

Kód	Tantárgy megnevezése	I. félév				II. félév				III. félév				IV. félév				Tárgyfelelős
		14				14				14				14				
		ea	gy	v	kr	ea	gy	v	kr	ea	gy	v	kr	ea	gy	v	kr	
	Szabadon választható tárgyak																	
MTMEL7023	Élelmiszerfeldolgozás környezetvédelmi kérdései									3	0	K	3					Dr. Tamás János
MTMEL7024	Szaktanácsadási ismeretek									2	0	K	3					Dr. Pető Károly
MTMEL7025	Gyógynövények és feldolgozásuk									1	2	K	3					Dr. Kutasy Erika
MTMEL7026	Biológiai alapok minősítése									2	0	K	3					Dr. Pepó Péter
MTMEL7027	Minőségi termék előállítás biokémiai alapjai									2	0	K	3					Dr. Vágó Imre
MTMEL7028	Értéktéremtő folyamatok menedzsmentje az élelmiszeriparban									1	1	K	3					Dr. Buzás Ferenc Ede
MTMEL7029	Fehérjék minősítése									2	0	K	3					Dr. Remenyik Judit
MTMEL7035	Állati eredetű termékek minőségének molekuláris háttere									1	0	K	3					Dr. Czeglédi Levente
MTMEL7036	Innováció-menedzsment									1	1	K	3					Dr. Gályász József
MTMEL7037	Táplálkozás genetikai és genomika									2	2	K	3					Dr. Máthé Endre
MTMEL7038	Élelmiszer logisztika									1	2	K	3					Dr. Pakurár Miklós
MTMEL7030	Csomagolás technológia													2	0	K	3	Dr. Kovács Béla
MTMEL7031	Egészséges táplálékok													2	0	K	3	Kincses Sándorné dr.
MTMEL7032	Bioszenzorok és nanotechnológia													2	2	K	3	Dr. Prokisch József
MTMEL7033	Agrokemikáliák élelmiszerbiztonsági megítélése													2	0	K	3	Dr. Remenyik Judit
MTMEL7034	Molekuláris biológiai technikák az élelmiszer eredetvizsgálatban													1	1	K	3	Dr. Czeglédi Levente
MTMEL7039	Proteomika az élelmiszer-előállításban													1	1	K	3	Dr. Czeglédi Levente
	* 6 kredit értékű tárgy választása kötelező																	
MTM7NY1	Akadémiai nyelvi készségek	0	2	G	3													Dr. Czeller Mária
MTM7NY2	Professzionális nyelvi készségek					0	2	G	3									Dr. Czeller Mária
	Diplomamunka																	
MTMEL7D1	Diplomamunka készítés I.					0	2	G	5									
MTMEL7D2	Diplomamunka készítés II.									0	2	G	10					
MTMEL7D3	Diplomamunka készítés III.													0	2	G	10	
	Óraszám összesen:	13	11	3		10	9	13		11	9	10		8	8	10		
	<i>Kötelező és kötelezően választható tantárgyak kreditértékei</i>	24				24				20				15				83
	<i>Szabadon választható tárgyak kreditértékei</i>									3				3				6
	<i>Szakmai idegen nyelv</i>	3				3				0				0				6
	<i>Diplomamunka</i>	0				5				10				10				25
	Összesen (kredit):																	120
	Óraszám mindösszesen:	336				266				280				224				

* A nyári gyakorlatot valamely élelmiszer előállítással, vizsgálattal vagy ellenőrzéssel kapcsolatos üzemben, illetve intézményben kell eltölteni.

Záróvizsga témakörök: analitika, élelmiszer-mikrobiológia, minőségügy, élelmiszerbiztonság