

## Élelmiszermérnöki mesterképzés szak, SZTE Mérnöki Kar 2017.

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	gy	ea	gy	kr																			
<b>ÉLELMISZER-TUDOMÁNYI ISMERETEK INTERDISZCIPLINÁLIS ALAPTUDOMÁNYI BEÁGYAZOTTSÁGÁT MEGTEREMTŐ, A MESTERFOKOZATHOZ SZÜKSÉGES TERMÉSZETTUDOMÁNYI ISMERETEK, 7-12 kredit</b>															<b>105</b>	<b>45</b>	<b>13</b>																										
1	Táplálkozástudományi ismeretek	2	0	2	B																			30	0	2																	
2	Mikrobiológiai biztonság és minőség	1	2	4	I																				15	30	4																
3	Élelmiszerkémia	2	1	4	I																				30	15	4																
4	Biotechnológia és enzimológia						2	0	3	B															30	0	3																
<b>ÉLELMISZER-MÉRNÖKI SZEMLELETET MEGVALÓSÍTÓ KORSZERŰ MŰSZAKI, MÓDSZERTANI ISMERETEK 8-12 kredit</b>															<b>90</b>	<b>105</b>	<b>13</b>																										
5	Alkalmazott statisztika	1	1	2	I																				15	15	2																
6	Élelmiszeripari transzportfolyamatok						2	2	4	I		2	2	4	I											60	60	8															
7	Műszeres analízis	1	2	3	I																					15	30	3															
<b>ÉLELMISZER-MÉRNÖKI SZEMLELETET MEGVALÓSÍTÓ KORSZERŰ TECHNOLÓGIAI INNOVÁCIÓS ISMERETEK 7-12 kredit</b>															<b>75</b>	<b>45</b>	<b>8</b>																										
8	Csomagolóstechnika										1	1	2	B												15	15	2															
9	Élelmiszeripari üzemek tervezése, telepítése										1	1	2	I													15	15	2														
10	Élelmiszeripari környezetgazdálkodás	1	1	2	I																					15	15	2															
11	Technológia és termékfejlesztés										2	0	2	I												30	0	2															
<b>GAZDASÁGI ÉS HUMÁN ISMERETEK 10-14 kredit</b>															<b>75</b>	<b>15</b>	<b>9</b>																										
12	Élelmiszeripari folyamatszervezés						1	1	2	B																15	15	2															
13	Élelmiszer-ökonómia és marketing	2	0	2	B																					30	0	2															
14	Élelmiszergazdasági innováció						2	0	2	I																30	0	2															
15	Vállalatirányítás és kommunikáció															1	1	3	B							15	15	3															
<b>ÉLELMISZERLÁNC SZEMLELETET KIALAKÍTÓ ISMERETKÖRÖK 3-6 kredit</b>															<b>60</b>	<b>30</b>	<b>7</b>																										
17	Minőségirányítás										1	1	2	I		1	1	2	I							30	30	4															
18	Élelmiszerbiztonság	2	0	3	I																					30	0	3															
<b>ÉLELMISZERTECHNOLÓGIA ÉS TERMÉKFEJLESZTÉS SPECIALIZÁCIÓ 33-42 kredit</b>															<b>255</b>	<b>225</b>	<b>34</b>																										
19	Általános élelmiszertechnológiák	2	1	4	I		2	1	4	I															60	30	8																
20	Iparági szaktechnológiák						2	3	5	I		2	3	5	I		2	3	5	I						90	135	15															
21	Iparági szakgéptan						1	1	2	B		1	1	2	B		1	1	2	B						45	45	6															
22	Szellemi tulajdon és iparjogvédelem						2	0	2	B																30	0	2															
23	Alternatív feldolgozási technikák															2	1	3	I							30	15	3															
<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															
	Választható tárgy IV.																									0	0	0															
	Választható tárgy V.																									0	0	0															
<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 5 kredit</b>																	<b>5</b>																										
	Gyakorlati képzés	4 hét, előírt program és beszámoló teljesítésével															5																										
<b>Összesen</b>															<b>14</b>	<b>8</b>	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>31</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>0</b>									
Heti óraszám:															<b>22</b>					<b>26</b>					<b>21</b>																		
															Összes (ea + gy)				<b>1215</b>	Ea. össz Gyak. össz		<b>750</b>	<b>465</b>	<b>120</b>																			
<b>Számokérések félévente összesen:</b>															<b>Koll.</b>	<b>Gy.j.</b>	<b>Koll.</b>	<b>Gy.j.</b>	<b>Koll.</b>	<b>Gy.j.</b>	<b>Koll.</b>	<b>Gy.j.</b>	<b>Koll.</b>	<b>Gy.j.</b>	<b>Koll. össz.</b>		<b>Gy.j. össz.</b>																
															<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>16</b>		<b>2</b>																		
															1. félév					2. félév					3. félév					4. félév													