

Élelmiszermérnöki mesterképzési szak (MSc) nappali munkarend tanterve

A tanterv a 2016/2017. tanév II. félévében tanulmányaikat megkezdő hallgatókra érvényes

Szemeszter					1				2				3				4				Ö.O.	Ö.K.
Hét/szemeszter					13				13				13				13					
Tárgy	Tárgykód	Tantárgyfelelős	Számonkérés módja	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K			

Alapozó modul																						
A	Mikrobiológiai biztonság és minőség az élelmiszerelőállításban	ETEMNMB03AM2017	Kiskó Gabriella	vizsga	2			3													26	3
A	Méréselmélet és kísérlettervezés	ETEMNFA02AM2017	Zsomné Muha Viktória	vizsga	1		2	3													39	3
A	Táplálkozástudományi ismeretek	ETEMNEK010AM2017	Mednyánszky Zsuzsanna	vizsga	2			3													26	3
A	Minőségirányítás	ETEMNAA05AB2017	Sipos László	vizsga					2			3									26	3
A	Élelmiszer enzimológia	ETEMNSO01AM	Hoschke Ágoston	vizsga	2	1		3													39	3
A	Anyag- és energiaátadási folyamatok	ETEMNEM01AM2017	Bánvölgyi Szilvia	vizsga	2	1		3													39	3
A	Élelmiszerökonomia és -marketing	ETEMNEG01AM2017	Lakner Zoltán	vizsga					2	2		4									52	4
Szakmai törzsmodul																						
A	Komplex élelmiszervizsgálatok	ETEMNAK01AM2017	Marczika Andrásné Sörös Csilla	vizsga	3		3	6													78	6
A	Élelmiszerbiztonsági kockázat	ETEMNHA01AM	Mohácsiné Farkas Csilla	vizsga	2	1		3													39	3
A	Technológia- és termékfejlesztés	ETEMNAA02AM2017	Hitka Géza	vizsga	3			3													39	3
A	Környezet-, víz- és	ETEMNEM02AM	Márki Edit	vizsga								3			3						39	3
A	Üzemtelepítés	ETEMNKT01AM2017	Stégerné Máté Mónika	vizsga								1	1		3						26	3
A	Élelmiszeripari folyamatirányítás	ETEMNFA03AM2017	Kovács Zoltán	vizsga				1		2	3										39	3
A	Vezetési és kommunikációs	ETEMNEG03AM2017	Fehér Orsolya	vizsga								1	2		3						39	3
A	Iparági élelmiszertechnológiák I.	ETEMNKT02AM2017	Stégerné Máté Mónika	i.a.	3			0													39	0
A	Iparági élelmiszertechnológiák II.	ETEMNKT03AM2017	Stégerné Máté Mónika	i.a.				3			0										39	0
C	Szabadon választható tárgyak				2			2	2		2	2			2						78	6
Összesen:					22	3	5	29	10	2	2	12	7	3	0	11	0	0	0	0	702	52

Élelmiszer-biotechnológia specializáció																						
B	Mikrobiális genetika	ETEMNMB04BM	Maráz Anna	vizsga				2	1		3										39	3
B	Molekuláris biológia	ETEMNMB05BM	Pomázi Andrea	vizsga								2	2		4						52	4
B	Biomérnöki műveletek és folyamatok	ETEMNSO02BM2017	Nguyen Duc Quang	vizsga				4		3	7										91	7
B	Fermentációs mikrobiológia	ETEMNMB06BM2017	Kovács Mónika	vizsga								2	1		3						39	3
B	Sörgyártás tudományos alapjai és gyakorlata	ETEMNSO03BM2017	Hegyesné Vecseri Beáta Erzsébet	vizsga				2		3	5										65	5
B	Szesz és italtechnológiák fejlesztési irányzatai	ETEMNSO05BM2017	Hoschke Ágoston	vizsga								2	2		4						52	4
B	Fermentált és funkcionális	ETEMNSO06BM2017	Kun Szilárd	vizsga												3		1	5		52	5

Szemeszter					1				2				3				4				Ö.O.	Ö.K.
Hét/szemeszter					13				13				13				13					
Tárgy	Tárgykód	Tantárgyfelelős	Számonkérés módja	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K			
B	Fehérjemérnökség és bioinformatika	ETEMNSO04BM2017	Nguyen Duc Quang	vizsga												1	2		4	39	4	
B	Biotechnológia biztonsági, etikai és jogi kérdései	ETEMNMB06AM2017	Maráz Anna	vizsga												2			3	26	3	
Specializáció összesen					0	0	0	0	8	1	6	15	6	5	0	11	6	2	1	12	455	38
Alapozó és szakmai törzsmodul					22	3	5	29	10	2	2	12	7	3	0	11	0	0	0	0	702	52
Diplomamunka¹														10		10		15		20	325	30
Szakmai gyakorlat²																				0	160	0
ÖSSZESEN					22	3	5	29	18	3	8	27	13	18	0	32	6	17	1	32	1642	120

Élelmiszeripari folyamat tervezés specializáció																						
B	Optimálási módszerek	ETEMNEM01BM2017	Kovács Zoltán	vizsga					2	2		5								52	4	
B	Környezetvédelem	ETEMNEM04BM2017	Márki Edit	vizsga												3			4	39	3	
B	Számítógépes rendszertervezés	ETEMNEM03BM2017	Koris András	vizsga												2	2		5	52	4	
B	Korszerű elválasztási eljárások	ETEMNEM02BM2017	Vatai Gyula	vizsga				2	1	2	5									65	4	
B	Élelmiszerfizika	ETEMNFA04BM	Gillay Biborka Zsuzsanna	vizsga								1	2		4					39	4	
B	Mérésértékelés	ETEMNFA05BM2017	Felföldi József	vizsga													2		3	26	2	
B	Élelmiszeripari folyamatszabályozás	ETEMNFA07BM2017	Gillay Biborka Zsuzsanna	vizsga								1	2		3					39	4	
B	Számítógépes adatfeldolgozás és tervezés I.	ETEMNFA01BM2017	Firtha Ferenc	vizsga				2	3		5									65	4	
B	Számítógépes adatfeldolgozás és tervezés II.	ETEMNFA02BM2017	Kovács Zoltán	vizsga								1	3		4					52	4	
Specializáció összesen					0	0	0	0	6	6	2	15	3	7	0	11	5	4	0	12	429	38
Alapozó és szakmai törzsmodul					22	3	5	29	10	2	2	12	7	3	0	11	0	0	0	0	702	52
Diplomamunka¹														10		10		15		20	325	30
Szakmai gyakorlat²																				0	160	0
ÖSSZESEN					22	3	5	29	16	8	4	27	10	20	0	32	5	19	0	32	1616	120

Szemeszter					1				2				3				4				Ö.O.	Ö.K.
Hét/szemeszter					13				13				13				13					
Tárgy	Tárgykód	Tantárgyfelelős	Számonkérés módja	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K			
Élelmiszer-gazdasági termékkezelés és logisztika specializáció																						
B	Élelmiszer-áruismeret	ETEMNAA03BM2017	Sipos László	vizsga								3	2		5					65	4	
B	Postharvest technológiák és	ETEMNHA01BM2017	Zsom Tamás	vizsga				3	2	0	6									65	4	
B	Élelmiszer készlet- és	ETEMNEG06BM	Lakner Zoltán	vizsga				2	1		4									39	4	
B	Kereskedelmi pénzügyek	ETEMNEG03BM2017	Bogóné Tóth Zsuzsanna	vizsga								2	1		3					39	3	
	Vállalkozásszervezés és irányítás I.	ETEMNEG04AM2017	Lakner Zoltán	vizsga								2	1		3					39	4	
	Vállalkozásszervezés és irányítás II.	ETEMNEG05AM2017	Lakner Zoltán	vizsga												2	1		3	39	5	
B	Élelmiszer szállítási technológiák és rendszerek	ETEMNEG04BM2017	Lakner Zoltán	vizsga				5	2		7									91	4	
B	Élelmiszercsomagolási rendszerek	ETEMNKT02BM2017	Juhász Réka	vizsga												1	2		4	39	3	
B	Kereskedelemtechnika	ETEMNEG08BM2017	Lakner Zoltán	vizsga												3			3	39	3	
Specializáció összesen					0	0	0	0	10	5	0	17	7	4	0	11	6	3	0	10	455	38
Alapozó és szakmai törzsmodul					22	3	5	29	10	2	2	12	7	3	0	11	0	0	0	0	702	52
Diplomamunka¹													10		10		15		20	325	30	
Szakmai gyakorlat²																			0	160	0	
ÖSSZESEN					22	3	5	29	20	7	2	29	14	17	0	32	6	18	0	30	1642	120

Élelmiszerteknológia és termékfejlesztés specializáció																						
B	Postharvest technológiák és	ETEMNHA01BM2017	Zsom Tamás	vizsga				3	2		6									65	4	
B	Tartósítóipari technológiák és termékfejlesztés	ETEMNKT03BM2017	Stégerné Máté Mónika	vizsga				3	3		6									78	5	
B	Állatiermék technológiák és	ETEMNHA04BM2017	Friedrich László Ferenc	vizsga								3	3		6					78	5	
B	Növényi anyagok	ETEMNGI01BM2017	Badakné Kerti Katalin	vizsga								2	1		3					39	5	
B	Növényi anyagok feldolgozástechnológiái II.	ETEMNGI05BM2017	Badakné Kerti Katalin	vizsga												2	1		3	39	6	
B	Adalékanyagok a	ETEMNKT04BM2017	Stégerné Máté Mónika	vizsga				1	2		3									39	3	
B	Érzékszervi minősítés	ETEMNAA02BM	Kókai Zoltán	vizsga								1	2		3					39	3	
B	Különleges élelmiszerfeldolgozási technológiák	ETEMNKT05BM2017	Stégerné Máté Mónika	vizsga												2			3	26	3	
B	Feldolgozás-technológiák tervezése	ETEMNHA06BM2017	Friedrich László Ferenc	vizsga												1	3		5	52	5	
Specializáció összesen					0	0	0	0	7	7	0	15	6	6	0	12	5	4	0	11	455	38
Alapozó és szakmai törzsmodul					22	3	5	29	10	2	2	12	7	3	0	11	0	0	0	0	702	52
Diplomamunka¹													10		10		15		20	325	30	
Szakmai gyakorlat²																			0	160	0	
ÖSSZESEN					22	3	5	29	17	9	2	27	13	19	0	33	5	19	0	31	1642	120

Szemeszter					1				2				3				4				Ö.O.	Ö.K.		
Hét/szemeszter					13				13				13				13							
Tárgy		Tárgykód	Tantárgyfelelős	Számonkérés módja	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K				
Diplomamunka tárgyak																								
A	Diplomadolgozat készítés I. (Alkalmazott Kémia Tanszék)	ETEMNAK03BM	Fodor Marietta	gy.j.														10		10			10	10
A	Diplomadolgozat készítés I. (Árúkezelési és Érzékszervi	ETEMMAA02CB		gy.j.														10		10			10	10
A	Diplomadolgozat készítés I. (Borászati Tanszék)	ETEMNBT02AM	Magyar Ildikó	gy.j.														10		10			10	10
A	Diplomadolgozat készítés I. (Élelmiszeripari Gazdaságtan	ETEMNEG07BM	Hajdu Istvánné	gy.j.														10		10			10	10
A	Diplomadolgozat készítés I. (Élelmiszeripari Műveletek és Gépek	ETEMNEM05BM	Vatai Gyula	gy.j.														10		10			10	10
A	Diplomadolgozat készítés I. (Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék)	ETEMNEK04AM	Amtmann Mária	gy.j.														10		10			10	10
A	Diplomadolgozat készítés I. (Fizika-Automatika Tanszék)	ETEMNFA03BM	Felföldi József	gy.j.														10		10			10	10
A	Diplomadolgozat készítés I. (Gabona-és Iparinövény Technológiai	ETEMNGI02BM	Badakné Kerti Katalin	gy.j.														10		10			10	10
A	Diplomadolgozat készítés I. (Hűtő- és Állatiternék Technológiai Tanszék)	ETEMNHA07BM	Balla Csaba	gy.j.														10		10			10	10
A	Diplomadolgozat készítés I. (Konzervtechnológiai Tanszék)	ETEMNKT06BM	Barta József	gy.j.														10		10			10	10
A	Diplomadolgozat készítés I. (Mikrobiológiai és Biotechnológiai	ETEMNMB09BM	Mohácsiné Farkas Csilla	gy.j.														10		10			10	10
A	Diplomadolgozat készítés I. (Sör- és Szeszipari Tanszék)	ETEMNSO07BM	Hegyesné Vecseri Beáta Erzsébet	gy.j.														10		10			10	10
A	Diplomadolgozat készítés II. (Alkalmazott Kémia Tanszék)	ETEMNAK04BM	Fodor Marietta	gy.j.																	15	20	15	20
A	Diplomadolgozat készítés II. (Árúkezelési és Érzékszervi	ETEMNAA03CB	Kókai Zoltán	gy.j.																	15	20	15	20
A	Diplomadolgozat készítés II. (Borászati Tanszék)	ETEMNBT03AM	Magyar Ildikó	gy.j.																	15	20	15	20
A	Diplomadolgozat készítés II. (Élelmiszeripari Gazdaságtan	ETEMNEG09BM	Hajdu Istvánné	gy.j.																	15	20	15	20
A	Diplomadolgozat készítés II. (Élelmiszeripari Műveletek és Gépek	ETEMNEM06BM	Vatai Gyula	gy.j.																	15	20	15	20
A	Diplomadolgozat készítés II. (Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék)	ETEMNEK05AM	Amtmann Mária	gy.j.																	15	20	15	20

Szemeszter				1				2				3				4				Ö.O.	Ö.K.			
Hét/szemeszter				13				13				13				13								
Tárgy		Tárgykód	Tantárgyfelelős	Számonkérés módja	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K	E	Gy	L	K				
A	Diplomadolgozat készítés II. (Fizika-Automatika Tanszék)	ETEMNFA08BM	Felföldi József	gy.j.																	15	20	15	20
A	Diplomadolgozat készítés II. (Gabona- és Iparinövény Technológiai)	ETEMNGI03BM	Badakné Kerti Katalin	gy.j.																	15	20	15	20
A	Diplomadolgozat készítés II. (Hűtő- és Állatiermék Technológiai)	ETEMNHA08BM	Balla Csaba	gy.j.																	15	20	15	20
A	Diplomadolgozat készítés II. (Konzervtechnológiai Tanszék)	ETEMNKT07BM	Barta József	gy.j.																	15	20	15	20
A	Diplomadolgozat készítés II. (Mikrobiológiai és Biotechnológiai)	ETEMNMB10BM	Pomázi Andrea	gy.j.																	15	20	15	20
A	Diplomadolgozat készítés II. (Sör- és Szeszipari Tanszék)	ETEMNSO08BM	Hegyesné Vecseri Beáta Erzsébet	gy.j.																	15	20	15	20

Szakmai gyakorlat tárgyak																								
A	Szakmai gyakorlat (Alkalmazott Kémia Tanszék)	ETEMNAK07AM	Fodor Marietta	i.a.																		0	160	0
A	Szakmai gyakorlat (Borászati)	ETEMNBT05BM	Kállay Miklós	i.a.																		0	160	0
A	Szakmai gyakorlat (Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék)	ETEMNEG10BM	Hajdu Istvánné	i.a.																		0	160	0
A	Szakmai gyakorlat (Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszék)	ETEMNEM07BM	Koris András	i.a.																		0	160	0
A	Szakmai gyakorlat (Fizika-Automatika Tanszék)	ETEMNFA069M	Felföldi József	i.a.																		0	160	0
A	Szakmai gyakorlat (Gabona- és Iparinövény Technológiai Tanszék)	ETEMNGI04BM	Badakné Kerti Katalin	i.a.																		0	160	0
A	Szakmai gyakorlat (Hűtő- és Állatiermék Technológiai Tanszék)	ETEMNHA09BM	Balla Csaba	i.a.																		0	160	0
A	Szakmai gyakorlat (Konzervtechnológiai Tanszék)	ETEMNKT08BM	Juhász Réka	i.a.																		0	160	0
A	Szakmai gyakorlat (Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék)	ETEMNMB11BM		i.a.																		0	160	0
A	Szakmai gyakorlat (Sör- és Szeszipari Tanszék)	ETEMNSO09BM	Hegyesné Vecseri Beáta Erzsébet	i.a.																		0	160	0