

Élelmiszermérnök 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	Mikrobiológiai biztonság és minőség az élelmiszerelőállításban	2			3													26	3
A	Méréselemélet és kísérlettervezés	1		2	3													39	3
A	Táplálkozástudományi ismeretek	2			3													26	3
A	Minőségirányítás					2			3									26	3
A	Élelmiszer enzimológia	2	1		3													39	3
A	Anyag- és energiaátadási folyamatok	2	1		3													39	3
A	Élelmiszerökonómia és -marketing					2	2		4									52	4
Szakmai Törzsmodul																			
A	Komplex élelmiszervizsgálatok	3		3	6													78	6
A	Élelmiszerbiztonsági kockázat elemzés	2	1		3													39	3
A	Technológia - és termékfejlesztés	3			3													39	3
A	Környezet-, víz- és energiagazdálkodás									3			3					39	3
A	Üzemtelepítés									1	1		3					26	3
A	Élelmiszeripari folyamatirányítás					1		2	3									39	3
A	Vezetési és kommunikációs ismeretek									1	2		3					39	3
	Élelmiszertechnológia iparáganként	3			0	3			0									78	0
C	Szabadon választható tárgyak	2			2	2			2	2			2					78	6
Összesen:		20	3	5	29	8	2	2	12	5	3	0	11	0	0	0	0	702	52

Élelmiszer-biotechnológia specializáció mintatanterve

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				
B	Mikrobiális genetika					2	1		3									39	3		
B	Molekuláris biológia									2	2		4					52	4		
B	Biomérnöki műveletek és folyamatok					4		3	7									91	4		
B	Fermentációs mikrobiológia									2	1		3					39	2		
B	Sörgyártás tudományos alapjai és gyakorlata					2		3	5									65	4		
B	Szesz és italtechnológiák fejlesztési irányzatai									2	2		4					52	4		
B	Fermentált és funkcionális élelmiszerek													3		1	5	52	3		
B	Fehérjemérnökség és bioinformatika													1	2		4	39	2		
B	Biotechnológia biztonsági, etikai és jogi kérdései													2			3	26	2		
Specializáció összesen		0	0	0	0	8	1	6	15	6	5	0	11	6	2	1	12	455	38		
Alapozó és szakmai törzsmodul		20	3	5	29	8	2	2	12	5	3	0	11	0	0	0	0	624	52		
Diplomamunka																		15	15	325	25
Szakmai gyakorlat																		5	160	5	
ÖSSZESEN		20	3	5	29	16	3	8	27	11	18	0	32	6	17	1	27	1564	120		

Élelmiszeripari folyamattervezés specializáció mintaterve

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		
B	Optimalizációs módszerek					2	2		5									52	4
B	Környezetvédelem													3			4	39	3
B	Számítógépes rendszertervezés													2	2		5	52	4
B	Korszerű elválasztási eljárások					2	1	2	5									65	4
B	Élelmiszerfizika									1	2		4					39	4
B	Mérésértékelés													2			3	26	2
B	Élelmiszeripari folyamatszabályozás									1	2		3					39	4
B	Számítógépes adatfeldolgozás és tervezés I.					2	3		5									65	4
B	Számítógépes adatfeldolgozás és tervezés II.									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		20	3	5	29	8	2	2	12	5	3	0	11	0	0	0	0	624	52
<i>Diplomamunka</i>											10		10		15		15	325	25
<i>Szakmai gyakorlat</i>																	5	160	5
ÖSSZESEN		20	3	5	29	14	8	4	27	8	20	0	32	5	19	0	27	1538	120

Élelmiszergazdasági termékkezelés és logisztika specializáció mintaterve

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		
B	Élelmiszer-áruismeret									3	2		5					65	4
B	Postharvest technológiák és termékfejlesztés					3	2	0	6									65	4
B	Élelmiszer készlet- és raktárgazdálkodás					2	1		4									39	4
B	Kereskedelmi pénzügyek									2	1		3					39	3
	Vállalkozásszervezés és irányítás									2	1		3	2	1		3		
B	Élelmiszerszállítási technológiák és rendszerek					5	2		7									91	4
B	Élelmiszercsomagolási rendszerek													1	2		4	39	3
B	Kereskedelemtechnika													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		20	3	5	29	8	2	2	12	5	3	0	11	0	0	0	0	624	52
<i>Diplomamunka</i>											10		10		15		15	325	25
<i>Szakmai gyakorlat</i>																	5	160	5
ÖSSZESEN		20	3	5	29	18	7	2	29	12	17	0	32	6	18	0	30	1564	120

Élelmiszertechnológia és termékfejlesztés specializáció mintaterve

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			
B	Postharvest technológiák és termékfejlesztés					3	2		6									65	4	
B	Tartósítóiipari technológiák és termékfejlesztés					3	3		6									78	5	
B	Állatiermék technológiák és termékfejlesztés									3	3		6					78	5	
B	Növényi anyagok feldolgozástechnológiái I.-II.									2	1		3	2	1		3	78	5	
B	Adalékanyagok a termékfejlesztésben					1	2		3									39	3	
B	Érzékszervi minősítés									1	2		3					39	3	
B	Különleges élelmiszerfeldolgozási technológiák													2			3	26	3	
B	Feldolgozás-technológiák tervezése													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		20	3	5	29	8	2	2	12	5	3	0	11	0	0	0	0	624	52	
<i>Diplomamunka</i>																		325	25	
<i>Szakmai gyakorlat</i>																		5	160	5
ÖSSZESEN		20	3	5	29	15	9	2	27	11	19	0	33	5	19	0	31	1564	120	