

Környezetvédelem és üzemtelepítés tételsor

Pálinkamester szakképzés

2018/2019. tanév

1. Megvalósíthatósági tanulmány definíciója, célja és feladata, a megvalósíthatósági tanulmány felépítése
2. Sorolja fel az élelmiszeripari beruházás fázisait és ismertesse 1-2 mondatban azokat
3. A technológiai terv kötelező elemei
4. Technológiai berendezések kiválasztásának szempontjai
5. Technológiai berendezések telepítése
6. A biztonságos munkavégzés szempontjai, a munkavégzés kockázatértékelése
7. Jó higiéniai gyakorlat: élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények
8. Jó higiéniai gyakorlat: személy higiéniai előírások
9. Élelmiszerbiztonság szabályozása az élelmiszeripari üzemekben - sorolja fel a HACCP rendszer hét alapelvét
10. Működési engedély előfeltételei - mit kell a gyártmánylapon feltüntetni?
11. Ivóvíz-minőségi problémák az élelmiszer-előállító üzemben
12. Ivóvíz-kezelési technológiák
13. Cefremoslék hasznosítása termőföldre kihelyezéssel és takarmányozási céllal
14. Cefremoslék hasznosítása biogáz előállítására
15. A pálinkakészítés során keletkező hulladék hő hasznosítási lehetőségei
16. Kisüzemi szennyvízkezelés technológiája

Budapest, 2019. május 6.

Dr. Márki Edit
egyetemi docens