



Élelmiszermérnöki alapszak (BSc) Élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki mesterszak (MSc)

Szakvezető: Prof. Dr Kovács Béla, egyetemi tanár

„Az egészséges élelmiszerért!”

Mi leszek, ha végzek?

Alapképzést követően élelmiszermérnök, aki nemcsak tudja, hogy **hogyan készülnek az élelmiszerek**, hogyan lehetnek még **egészségesebbek, táplálódobbak** vagy csak egyszerűen **finomabbak**, hanem önállóan tud **új termékeket tervezni** egészen a célok meghatározásától a gyártás üzemi bevezetéséig. Ha a mesterképzésen folytatod majd az egyetemet, akkor élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnökként mindent tudsz majd az élelmiszerek **minőségéről és minősítéséről** üzemi és laboratóriumi szinten, valamint a **biztonságos élelmiszer előállítás** folyamatáról és ellenőrzéséről.

Hol dolgozhatok majd a diplomámmal?

- élelmiszerüzemben,
- termékfejlesztésben,
- élelmiszer kereskedelembe, logisztikában vagy marketingben,
- minősítő laboratóriumban,
- hatósági ellenőrzésben,
- tudományos kutatásban,

Mit kapok a képzéstől?

Mindent megtudsz a természettudományi alaptól egészen a technológiai folyamatok alapos ismeretéig ahhoz, hogy az élelmiszer előállítás és minősítés elméleti és gyakorlati területein helyt állj. A tudás mellett számos élményt is szerezni fogsz a gazdag hallgatói programoknak köszönhetően, s számos buli tartítja a tanuló éveket!



Maradt még kérdésed? Tedd fel nyugodtan, vagy keresd a további információkat:



Debreceni Egyetem MÉK



debreceni_egyetem_mek



Az élelmiszertudományi képzések bemutatása

Az **Élelmiszermérnöki alapszakon** a hallgatók olyan alapismereteket szerezhetnek, amelyek birtokában élelmiszeripari üzemekben termelésirányítók lehetnek. A szakon megismerkednek az élelmiszeripari feldolgozótechnológiák alapvető elemeivel, műveleteivel és folyamataival, gépesítési és automatizálási kérdéseivel, lehetőségeivel. Mivel mind a termelés, mind a termékfejlesztés és a táplálkozástudomány követelményeinek való megfelelés miatt fontos a szükséges analitikai ismeretek megléte, a képzés kiemelt eleme az általános és élelmiszeralitikai eljárások alkalmazási lehetőségeinek és módjainak megismerése. A minőségügyi és a gazdasági tantárgyakkal kiegészülve, a végzett élelmiszermérnök hallgatók alkalmasak lesznek az élelmiszer előállítás és forgalmazás bármely területén való helytállásra.

A szakot elvégzők továbbtanulás esetén az Élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki mesterszakon folytathatják tanulmányaikat, ahol a képzés során alapos analitikai, élelmiszer-toxikológiai és mikrobiológiai ismeretekre tesznek szert, megismerkednek az élelmiszeripari alapanyagok és feldolgozó-technológiák minőségi és biztonsági vonatkozásaival, az iparban alkalmazott minőségügyi rendszerekkel, kockázat elemzési eljárásokkal, jogi szabályozási elemekkel, valamint élelmiszer-gazdaságtani ismeretekkel. A végzett mérnökök képesek lesznek élelmiszerminőségi és -biztonsági rendszerek kialakítására és működtetésére, az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető

fizikai, kémiai és biológiai tényezők gyors felismerésére, vizsgálatára és menedzselésére, valamint az élelmiszerbiztonság területén vezetői munkakörök betöltésére, szakértői és szaktanácsadási feladatok ellátására hazai és nemzetközi szervezetekben vállalati, kutatóintézeti és szakigazgatási szinten. Tekintettel arra, hogy az analitikai lehetőségek a műszaki feltételek rohamos fejlődésével folyamatosan bővülnek, az élelmiszereinkkel szembeni elvárások egyre szigorodnak és körük egyre szélesedik, a szakon szerzett ismeretekre várhatóan egyre nagyobb mértékben lesz szükség. Aki tudományos területen szeretne még további ismereteket szerezni, a Táplálkozás- és Élelmiszertudományi Doktori Iskolában folytathatja tanulmányait.

Hallgatói élet és tehetséggondozás

Míg a demonstrátori programon keresztül lehetőség nyílik bekapcsolódni az intézetekben folyó szakmai munkákba, a Karon számos tehetséggondozó programon keresztül is támogatjuk a hallgatóink önálló kutatómunkájának elkezdését (tudományos diákkör, szakkollégium, egyetemi tehetséggondozó program), amelyek mellett külső ösztöndíjak is pályázhatók. Széles nemzetközi hálózati kapcsolataink révén számos országban tudunk részképzést kínálni. A közösségi és kulturális élethez gazdag programkínálattal a Hallgatói Önkormányzat és hozzá tartozó szervezetek járulnak hozzá.

