

Élelmiszermérnök alapképzési szak Levelező tagozat

Sorszám	Tantárgy	1. félév					2. félév					3. félév					4. félév					5. félév					6. félév					7. 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	k	gy	ea	gy	kr	k	gy	ea	gy	kr																									
ÉLELMISZERMÉRŊŐKI SZAKMÁT MEGALAPOZÓ TERMÉSZETTUDOMÁNYI DISZCIPLINÁK 20 - 30 kredit																											Összesen:					60	75	27																									
1	Matematika	10	10	4	/		10	10	4	/																						20	20	8																									
2	Általános és szervetlen kémia	10	15	5	/																											10	15	5																									
3	Biológia	10	10	4	/																											10	10	4																									
4	Élelmiszer fizika	10	10	4	/		10	10	4	/																						20	20	8																									
5	Biometria																0	10	2	/												0	10	2																									
AZ ÉLELMISZEREK BEN A FELDOLGOZÁS ÉS TÁROLÁS ALATT LEJÁTSZÓDÓ FOLYAMATOK MEGÉRTÉSÉT SZOLGÁLÓ ÁLTALÁNOS SZAKMAI ISMERETEK 15-25 kredit																											Összesen:					40	60	18																									
6	Szerves és biokémia						10	15	5	/																						10	15	5																									
7	Élelmiszerkémia											10	15	5	/																	10	15	5																									
8	Általános mikrobiológia						10	15	3	/																						10	15	3																									
9	Élelmiszer- és ipari mikrobiológia											10	15	5	/																	10	15	5																									
MÉRŊŐKI (MŰSZAKI) ALAPOZÓ ISMERETKÖRŐK 30 - 40 kredit																											Összesen:					80	75	32																									
10	Gépezési alapismeretek	10	5	4	/																										10	5	4																										
11	Mérés technika és automatizálás											10	10	4	/																	10	10	4																									
12	Élip. műveletek											15	10	5	/		15	10	5	/		15	10	5	/							45	30	15																									
13	Elektrotechnika											5	10	3	/																	5	10	3																									
14	Alkalmazott informatika	0	10	2	/		0	10	2	/																						0	20	4																									
15	Élelmiszeripari alapgépek						10	0	2	/																						10	0	2																									
ÉLELMISZERLÁNC-BIZTONSÁGI SZAKTUDÁST ADÓ ISMERETEK 10-20 kredit																											Összesen:					45	15	14																									
16	Élelmiszeranalitika											10	15	5	/																	10	15	5																									
17	Élelmiszerbiztonság és higiénia																15	0	3	/												15	0	3																									
18	Élip. minőségirányítás alapjai																					10	0	3	/							10	0	3																									
19	Minőségbiztosítás																10	0	3	/												10	0	3																									
GAZDASÁGI ÉS KOMMUNIKÁCIÓS ISMERETEK 15-20 kredit																											Összesen:					55	25	16																									
20	Közgazdaságtan	10	0	2	/																										10	0	2																										
21	Élelmiszeripari gazdaságtan											10	10	4	/																	10	10	4																									
22	Árukezelés és élelmiszerkereskedelem																10	10	4	/												10	10	4																									
23	Gazdasági és élelmiszeripari jog											10	0	2	B																	10	0	2																									
24	Folyamatszervezés																					10	0	2	/							10	0	2																									
25	Tárgyalás technika																5	5	2	B												5	5	2																									
AZ ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÁSHOZ ÉS -KEZELÉSHEZ KAPCSOLÓDÓ SPECIÁLIS KOMPETENCIÁKAT NYÚJTÓ ÁGAZATI SZAKISMERETEK 30-60 kredit																											Összesen:					120	30	48																									
26	Élelmiszeripari nyersanyagismeret	10	5	4	/																										10	5	4																										
27	Élelmiszertechnológia alapjai						10	10	5	/		10	10	5	/																	20	20	10																									
28	Élelmiszerek érzékszervi bírálata																					5	5	2	/						5	5	2																										
29	Táplálkozástudományi ismeretek						10	0	2	/																						10	0	2																									
30	Iparági szaktechnológia											20	0	8	/		20	0	8	/		20	0	8	/							60	0	24																									
31	Iparági szakmai gépek											5	0	2	B		5	0	2	B		5	0	2	B							15	0	6																									
VÁLASZTHATÓ TÁRGYAK, min. 10 kredit																											Összesen:					50	0	10																									
32	Választható tárgy I.						10	0	2	B																						10	0	2																									
33	Választható tárgy II.											10	0	2	B																	10	0	2																									
34	Választható tárgy III.																10	0	2	B												10	0	2																									
35	Választható tárgy IV.																					10	0	2	B							10	0	2																									
36	Választható tárgy V.																					10	0	2	B							10	0	2																									
SZAKDOLGOZAT																											Összesen:					0	75	15																									
37	Szakdolgozat																0	25	5	B		0	50	10	B						0	75	15																										
SZAKMAI GYAKORLAT																											Összesen:					0	60	30																									
38	Gyakorlati képzés (kritérium-feltétel)											0	20	0	A		0	20	0	A		0	20	0	A						0	60	0																										
39	7.félév szakmai gyakorlat																														30	1	30																										
	Összesen	70	65	29	6	2	80	70	29	7	1	80	70	31	6	0	70	75	30	5	1	80	60	30	4	0	70	75	31	3	1	0	0	30	1	0	210																						
	Heti óraszám:	135					150					150					145						140						145					0																									
	Elmélet aránya (%)	45,00															Összes (ea + gy)					1000					Ea. Összes		450	210																													
	Gyakorlat aránya (%)	55,00																									Gyak. Összes		550																														

Iparági szaktechnológiák: *

- 4. szemeszter:
 - Szesz- és erjedésipar
 - Hús- és baromfiipar
 - Malomipar és gabonátárolás
- 5. szemeszter:
 - Tejipar
 - Zöldség és gyümölcs feldolgozás, posztharvest technológiák, non-alcoholic
 - Ipari növények, takarmányipar, növényolaj ipar
- 6. szemeszter:
 - Tartósítóipar
 - Édesipar
 - Sütő és tésztaipar