

## Élelmiszermérnöki alapszak mintatanterve

### I. FÉLÉV

	Óra/félév	Ea.	Gy.	Heti óraszám	Kredit
Matematika	60	30	30	2+2K	4
Informatika	60	15	45	1+3G	4
Általános és szervetlen kémia	75	45	30	3+2K	4
Fizika	60	30	30	2+2K	4
Biológia	75	45	30	3+2K	4
Mikrobiológia	45	30	15	2+1K	3
Műszaki alapismeretek	45	30	15	2+1K	3
Szakmai idegen nyelv	60	0	60	0+4G	2
Fakultatív C tárgy	30	30	0	2+0K	2
Testnevelés	30	0	30	0+2ai	0
<b>ÖSSZESEN</b>	<b>540</b>	<b>255</b>	<b>285</b>	<b>17+19</b>	<b>30</b>

### II. FÉLÉV

	Óra/félév	Ea.	Gy.	Heti óraszám	Kredit
Biometria	60	30	30	2+2K	4
Szerves és biokémia	90	60	30	4+2K	6
Termodinamika	45	30	15	2+1K	3
Reológia	30	30	0	2+0K	2
Műszaki ismeretek	75	45	30	3+2K	3
Élelmiszer-ipari alapszervezetek	90	60	30	4+2K	6
Szakmai idegen nyelv	60	0	60	0+4G	2
Testnevelés	30	0	30	0+2ai	0
EU agrárpolitika	30	30	0	2+0K	2
Fakultatív C tárgy	30	30	0	2+0K	2
<b>ÖSSZESEN</b>	<b>540</b>	<b>315</b>	<b>225</b>	<b>21+15</b>	<b>30</b>

### III. FÉLÉV

	Óra/félév	Ea.	Gy.	Heti óraszám	Kredit
Statisztika	45	30	15	2+1K	3
Élelmiszer-kémia	60	30	30	2+2K	4
Élelmiszer-mikrobiológia és higiénia I.	90	60	30	4+2K	6
Élelmiszer-ipari alapgépek	90	60	30	4+2K	6
Közgazdaságtan	45	45	0	3+0K	3
Munkavédelem	45	30	15	2+1K	3
Fakultatív C tárgy	30	30	0	2+0K	2
Fakultatív C tárgy	30	30	0	2+0K	2
<b>ÖSSZESEN</b>	<b>435</b>	<b>315</b>	<b>120</b>	<b>21+8</b>	<b>29</b>

**IV. FÉLÉV**

	<b>Óra/félév</b>	<b>Ea.</b>	<b>Gy.</b>	<b>Heti óraszám</b>	<b>Kredit</b>
Műszeres analitika	75	45	30	3+2K	5
Élelmiszer-mikrobiológia és higiénia II.	60	30	30	2+2K	5
Mérés és automatizálás	60	30	30	2+2K	5
Élelmiszer-ipari technológia alapjai	120	90	30	6+2K	6
Az élelmiszer-termelés és -forgalmazás jogi szabályozása	30	30	0	2+0B	2
Szervezési- és vezetési ismeretek	30	30	0	2+0B	2
Szakdolgozat I.	30	0	30	0+2G	3
<b>ÖSSZESEN</b>	<b>405</b>	<b>255</b>	<b>150</b>	<b>17+10</b>	<b>28</b>

**V. FÉLÉV**

	<b>Óra/félév</b>	<b>Ea.</b>	<b>Gy.</b>	<b>Heti óraszám</b>	<b>Kredit</b>
Élelmiszer-minőségirányítás és -biztonság	90	60	30	4+2K	4
Élelmiszer-ipari gazdaságtan	60	30	30	2+2K	3
Számviteli és pénzügyi ismeretek	45	30	15	2+1K	3
Élelmiszer-ipari technológia – Állati eredetű termékek feldolgozása	90	60	30	4+2K	6
Élelmiszer-ipari technológia – Növényi eredetű termékek feldolgozása	90	60	30	4+2K	6
Szakdolgozat II.	45	0	45	0+3G	5
Fakultatív C tárgy	30	30	0	2+0K	2
<b>ÖSSZESEN</b>	<b>450</b>	<b>270</b>	<b>180</b>	<b>18+12</b>	<b>29</b>

**VI. FÉLÉV****(Szakirány: Állati eredetű élelmiszerek előállítás)**

	<b>Óra/félév</b>	<b>Ea.</b>	<b>Gy.</b>	<b>Heti óraszám</b>	<b>Kredit</b>
Hús- és baromfiipari technológia	45	30	15	2+1K	3
Tejipari technológia	45	30	15	2+1K	3
Hal- és vadfeldolgozás	45	30	15	2+1K	3
Állategészségtan	45	30	15	2+1K	3
Gyakorlati élelmiszer-ellenőrzés és minőségvizsgálat	90	30	60	2+4K	7
Táplálkozástudományi alapismeretek	30	30	0	2+0B	3
Csomagolóstechnológia	15	15	0	1+0ai	1
A környezetvédelem alapjai	30	15	15	1+1B	2
Élelmiszer-marketing	30	15	15	1+1B	2
Szakdolgozat III.	60	0	60	0+4G	7
<b>ÖSSZESEN</b>	<b>435</b>	<b>225</b>	<b>210</b>	<b>15+14</b>	<b>34</b>

**VI. FÉLÉV**  
**(Szakirány: Növényi eredetű élelmiszerek előállítása)**

	<b>Óra/félév</b>	<b>Ea.</b>	<b>Gy.</b>	<b>Heti óraszám</b>	<b>Kredit</b>
Tartósítóiipari technológia	45	30	15	2+1K	3
Sütő- és édesipari technológia	45	30	15	2+1K	3
Üdítőital-, bor-, sör- és szeszipari technológia	45	30	15	2+1K	3
Növényvédelem	45	30	15	2+1K	3
Gyakorlati élelmiszer-ellenőrzés és minőségvizsgálat	90	30	60	2+4K	7
Táplálkozástudományi alapismeretek	30	30	0	2+0B	3
Csomagolástechnológia	15	15	0	1+0ai	1
A környezetvédelem alapjai	30	15	15	1+1B	2
Élelmiszer-marketing	30	15	15	1+1B	2
Szakdolgozat III.	60	0	60	0+4G	7
<b>ÖSSZESEN</b>	<b>435</b>	<b>225</b>	<b>210</b>	<b>15+14</b>	<b>34</b>