Élelmiszerbiztonsági- és minőségi mérnök mesterképzés nappali

A tanterv a 2016/2017. tanév II. félévétől érvényes felmenő rendszerben

Szemeszter		**1**				**2**				**3**				**4**				**Ö.O.**	**Ö.K.**
Hét/szemeszter		**13**				**13**				**13**				**13**					
Alapozó modul		**E**	**Gy**	**L**	**K**	**E**	**Gy**	**L**	**K**	**E**	**Gy**	**L**	**K**	**E**	**Gy**	**L**	**K**		
A	Méréselmélet és kísérlettervezés	1		2	3													39	**3**
A	Spektroszkópiai módszerek	3	1		5													52	**5**
A	Elválasztástechnikai módszerek	3	1		4													52	**4**
A	Élelmiszerbiztonság és -minőség élettani összefüggései					2	1		4									39	**4**
A	Iparági élelmiszertechnológiák I.-II.	3			0	3			0									78	**0**
A	Élelmiszökonómia és -marketing					2	2		4									52	**4**
A	Vezetési és kommunikációs ismeretek									2	1		3					39	**3**
Szakmai törzsmodul																			
A	Mikrobiológiai élelmiszerbiztonság	1	3		5													52	**5**
A	Élelmiszer-minőség mikrobiológiája					2	3		6									65	**6**
A	Élelmiszer toxikológia													2	1		4	39	**4**
A	Élelmiszer feldolgozási technológiák biztonsága	1	1		3													26	**3**
A	Érzékszervi minősítés	2			3													26	**3**
A	Élelmiszerlánc-biztonság szabályozásának alapjai	4			5													52	**5**
Differenciált szakmai ismeretek																			
A	Minőségirányítás és auditálás									2	2		4					52	**4**
A	Mintavétel és mérések minőségbiztosítása					1	2		3									39	**3**
A	Élelmiszeranalitikai hagyományos és gyorsmódszerek							4	5									0	**5**
A	Kapcsolt analitikai rendszerek									2	2		5					52	**5**
A	Molekuláris biológiai módszerek									3	3		6					78	**6**
A	Élelmiszer-biztonsági kockázatbecslés					2	2		5									52	**5**
A	Élelmiszer-biztonsági kockázatkezelés és -kommunikáció									2	1		4					39	**4**
	Kutatás-fejlesztés és innováció													2			3	26	**3**
	Szabadon választható tárgyak	2			2	2			2					**2**			2	78	**6**
Összesen		**20**	**6**	**2**	**30**	**14**	**10**	**4**	**29**	**11**	**9**	**0**	**22**	**6**	**1**	**0**	**9**	**1027**	**90**
	Diplomamunka										9		9		16		16	325	**25**
	Szakmai gyakorlat																5	160	**5**
																			120