

Training name: Bachelor's Degree in Food Engineering (Full time training)
 Leader of the Program: Dr. Klára Pásztorné Huszár

Full time training

| Curriculum code | Semester | Code | Subject name (Hun) | Subject name (Eng) | Instructor | Instructor code | Weekly hours | | Semester hours | | Credit | Requirement type | Subject type | Preliminary requirement | Comment |
|---------------------|----------|------------------|--|---|------------------------------------|-----------------|--------------|-----------|----------------|------------|-----------|------------------|--------------|---|---------|
| | | | | | | | Theoretical | Practical | Theoretical | Practical | | | | | |
| 1BNFOOD | 1 | ETEMNAK01AB | Általános és szervetlen kémia | General and inorganic chemistry | Zsuzsanna Jókainé Szatura | JH2IS | 3 | 2 | 39 | 26 | 6 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 1 | ETEMNMB04AB | Biológia | Biology | Andrea Erzsébet Taczmanné Brückner | PWRVRX | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 1 | 1EA31NAK06B | Érzékszervi minősítés | Sensory analysis | Zoltán Kókai | JHYFY8 | 1 | 1 | 13 | 13 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 1 | 1HA39NAK08B | Esettanulmányok az élelmiszeriparban | Food industry case studies | Klára Pásztorné Huszár | D3XQJF | 0 | 2 | 0 | 26 | 3 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 1 | ETEMNFA01AB2016 | Fizika élelmiszermérnököknek | Physics for food engineers | Ferenc Firtha | RFBZ6N | 2 | 2 | 26 | 26 | 4 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 1 | ETEMNEM06AB2016 | Gépészeti alapismeretek, munkavédelem | Basic principles of mechanics | Igor Gáspár | HLP6BH | 2 | 2 | 26 | 26 | 5 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 1 | ETEMNMD04AB2016 | Matematika | Mathematics | András Ittész | GK7ITK | 1 | 3 | 13 | 39 | 4 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 1 | ETTN101A | Testnevelés I. | Physical Education I | Péter Kovács | CV4JAN | 0 | 2 | 0 | 26 | 0 | signature | Obligatory | | |
| Alltogether: | | | | | | | 11 | 14 | 143 | 182 | 28 | | | | |
| 1BNFOOD | 2 | ETEMNMI05AB2016 | Alkalmazott informatika | Applied informatics | László Baranyai | J6GEZB | 1 | 2 | 13 | 26 | 3 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 2 | ETEMNNEG06AB2016 | Élelmiszeripari gazdaságtan | Food Economics | Zoltán Lakner | PBPUNX | 2 | 2 | 26 | 26 | 5 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 2 | ETEMNEM07AB2016 | Élelmiszeripari műveletek I. | Unit operation I | András Koris | OGKEKJ | 2 | 2 | 26 | 26 | 6 | exam | Obligatory | Basic principles of mechanics (signature) | |
| 1BNFOOD | 2 | 1AK40NAK07B | Szerves és biokémia | Organic and biochemistry | Éva Stefanovitsné Bányai | HASS1F | 4 | 1 | 52 | 13 | 6 | exam | Obligatory | General and inorganic chemistry | |
| 1BNFOOD | 2 | 1EL34NAK04B | Táplálkozástudomány | Nutrition science | Zsuzsanna Mednyánszky | FKK67I | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 2 | ETEMNFA02AB2016 | Termodinamika élelmiszermérnököknek | Thermodynamics for food engineers | Ferenc Firtha | RFBZ6N | 1 | 2 | 13 | 26 | 3 | exam | Obligatory | Physics for food engineers | |
| 1BNFOOD | 2 | ETTN102A | Testnevelés II. | Physical Education II | Péter Kovács | CV4JAN | 2 | 0 | 26 | 0 | 0 | signature | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 2 | | Kötelezően választandó tárgy ⁶ | Compulsory electives ⁶ | | | 1 | 1 | 13 | 13 | 3 | | Elective | | |
| Alltogether: | | | | | | | 15 | 10 | 195 | 130 | 29 | | | | |
| 1BNFOOD | 3 | ETEMNMB02AB2016 | Általános mikrobiológia | General microbiology | Mónika Kovács | HRA9TL | 2 | 2 | 26 | 26 | 4 | exam | Obligatory | Biology | |
| 1BNFOOD | 3 | 1AK40NAK08B | Élelmiszeranalitika I. (elmélet) | Food analysis I (theory) | Marionetta Fodor | NKYV1N | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Obligatory | General and inorganic chemistry | |
| 1BNFOOD | 3 | ETEMNEM11AB | Élelmiszeripari műveletek gyakorlat I. | Unit operations practice | Máté András Molnár | OQU7XC | | | 0 | 30 | 0 | signature | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 3 | ETEMNEM09AB2016 | Élelmiszeripari műveletek II. | Unit operation II | Szilvia Bánvölgyi | PBLJWX | 2 | 2 | 26 | 26 | 6 | exam | Obligatory | Unit operation I (signature) | |
| 1BNFOOD | 3 | 1EL34NAK02B | Élelmiszerkémia I. (elmélet) | Food chemistry I (theory) | Livia Simonné Sarkadi | G4ARGA | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Obligatory | Organic and biochemistry | |
| 1BNFOOD | 3 | ETEMNNGI05AB2016 | Fizikai transzformációs technológiák alapjai | Basics of Technologies by Physical Transformation | Badakné Dr. Keri Katalin | UF3P5L | 2 | 1 | 26 | 13 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 3 | 1FA35NAK04B | Ipari mérés technika | Measurement technology in food industry | László Baranyai | J6GEZB | 1 | 2 | 13 | 26 | 3 | exam | Obligatory | Thermodynamics for food engineers | |
| 1BNFOOD | 3 | ETEMNHA01AB2016 | Nyersanyag ismeret | Basics of raw materials | Géza Hítkó | E7X2LP | 2 | 1 | 26 | 13 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 3 | ETEMNKK01AB2016 | Szakmai angol / német nyelv I. | Special English I / Special German I | | | 0 | 3 | 0 | 39 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 3 | ETEMNKK02AB2016 | Fakultatív C tárgy | Optional electives | | | | | | | 3 | | Optional | | |
| Alltogether: | | | | | | | 13 | 11 | 169 | 173 | 31 | | | | |

Full time training

| Curriculum code | Semester | Code | Subject name (Hun) | Subject name (Eng) | Instructor | Instructor code | Weekly hours | | Semester hours | | Credit | Requirement type | Subject type | Preliminary requirement | Comment |
|--------------------|----------|------------------------------------|--|---|-------------------------|-----------------|--------------|-----------|----------------|------------|-----------|------------------|--------------|---|---------|
| | | | | | | | Theoretical | Practical | Theoretical | Practical | | | | | |
| 1BNFOOD | 4 | ETEMNMI05AB2016 | Biometria | Biometrics | András Ittész | GK7ITK | 1 | 2 | 13 | 26 | 3 | exam | Obligatory | Mathematics | |
| 1BNFOOD | 4 | 1AK40NAK09B | Élelmiszeranalitika II. (gyakorlat) | Food analysis II (practical) | Marietta Fodor | NKYV1N | 0 | 2 | 0 | 26 | 3 | term mark | Obligatory | Food analysis I (theory) | |
| 1BNFOOD | 4 | ETEMNEM12AB | Élelmiszeripari műveletek gyakorlat II. | Unit operations practice II | Máté András Molnár | C37XVX | | | 0 | 30 | 0 | signature | Obligatory | Unit operation I (signature) | |
| 1BNFOOD | 4 | ETEMNEM10AB | Élelmiszeripari műveletek III. | Unit operations III | Szilvia Bánvölgyi | PBLJWX | 2 | 2 | 26 | 26 | 6 | exam | Obligatory | Unit operation II (signature) | |
| 1BNFOOD | 4 | 1EL34NAK03B | Élelmiszerkémia II. (gyakorlat) | Food chemistry II (practical) | Zsuzsanna Mednyánszky | FKK67I | 0 | 2 | 0 | 26 | 3 | term mark | Obligatory | Food chemistry I (theory) | |
| 1BNFOOD | 4 | ETEMNMB05AB | Élelmiszer-mikrobiológia és higiénia | Food microbiology and hygiene | Csilla Mohácsiné Farkas | H4F13G | 3 | 3 | 39 | 39 | 6 | exam | Obligatory | General microbiology | |
| 1BNFOOD | 4 | 1FA35NAK05B | Irányítástechnika | Control engineering in food industry | Zoltán Gillay | | 1 | 2 | 13 | 26 | 3 | exam | Obligatory | Measurement technology in food industry | |
| 1BNFOOD | 4 | 1SO31NAK05B | Kémiai és biológiai transzformációs technológiák alapjai | Fundamentals of chemical and biological transformation technologies | Ágoston Hoschke | OCEUTJ | 2 | 1 | 26 | 13 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 4 | ETEMNKK03AB2016 ETEMNKK04AB2016 | Szakmai angol / német nyelv II. | Special English II / Special German II | | | 0 | 3 | 0 | 39 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 4 | ETEMNKT02AB2016 | Tartósítási technológiák alapjai | The basics of preservation | Mónika Stégerné Máté | COLI2G | 2 | 1 | 26 | 13 | 3 | exam | Obligatory | | |
| Altogether: | | | | | | | 11 | 18 | 143 | 264 | 33 | | | | |

Full time training

| Curriculum code | Semester | Code | Subject name (Hun) | Subject name (Eng) | Instructor | Instructor code | Weekly hours | | Semester hours | | Credit | Requirement type | Subject type | Preliminary requirement | Comment |
|--------------------|----------|----------------|---|--|----------------|-----------------|--------------|-----------|----------------|-------------|------------|------------------|--------------|-------------------------|---------|
| | | | | | | | Theoretical | Practical | Theoretical | Practical | | | | | |
| 1BNFOOD | 5 | 1EG37NAK11B | Élelmiszeripari menedzsment | Food industry management | Zoltán Lakner | PBPUNX | 2 | 2 | 26 | 26 | 5 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 5 | EEMNEG09AB2016 | Élelmiszerjog | Food Law | Gyula Kasza | CIUGY8 | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 5 | | Fakultatív C tárgy | Optional electives | | | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | | Optional | | |
| 1BNFOOD | 5 | | Kötelezően választandó tárgy ⁶ | Compulsory electives ⁶ | | | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | | Szakdolgozatkészítés I. ⁴ | Thesis work I ⁴ | | | 0 | 5 | 0 | 65 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 5 | | Iparági élelmiszer technológia és minőségügy I. ¹ | Industrial food technology and quality I ¹ | | | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | | Iparági technológiai ismeretek I. ² | Knowledge of industrial technologies I ² | | | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| Altogether: | | | | | | | 12 | 10 | 156 | 130 | 28 | | | | |
| 1BNFOOD | 6 | EEMNEG05AB2016 | Marketing | Marketing | Agoston Temesi | SLB6Y | 1 | 1 | 13 | 13 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 6 | 1EG37NAK12B | Minőségirányítási projekt menedzsment | Quality project management | Orsolya Fehér | IBUI60 | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 6 | | Iparági élelmiszer technológia gyakorlat ³ | Food technology practice ³ | | | | | 0 | 30 | 3 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | | Iparági élelmiszer technológia és minőségügy II. ¹ | Industrial food technology and quality II ¹ | | | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | | Iparági technológia ismeretek II. ² | Knowledge of industrial technologies II ² | | | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | | Fakultatív C tárgy | Optional electives | | | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | | Optional | | |
| 1BNFOOD | 6 | | Szakdolgozatkészítés II. | Thesis work II ⁴ | | | 0 | 10 | 0 | 130 | 10 | term mark | Obligatory | | |
| Altogether: | | | | | | | 9 | 14 | 117 | 212 | 31 | | | | |
| 1BNFOOD | 7 | | Üzemi gyakorlat ⁵ | Industrial practice ⁵ | | | | | 0 | 560 | 30 | term mark | Elective | | |
| ALTOGETHER: | | | | | | | 71 | 77 | 1846 | 2652 | 210 | | | | |

Full time training

Weekly hours Semester hours

| Curriculum code | Semester | Code | Subject name (Hun) | Subject name (Eng) | Instructor | Instructor code | Theoretical | Practical | Theoretical | Practical | Credit | Requirement type | Subject type | Preliminary requirement | Comment |
|---|----------|-----------------|--|---|----------------------------------|-----------------|-------------|-----------|-------------|-----------|--------|------------------|--------------|---|---------|
| Industrial food technology and quality I-I | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNH01BB2016 | Állattermék technológia és minőségügy I. | Livestock products technologies I | Kiára Pásztoriné Huszár | D3XQJF | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNHA10BB2016 | Ánakezelési technológiák és minőségügy I. | Post-harvest technologies I | György Kenesei | MNC3FF | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNBT01BB2016 | Borászat és üdítőitalipari technológia és minőségügy I. | Wine and soft drink technology I | Diana Agnes Nyitrai né Sárdy | ZAJM45 | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNG03BB2016 | Édesipari és zsiradékgyártási technológiák és minőségügy I. | Confectionary and edible fat production technologies I | Katalin Badakné Kerti | UF3P5L | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNEG03BB2016 | Élelmiszerkereskedelem I. | Food commerce I | Orsolya Fehér | I8UJ60 | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNSO03BB2016 | Sör- és szeszipari technológiák és minőségügy I. | Technologies of brewing and distilling I | Gabriella Kun-Farkas | DSI707 | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | 1FA35NAK08B | Élelmiszertechnológiai automatizálás és digitalizáció I. | Food technology automation and digitalization I. | László Baranyai | J6GEZB | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | 1EL34NAK05B | Táplálkozás-élelmiszertechnológia I. | Nutrition and food technology I. | Zsuzsanna Mednyánszky | FKK671 | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNGI11BB2016 | Sütő- és tésztaipari technológiák és minőségügy I. | Baking and pasta technologies I | Katalin Kóczán György né Manning | L5OQPB | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNHA08BB2016 | Tartósítási technológiák és minőségügy I. | Food preservation technologies I | István Dalmadi | NX7NU0 | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | The basics of preservation | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNHA02BB2016 | Állattermék technológia és minőségügy II. | Livestock products technologies II | László Ferenc Friedrich | MJPTNF | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNAA01BB2016 | Ánakezelési technológiák és minőségügy II. | Post-harvest technologies II | Géza Htika | E7XZLP | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNBT02BB2016 | Borászat és üdítőitalipari technológia és minőségügy II. | Wine and soft drink technology II | Diana Agnes Nyitrai né Sárdy | ZAJM45 | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNGI04BB2016 | Édesipari és zsiradékgyártási technológiák és minőségügy II. | Confectionary and edible fat production technologies II | Katalin Badakné Kerti | UF3P5L | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNEG04BB2016 | Élelmiszerkereskedelem II. | Food Commerce II | Orsolya Fehér | I8UJ60 | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | Food Industrial Operations Management I | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNSO04BB2016 | Sör- és szeszipari technológiák és minőségügy II. | Technologies of brewing and distilling II | Szilárd Kun | GW5C39 | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | 1FA35NAK09B | Élelmiszertechnológiai automatizálás és digitalizáció II. | Food technology automation and digitalization II. | László Baranyai | J6GEZB | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | 1EL34NAK06B | Táplálkozás-élelmiszertechnológia II. | Nutrition and food technology II. | Zsuzsanna Mednyánszky | FKK671 | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNGI02BB2016 | Sütő- és tésztaipari technológiák és minőségügy II. | Baking and pasta technologies II | Katalin Badakné Kerti | UF3P5L | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNKT03BB2016 | Tartósítási technológiák és minőségügy II. | Food preservation technologies II | Mónika Stéger né Maté | CQLI2G | 2 | 3 | 26 | 39 | 6 | exam | Elective | Food preservation technologies I | |

Full time training

Weekly hours Semester hours

| Curriculum code | Semester | Code | Subject name (Hun) | Subject name (Eng) | Instructor | Instructor code | Weekly hours | | Semester hours | | Credit | Requirement type | Subject type | Preliminary requirement | Comment |
|--|----------|-------------|--|---|---------------------------|-----------------|--------------|-----------|----------------|-----------|--------|------------------|--------------|-------------------------|---------|
| | | | | | | | Theoretical | Practical | Theoretical | Practical | | | | | |
| Knowledge of Industrial technologies II | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1BNFOOD | 5 | 1HA39NBK04B | Állattermék technológiai ismeretek I. | Knowledge of livestock products technologies I | Kiára Páosztorné Huszár | D3XQJF | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | 1HA39NBK07B | Ánakezelési technológiai ismeretek I. | Knowledge of post-harvest technologies I | György Kenesei | MNC3FF | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | 1BT33NBK05B | Borászat és üdítőitalipari technológia ismeretek I. | Knowledge of wine and soft drink technologies I | Diána Ágnes Nyitrai Sárdy | ZAJM45 | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | 1GI38NBK14B | Édesipari és zsiradékgyártási technológiai ismeretek I. | Knowledge of confectionary and edible fat technologies I | Anikó Kovács | ER2WJ9 | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | 1SO31NBK01B | Sör- és szeszgyártási technológiai ismeretek I. | Knowledge of brewing and distilling technologies I | Gabriella Kun-Farkas | DSI707 | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | 1GI38NBK12B | Sütő- és tésztaipari technológiai ismeretek I. | Knowledge of baking and pasta technologies I | Ilkó Judit Szedlák | L5OQPB | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 5 | 1HA39NBK06B | Tartósítási technológiai ismeretek I. | Knowledge of preservation technologies I | István Dalmadi | NX7NU0 | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | 1HA39NBK05B | Állattermék technológiai ismeretek II. | Knowledge of livestock products technologies II | László Ferenc Friedrich | MJPTNF | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | 1EA31NBK03B | Ánakezelési technológiai ismeretek II. | Knowledge of post-harvest technologies II | Géza Htika | E7X2LP | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | 1BT33NBK06B | Borászat és üdítőitalipari technológia ismeretek II. | Knowledge of wine and soft drink technologies II | Diána Ágnes Nyitrai Sárdy | ZAJM45 | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | 1GI38NBK15B | Édesipari és zsiradékgyártási technológiai ismeretek II. | Knowledge of confectionary and edible fat technologies II | Anikó Kovács | ER2WJ9 | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | 1SO31NBK02B | Sör- és szeszgyártási technológiai ismeretek II. | Knowledge of brewing and distilling technologies II | Szilárd Kun | GW5C39 | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | 1GI38NBK13B | Sütő- és tésztaipari technológiai ismeretek II. | Knowledge of baking and pasta technologies II | Ilkó Judit Szedlák | JA8Z4C | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | 1EK41NBK03B | Tartósítási technológiai ismeretek II. | Knowledge of preservation technologies II | Mónika Stégermő Máté | COLI2G | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |

Full time training

Weekly hours Semester hours

| Curriculum code | Semester | Code | Subject name (Hun) | Subject name (Eng) | Instructor | Instructor code | Weekly hours | | Semester hours | | Credit | Requirement type | Subject type | Preliminary requirement | Comment |
|---------------------------------|----------|------------|--|---|------------------------|-----------------|--------------|-----------|----------------|-----------|--------|------------------|--------------|-------------------------|---------|
| | | | | | | | Theoretical | Practical | Theoretical | Practical | | | | | |
| Food technology practice | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1BNFOOD | 6 | EEMNHA09BB | Ipárági élelmiszertechnológia gyakorlat (Állattermék technológiák) | Food technology practice (Livestock products technologies) | Gábor Jónás | XIL25C | | | 0 | 30 | 3 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | EEMNAK01BB | Ipárági élelmiszertechnológia gyakorlat (Árúkezelési technológiák) | Food technology practice (Post-harvest technologies) | Géza Hítka | E7X2LP | | | 0 | 30 | 3 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | EEMNBT06BB | Ipárági élelmiszertechnológia gyakorlat (Borászat és üdítőitalipari technológia) | Food technology practice (Wine and soft drink technology) | Annamária Sályom-Leskó | ZW46BB | | | 0 | 30 | 3 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | EEMNGI10BB | Ipárági élelmiszertechnológia gyakorlat (Édesipari és zsiradékgyártási technológiák) | Food technology practice (Confectionary and edible fat production technologies) | Katalin Badakné Kerti | UF3P5L | | | 0 | 30 | 3 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | EEMNEG55BB | Ipárági élelmiszertechnológia gyakorlat (Élelmiszerkereskedelem) | Food technology practice (Food commerce) | Orsolya Fehér | PBPUNX | | | 0 | 30 | 3 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | EEMNSO06BB | Ipárági élelmiszertechnológia gyakorlat (Sör- és szeszipari technológiák) | Food technology practice (Technologies of brewing and distilling) | Nguyen Duc Quang | QJG9A2 | | | 0 | 30 | 3 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | EEMNGI09BB | Ipárági élelmiszertechnológia gyakorlat (Sütő- és tésztaipari technológiák) | Food technology practice (Baking and pasta technologies) | Katalin Badakné Kerti | UF3P5L | | | 0 | 30 | 3 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 6 | EEMNKT05BB | Ipárági élelmiszertechnológia gyakorlat (Tartósítási technológiák) | Food technology practice (Preservation technologies) | Mónika Stégerné Máté | COLI2G | | | 0 | 30 | 3 | term mark | Elective | | |

Full time training

Weekly hours Semester hours

| Curriculum code | Semester | Code | Subject name (Hun) | Subject name (Eng) | Instructor | Instructor code | Weekly hours | | | | Credit | Requirement type | Subject type | Preliminary requirement | Comment |
|--------------------------|----------|-------------|--|--|---------------------------------|-----------------|--------------|-----------|-------------|-----------|--------|------------------|--------------|-------------------------|---------|
| | | | | | | | Theoretical | Practical | Theoretical | Practical | | | | | |
| *Thesis work I-II | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNAA03BB | Szakdolgozat készítés I. (Árúkezelési és Érzékszervi Minősítési Tanszék) | Thesis work I (Department of Postharvest Science and Sensory Evaluation) | Zoltán Kókai | JHYFY8 | 0 | 5 | 0 | 65 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNBT03BB | Szakdolgozat készítés I. (Borászati Tanszék) | Thesis work I (Department of Oenology) | Diána Ágnes Nyitrai Sárdy | ZAJM45 | 0 | 5 | 0 | 65 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNEK05AB | Szakdolgozat készítés I. (Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék) | Thesis work I (Department of Food Chemistry and Nutrition) | Zsuzsanna Mednyánszky | FKK671 | 0 | 5 | 0 | 65 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNEG01BB | Szakdolgozat készítés I. (Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék) | Thesis work I (Department of Food Economy) | Zoltán Lakner | PBPUNX | 0 | 5 | 0 | 65 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNFA01BB | Szakdolgozat készítés I. (Fizika-Automatika Tanszék) | Thesis work I (Department of Physics and Control) | József Felföldi | O7Q1U0 | 0 | 5 | 0 | 65 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNGI05BB | Szakdolgozat készítés I. (Gabona- és Ipari-élelmiszer Technológiai Tanszék) | Thesis work I (Department of Grain and Industrial Plant Processing) | Katalin Kóczán Györgyné Manning | L5OQPB | 0 | 5 | 0 | 65 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNHA03BB | Szakdolgozat készítés I. (Hűtő- és Állattenyésztési Technológiai Tanszék) | Thesis work I (Department of Refrigeration and Livestocks' Products Technology) | Klára Pásztoriné Huszár | D3XQJF | 0 | 5 | 0 | 65 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNKT01BB | Szakdolgozat készítés I. (Konzervtechnológiai Tanszék) | Thesis work I (Department of Food Preservation) | Mónika Stégerné Máté | CQLIG | 0 | 5 | 0 | 65 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNMB13BB | Szakdolgozat készítés I. (Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék) | Thesis work I (Department of Microbiology and Biotechnology) | Csilla Mohácsiné Farkas | H4F13G | 0 | 5 | 0 | 65 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 5 | ETEMNSO01BB | Szakdolgozat készítés I. (Sér- és Szeszepari Tanszék) | Thesis work I (Department of Brewing and Distilling) | Nguyen Duc Quang | QJG9A2 | 0 | 5 | 0 | 65 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNAA04BB | Szakdolgozat készítés II. (Árúkezelési és Érzékszervi Minősítési Tanszék) | Thesis work II (Department of Postharvest Science and Sensory Evaluation) | Zoltán Kókai | JHYFY8 | 0 | 10 | 0 | 130 | 10 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNBT04BB | Szakdolgozat készítés II. (Borászati Tanszék) | Thesis work II (Department of Oenology) | Diána Ágnes Nyitrai Sárdy | ZAJM45 | 0 | 10 | 0 | 130 | 10 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNEK06AB | Szakdolgozat készítés II. (Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék) | Thesis work II (Department of Food Chemistry and Nutrition) | Zsuzsanna Mednyánszky | FKK671 | 0 | 10 | 0 | 130 | 10 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNEG02BB | Szakdolgozat készítés II. (Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék) | Thesis work II (Department of Food Economy) | Zoltán Lakner | PBPUNX | 0 | 10 | 0 | 130 | 10 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNFA02BB | Szakdolgozat készítés II. (Fizika-Automatika Tanszék) | Thesis work II (Department of Physics and Control) | József Felföldi | O7Q1U0 | 0 | 10 | 0 | 130 | 10 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNGI06BB | Szakdolgozat készítés II. (Gabona- és Ipari-élelmiszer Technológiai Tanszék) | Thesis work II (Department of Grain and Industrial Plant Processing) | Katalin Kóczán Györgyné Manning | L5OQPB | 0 | 10 | 0 | 130 | 10 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNHA04BB | Szakdolgozat készítés II. (Hűtő- és Állattenyésztési Technológiai Tanszék) | Thesis work II (Department of Refrigeration and Livestocks' Products Technology) | Klára Pásztoriné Huszár | D3XQJF | 0 | 10 | 0 | 130 | 10 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNKT02BB | Szakdolgozat készítés II. (Konzervtechnológiai Tanszék) | Thesis work II (Department of Food Preservation) | Mónika Stégerné Máté | CQLIG | 0 | 10 | 0 | 130 | 10 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNMB14BB | Szakdolgozat készítés II. (Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék) | Thesis work II (Department of Microbiology and Biotechnology) | Csilla Mohácsiné Farkas | H4F13G | 0 | 10 | 0 | 130 | 10 | term mark | Obligatory | | |
| 1BNFOOD | 6 | ETEMNSO02BB | Szakdolgozat készítés II. (Sér- és Szeszepari Tanszék) | Thesis work II (Department of Brewing and Distilling) | Nguyen Duc Quang | QJG9A2 | 0 | 10 | 0 | 130 | 10 | term mark | Obligatory | | |

Full time training

Weekly hours Semester hours

| Curriculum code | Semester | Code | Subject name (Hun) | Subject name (Eng) | Instructor | Instructor code | Theoretic al | Practical | Theoretic al | Practical | Credit | Require ment type | Subject type | Preliminary requirement | Comment |
|----------------------------|----------|------------|---|---|------------------------|-----------------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------|-------------------|--------------|-------------------------|---------|
| Industrial practice | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1BNFOOD | 7 | EEMNAA05BB | Üzemi gyakorlat (Árúkezelési és Érzékszervi Minősítési Tanszék) | Industrial practice (Department of Postharvest Science and Sensory Evaluation) | Tamás Zsom | QFMM9D | | | 0 | 560 | 30 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 7 | EEMNBT05BB | Üzemi gyakorlat (Borászat és üdítőitalipari technológia) | Industrial practice (Wine and soft drink technology) | Annamária Sályom-Leskó | ZW46BB | | | 0 | 560 | 30 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 7 | EEMNGI08BB | Üzemi gyakorlat (Édesipari és zsíradék-ipari technológia) | Industrial practice (Confectionary and edible fat production technologies) | Katalin Badakné Kerti | UF3P5L | | | 0 | 560 | 30 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 7 | EEMNEG05BB | Üzemi gyakorlat (Élelmiszerkereskedelem) | Industrial practice (Food commerce) | Orsolya Fehér | IBUJ6D | | | 0 | 560 | 30 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 7 | EEMNHA05BB | Üzemi gyakorlat (Hűtő- és Állattermék Technológiai Tanszék) | Industrial practice (Department of Refrigeration and Livestocks' Products Technology) | György Kenesai | MNC3FF | | | 0 | 560 | 30 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 7 | EEMNKT04BB | Üzemi gyakorlat (Konzervtechnológiai Tanszék) | Industrial practice (Department of Food Preservation) | Mónika Stégerné Máté | COLI2G | | | 0 | 560 | 30 | term mark | Elective | | |

Full time training

| Curriculum code | Semester | Code | Subject name (Hun) | Subject name (Eng) | Instructor | Instructor code | Weekly hours | | Semester hours | | Credit | Requirement type | Subject type | Preliminary requirement | Comment |
|-----------------------------|----------|------------|---|--|-----------------------|-----------------|--------------|-----------|----------------|-----------|--------|------------------|--------------|-------------------------|---------|
| | | | | | | | Theoretical | Practical | Theoretical | Practical | | | | | |
| 1BNFOOD | 7 | EEMNSO05BB | Üzemi gyakorlat (Sör- és szeszipari technológiák) | Industrial practice (Department of Brewing and Distilling) | Nguyen Duc Quang | QJG9A2 | | | 0 | 560 | 30 | term mark | Elective | | |
| 1BNFOOD | 7 | EEMNGI07BB | Üzemi gyakorlat (Süti- és tésztaipari technológiák) | Industrial practice (Baking and pasta technologies) | Katalin Badakné Kerti | UF3P5L | | | 0 | 560 | 30 | term mark | Elective | | |
| Compulsory electives | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1BNFOOD | | EEMNKT01CB | Csomagolástechnológia | Packaging | Beatrix Szabó-Nóti | IS9W0F | 1 | 1 | 13 | 13 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | | EEMNFA06CB | Hogyan írjunk szakdolgozatot? | Design of Experiments | Viktória Zsorné Muha | RORSBY | 1 | 1 | 13 | 13 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | | EELK457C | Táplálkozási allergiák | Food allergy | Zsuzsanna Mednyánszky | FKK67I | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |
| 1BNFOOD | | EEMNKT02CB | Adalékanyagok ismerete és technológiai funkciói | Knowledge of additives and technological functions | Mónika Stégerné Máté | BIK3B4 | 2 | 0 | 26 | 0 | 3 | exam | Elective | | |