

Élelmiszermérnök alapképzési szak Nappali 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	k	gy	ea	gy	kr
ÉLELMISZERMÉRŐNKI SZAKMÁT MEGALAPOZÓ TERMÉSZETTUDOMÁNYI DISZCIPLINÁK 20 - 30 kredit																											Összesen:					180	225	27					
1	Matematika	2	2	4	/		2	2	4	/																							60	60	8				
2	Általános és szervetlen kémia	2	3	5	/																												30	45	5				
3	Biológia	2	2	4	/																												30	30	4				
4	Élelmiszer fizika	2	2	4	/		2	2	4	/																							60	60	8				
5	Biometria														0	2	2	/															0	30	2				
AZ ÉLELMISZEREK BEN A FELDOLGOZÁS ÉS TÁROLÁS ALATT LEJÁTSZÓDÓ FOLYAMATOK MEGÉRTÉSÉT SZOLGÁLÓ ÁLTALÁNOS SZAKMAI ISMERETEK 15-25 kredit																											Összesen:					105	165	18					
6	Szerves és biokémia						2	3	5	/																							30	45	5				
7	Élelmiszerkémia										2	3	5	/																				30	45	5			
8	Általános mikrobiológia						1	2	3	/																								15	30	3			
9	Élelmiszer- és ipari mikrobiológia										2	3	5	/																				30	45	5			
MÉRŐNKI (MŰSZAKI) ALAPOZÓ ISMERETKÖRÖK 30 - 40 kredit																											Összesen:					240	225	32					
10	Gépészeti alapismeretek	2	1	4	/																												30	15	4				
11	Méréstechnika és automatizálás												2	2	4	/																		30	30	4			
12	Élip. műveletek										3	2	5	/		3	2	5	/															135	90	15			
13	Elektrotechnika										1	2	3	/																				15	30	3			
14	Alkalmazott informatika	0	2	2	/		0	2	2	/																								0	60	4			
15	Élelmiszeripari alapgépek						2	0	2	/																								30	0	2			
ÉLELMISZERLÁNC-BIZTONSÁGI SZAKTUDÁST ADÓ ISMERETEK 10-20 kredit																											Összesen:					135	45	14					
16	Élelmiszeranalitika												2	3	5	/																		30	45	5			
17	Élelmiszerbiztonság és higiénia															3	0	3	/															45	0	3			
18	Élip. minőségirányítás alapjai																						2	0	3	/								30	0	3			
19	Minőségbiztosítás																						2	0	3	/								30	0	3			
GAZDASÁGI ÉS KOMMUNIKÁCIÓS ISMERETEK 15-20 kredit																											Összesen:					165	75	16					
20	Közgazdaságtan	2	0	2	/																													30	0	2			
21	Élelmiszeripari gazdaságtan										2	2	4	/																				30	30	4			
22	Árkezelés és élelmiszerkereskedelem												2	2	4	/																		30	30	4			
23	Gazdasági és élelmiszeripari jog										2	0	2	B																				30	0	2			
24	Folyamatszervezés																										2	0	2	/					30	0	2		
25	Tárgyalás technika																						1	1	2	B								15	15	2			
AZ ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÁSHOZ ÉS -KEZELÉSHEZ KAPCSOLÓDÓ SPECIÁLIS KOMPETENCIÁKAT NYÚJTÓ ÁGAZATI SZAKISMERETEK 30-60 kredit																											Összesen:					360	90	48					
26	Élelmiszeripari nyersanyagismeret	2	1	4	/																													30	15	4			
27	Élelmiszertechnológia alapjai						2	2	5	/		2	2	5	/																				60	60	10		
28	Élelmiszerek érzékszervi bírálata																									1	1	2	/					15	15	2			
29	Táplálkozástudományi ismeretek						2	0	2	/																									30	0	2		
30	Iparági szaktechnológia												4	0	8	/		4	0	8	/				4	0	8	/							180	0	24		
31	Iparági szakmai gépek												1	0	2	B		1	0	2	B				1	0	2	B						45	0	6			
VÁLASZTHATÓ TÁRGYAK, min. 10 kredit																											Összesen:					150	0	10					
32	Választható tárgy I.						2	0	2	B																									30	0	2		
33	Választható tárgy II.										2	0	2	B																					30	0	2		
34	Választható tárgy III.																	2	0	2	B														30	0	2		
35	Választható tárgy IV.																										2	0	2	B					30	0	2		
36	Választható tárgy V.																										2	0	2	B					30	0	2		
SZAKDOLGOZAT																											Összesen:					0	225	15					
37	Szakedolgozat																	0	5	5	B				0	10	10	B						0	225	15			
SZAKMAI GYAKORLAT																											Összesen:					0	180	30					
38	Gyakorlati képzés (kritérium-feltétel)												0	4	0	A		0	4	0	A				0	4	0	A						0	180	0			
39	7.félév szakmai gyakorlat																																						
Összesen		14	13	29	6	2	15	13	29	7	1	16	14	31	6	0	14	15	30	5	1	16	12	30	4	0	14	15	31	3	1	0	0	30	1	0			
Heti óraszám:		27					28					30					29						28				29												
Elmélet aránya (%)		44,95															Összes (ea + gy)					2970	Ea. Összes					1335											
Gyakorlat aránya (%)		55,05																					Gyak. Összes					1635											
																														210									

Iparági szaktechnológiák: *

4. szemeszter:

Szesz- és erjedésipar
Hús- és baromfiipar
Malomipar és gabonátárolás

5. szemeszter:

Tejipar
Zöldség és gyümölcs feldolgozás, postharvest technológiák, non-alcoholic
Ipari növények, takarmányipar, növényolaj ipar

6. szemeszter:

Tartósítóipar
Édesipar
Sütő és tésztaipar