

**Élelmiszermérnök MSc záróvizsga II.**  
**Differenciált szakirányú ismeretek (Élelmiszergazdasági termékkezelés és logisztika szakirány)**

**A.) Élelmiszeripari beszállítás szervezés és áruismeret, Élelmiszeripari alapanyagok előkezelése és tárolása, Élelmiszercsomagolási rendszerek**

1. Termék életgörbe, egy termék piaci életútja
2. A logisztika definíciója, jelentősége, elsődleges tevékenységei, termelés (gyártási) logisztika, ellátási-beszerzési (logisztika)
3. Keresleti lánc, keresletvezérelt termelés, logisztika minősítése, mutatói
4. Kiskereskedelem, beszerzési társaság, szervezetlen magánkereskedelem, bolti kiskereskedelem, nem bolti kiskereskedelem
5. Disztribúció, nagykereskedelem
6. Merchandising, kategória menedzsment, termékek prezentációja, területi képviselő, a boltlátogató, kereskedői kapcsolat, vevőtípusok a kiskereskedelemben
7. Növényi eredetű élelmiszer alapanyagok biokémiai és élettani folyamatai az érés és a tárolás során
8. A hideg hatása és szerepe az élettani folyamatok szabályozásában és tárolás eredményességében.
9. A páratartalom szerepe növényi eredetű élelmiszerek eltarthatóságában, minőségomlásában.
10. A gázösszetétel szerepe és jelentősége növényi eredetű élelmiszerek eltartásában.
11. A hűtőkezelés módjai, kivitelezésnek formái, műszaki feltételei.
12. A szabályozott légterű tárolás megvalósításának elve, típusai.
13. Élelmiszer csomagolóanyagok tulajdonságai és jellemző felhasználási területei; csomagolószerekre vonatkozó környezetvédelmi előírások.
14. Korszerű élelmiszercsomagolási rendszerek; műanyag csomagolások vizsgálati módszerei
15. Csomagolt élelmiszerek minőség-megőrzési időtartamát befolyásoló tényezők, feltűntetésére vonatkozó előírások.

**B.) Élelmiszer készlet- és raktárgazdálkodás, Élelmiszerszállítási technológiák és rendszerek, Élelmiszergazdasági szállítmányozás, Innováció**

1. A készletrendszerek élelmiszeripari sajátosságai, a készletrendszerek típusai. A vállalati készletgazdálkodási modell tartalma és alkalmazásának ökonómiai előnyei.
2. Készlet és raktárgazdálkodással kapcsolatos döntések típusai és a készletrendszer költségeinek összefüggésrendszere.
3. Élelmiszeripari nyers és alapanyagok, továbbá késztermékek raktározásának sajátosságai. Raktározási technológiák.
4. Az alkalmazott élelmiszerszállítási technológiák és rendszerek.
5. Az anyagmozgatási rendszerek és folyamatok.
6. A veszélyes áruk szállításának sajátosságai.
7. Jellemezze a minőség szabályozást az élelmiszerszállítási technológiák és rendszerek területén.
8. Az áru fuvarozásban használt szállítási módok fajtái, előnyei, hátrányai.
9. Nemzetközi szokások és szokványok, a szokványok főbb csoportjai.
10. Az élelmiszer gazdasági szállítmányozás specifikumai, a szállítmány-biztosítással csökkenthető kockázatok típusai.
11. Az innováció értelmezése és a szellemi tulajdon jog formái
12. Az új termékek elterjedése és elfogadása
13. Az innováció finanszírozása és a beruházás gazdaságosság
14. Új termékek tervezése és tesztelése a piaci bevezetésig
15. Vállalati stratégiák és az innováció

2021. május