

## Élelmiszerbiztonsági- és minőségi mérnöki mesterképzés szak- 2017. szeptember

Sorszám	Tantárgy	1. félév				2. félév				3. félév				4. félév				Összesen (15 hét/félév)					
		ea	gy	kr	k	gy	ea	gy	kr	k	gy	ea	gy	kr	k	gy	ea	gy	kr	k	ea	gy	kr
<b>ÉLELMISZERBIZTONSÁGI ÉS -MINŐSÉGI ISMERETEK INTERDISZCIPLINÁLIS ALAPTUDOMÁNYI BEÁGYAZOTTSÁGÁT MEGTEREMTŐ TUDOMÁNYTERÜLETEK, 15 - 20 kredit</b>																			<b>180</b>	<b>90</b>	<b>20</b>		
1	Táplálkozástudományi ismeretek	2	0	2	B															30	0	2	
2	Élelmiszer toxikológia									2	0	3	I							30	0	3	
3	Élelmiszermikrobiológia	2	3	5	I															30	45	5	
4	Élelmiszerkémia	2	1	4	I															30	15	4	
5	Élelmiszertechnológia	2	1	3	I	2	1	3	I											60	30	6	
<b>ÉLELMISZERBIZTONSÁGOT ÉS -MINŐSÉGET GARANTÁLÓ KORSZERŰ VIZSGÁLATI MÓDSZEREK 20-30 kredit</b>																			<b>150</b>	<b>150</b>	<b>28</b>		
6	Méréselmélet és kísérlettervezés	2	1	5	I															30	15	5	
7	Műszeres analitika (Spektroszkópia)	2	3	6	I															30	45	6	
8	Műszeres analitika (elválasztástechnika)					2	3	6	I											30	45	6	
9	Analitikai és mikrobiológiai gyors módszerek									2	2	6	I							30	30	6	
10	Élelmiszerminősítés					2	1	5	B											30	15	5	
<b>AZ ÉLELMISZERLANC RENDSZERŰ ISMERETEKHEZ ÉS MUKÖDESEHEZ SZUKSEGES ISMERETEK 5 - 10 kredit</b>																			<b>90</b>	<b>45</b>	<b>10</b>		
11	Minőségirányítási rendszerek	2	0	2	I															30	0	2	
12	Minőségmenedzsment					1	1	2	I											15	15	2	
13	Minőségügyi rendszerek auditálása													1	1	2	I			15	15	2	
14	Élelmiszertechnológiák élelmiszerbiztonsági kérdései					2	1	4	I											30	15	4	
<b>GAZDASÁGI ÉS HUMÁN ISMERETEK 10 - 15 kredit</b>																			<b>150</b>	<b>15</b>	<b>16</b>		
15	Élelmiszerminőség és biztonság jogi szabályozása									2	0	3	I							30	0	3	
16	Élelmiszergazdasági innováció					2	0	3	B											30	0	3	
17	Élelmiszer ökonómia és marketing	2	0	3	I															30	0	3	
18	Vállalatirányítás és kommunikáció													1	1	3	B			15	15	3	
19	Fogyasztói elvárások és fogyasztóvédelem					1	0	2	B											15	0	2	
20	Élelmiszer logisztika					2	0	2	B											30	0	2	
<b>ÉLELMISZERBIZTONSÁGI KOCKÁZATELEMZÉS ISMERETEK 5-10 kredit</b>																			<b>60</b>	<b>30</b>	<b>10</b>		
21	Élelmiszerbiztonsági kockázatelemzés									2	2	6	I							30	30	6	
22	Élelmiszerbiotechnológia és kockázata													2	0	4	I			30	0	4	
<b>VÁLASZTHATÓ TÁRGYAK, min. 6 kredit</b>																			<b>90</b>	<b>0</b>	<b>6</b>		
	Választható tárgy I.					2	0	2	B											30	0	2	
	Választható tárgy II.									2	0	2	B							30	0	2	
	Választható tárgy III.													2	0	2	B			30	0	2	
<b>DIPLOMADOLGOZAT 25 kredit</b>																			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>25</b>		
	Diplomamunka											10	B				15	B		0	0	25	
<b>SZAKMAI GYAKORLAT 5kredit</b>																					<b>5</b>		
	Gyakorlati képzés	4 hét, előírt program és beszámoló teljesítésével																			<b>5</b>		
	<b>Összesen</b>	16	9	30	4	1	16	7	29	1	1	10	4	30	4	0	6	2	26	2	0		
	Heti óraszám:	25		23		14		8															
		Összes (ea + gy) <b>1050</b>																	Ea. össz	<b>720</b>	<b>120</b>		
																			Gyak. össz	<b>330</b>			
<b>Számokérések félévente összesen:</b>		Koll.	Gy.j.	Koll.	Gy.j.	Koll.	Gy.j.	Koll.	Gy.j.	Koll.	Gy.j.	Koll.	Gy.j.	Koll.össz.	Gy.j.össz.								
		6	2	2	6	5	1	3	2							16	11						
		1. félév		2. félév		3. félév		4. félév															