapvető módszereit és azok laboratóriumi alkalmazásait, a viszkozimetria és az állományvizsgálati módszerek elméleti és gyakorlati megvalósítását.

**A tantárgy tartalma** (14 hét bontásban):

1. A reológia tárgya, a reometria célja. A klasszikus rugalmas és viszkózus deformáció.
2. Feszültség és deformáció kapcsolata, szuperpozíciós elvek
3. Rugalmas deformációk és moduluszok, folyások és viszkozitások
4. Lineáris viszkoelasztikusság
5. A Kelvin, Maxwell és egyéb modellek bemutatása, jellemzése
6. Polimerek és szuszpenziók reológiája
7. A reológiai viselkedés anyagszerkezeti háttere
8. Reometria. Kapilláris viszkozimetria elve és alkalmazása
9. Reometria. Rotációs viszkozimetria elve és alkalmazása
10. Reometria. Reométerek elve és alkalmazása
11. Az állományvizsgálat célja, kapcsolata a reológiai tulajdonságokkal.

Állományvizsgálatok típusai.

1. Erőmérési vizsgálatok elméleti háttere és gyakorlata
2. Távolság-, idő- és aránymérési vizsgálatok
3. Speciális célterületi alkalmazások (tésztareológia, gyümölcsök állományvizsgálata)

**Évközi ellenőrzés módja:** A gyakorlatok 70%-án való részvétel kötelező. Hiányzás esetén jegyzőkönyvet kell leadni a hallgatónak az elmulasztott gyakorlat anyagából (elméleti és gyakorlati ismertető).

Az aláírás megszerzésnek feltétele a gyakorlatokon való részvétel.

**Számonkérés módja** (*félévi vizsgajegy kialakításának módja – beszámoló, gyakorlati jegy, kollokvium, szigorlat*): kollokvium

**Oktatási segédanyagok:** az előadások diasorai

**Ajánlott irodalom:**

Tóth Sándor: Reológia, reometria. Veszprémi Egyetemi Kiadó, Veszprém, egyetemi jegyzet 232 o. 2000.

Ju. A. Macsihi, Sz. A. Macsihin: Élelmiszeripari termékek reológiája. Mezőgazdasági Kiadó Budapest 1987 ISBN 963-232-404-8

Sipos P.: Rheology in food analysis. Debreceni Egyetem, Debrecen, egyetemi jegyzet, 57. p. 2014

Malcolm C. Bourne: Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. Second Edition. Academic Press, UK, 427. o. 2002 ISBN-10: 0121190625

Howard A. Barnes: A Handbook of Elementary Rheology. University of Wales, Institute of Non-Newtonian Fluid Mechanics, 200. o 2000 ISBN 0953803201

**REQUIREMENTS**

**2022/23 academic year 2 semester**

**Name and code of the subject: Akadémiai nyelvi készségek**

**Name and title of the person responsible for the subject: Dr. Troy Wiwczaroski, Associate Professor**

**Additional instructors involved in teaching the subject:**

**Name and level of the program: …**

**Subject type: …**

**Teaching timetable of the subject, type of examination: practical grade**

**Credit value of the subject: 3**

**Purpose of teaching the subject: This course introduces students to the mechanics of more formal academic writing. Organization, tone, stylistics, thesis statements, proper methods of citation and documentation are included for such types of writing as: abstracts, paraphrasing, summarizing, lab report writing and basic grant writing skills.**

**The course is graded based on the results of essay and other writing assignments, given throughout the semester.**

**Content of the subject (14 weeks):**

**1. Introduction to Writing in English**

**2. The Topic Statement, Approaching an Audience: Methodologies, Logic**

**3. The Introduction, Paragraph Writing**

**4. Deciding on content, Use of punctuation, Transitional elements**

**5. Source Citation, Paraphrasing, Summarizing and Bibliography. Avoiding plagiarism**

**6. Conclusion writing**

**7. The 5 paragraph essay**

**8. Abstract writing**

**9. Scientific publications: methodologies and organizational structures**

**10. Scientific publications: Editorial Board demands, stylistics**

**11. Reacting to Secondary Literature: Incorporation of ideas, Rejection of ideas**

**12. The contrastive essay**

**13. The comparative essay**

**14. Title, scope and procedure essay**

**15. Evaluation and discussion**

**Type of mid-term examination:**

**Method of assessment: practical grade**

**Teaching aids:**

**Recommended literature:**

REID, Joy M. The Process of Composition. 3rd Edition. Longman: White Plains, NY., 2000. ISBN: 0-13-021317-9.

WIWCZAROSKI, Troy B. Writing and Professional Communication. Debrecen, 2007.

WIWCZAROSKI, Troy B. Lecture notes.

**REQUIREMENTS**

**2022/2023 academic year 2 semester**

**Name and code of the subject: Professional Language Skills**

**Name and title of the person responsible for the subject: Dr. Troy Wiwczaroski, Associate Professor**

**Additional instructors involved in teaching the subject:**

**Name and level of the program: …**

**Subject type: …**

**Teaching timetable of the subject, type of examination: practical grade**

**Credit value of the subject: 3**

**Purpose of teaching the subject:**

**To give students the essence and general context of professional, oral communication skills through the mastery of communication styles. Introduction to rhetorical and negotiation techniques and on the basis of exercises using prepared business and professional situations.**

**Content of the subject (14 weeks):**

**1. Public speaking I (definition, audiences, types)**

**2. Public speaking I (professional methods of giving introductions)**

**3. Logical structure of presentations, effective means of gaining audience attention**

**4. SPAM method, 1st student speeches**

**5. 1st student speeches**

**6. Feedback, Introduction to 2nd student speeches: marketing and product presentations**

**7. Workshop**

**8. 2nd student speeches**

**9. 2nd student speeches**

**10. Feedback, Introduction to 3rd student speeches: Business presentations**

**11. Logical matrix and SWAT-analysis usage in speech prep**

**12. Workshop**

**13. 3rd student speeches**

**14. 3rd student speeches, feedback**

**Type of mid-term examination:**

**Method of assessment: practical grade**

**Teaching aids:**

**Recommended literature:**

ANDREWS, P. H. & BAIRD, J. E. (2000): Communication for Business and the Professions 8th Edition. Waveland Press, Long Grove, IL. ISBN-13: 978-1577663799, 720 old.

COOPMANN, S. J. & LULL, J. (2015): Public Speaking: The Evolving Art, 3rd Edition. Boston, MA. ISBN-10: 1285432827, 416 old.

HOSTETLER, M. & KAHL, M. (2012): Advanced Public Speaking: A Leader's Guide. Routledge: N.Y. ISBN-10: 0205740014, 240 old.

WIWCZAROSKI, T.B. (2007): Writing and Professional Communication. Debrecen, 97 old.