

Training name:
Leader of the Program:

Master's Degree in Food Safety and Quality Engineering (Full time training)
Dr. Csilla Mohácsiné Farkas

Full time training
Weekly hours Semester hours

| Curriculum code | Semester | Code | Subject name (Hun) | Subject name (Eng) | Instructor | Weekly hours | | | Semester hours | | | Credit | Requirement type | Subject type | Preliminary requirement | Comment |
|--------------------|----------|-----------------|--|--|---------------------------|--------------|-----------|----------|----------------|------------|-----------|-----------|------------------|--------------|--|---------|
| | | | | | | Theoretical | Practical | Lab | Theoretical | Practical | Lab | | | | | |
| 1MNFSQE | 1 | ETEMNMB04AM2017 | Élelmiszer feldolgozási technológiák biztonsága | Safety of food processing technologies | Ákos Bernard Józwiak | 1 | 1 | 0 | 13 | 13 | 0 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 1 | ETEMNMB05AM2017 | Élelmiszerlánc-biztonság szabályozásának alapjai | Legal regulation of food safety and quality | Orsolya Fehér | 4 | 0 | 0 | 52 | 0 | 0 | 5 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 1 | ETEMNEK02AM2017 | Elválasztástechnikai módszerek | Separation Techniques | Mária Amtmann | 3 | 1 | 0 | 39 | 13 | 0 | 4 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 1 | ETEMNAA01AM2017 | Érzékszervi minősítés | Basics of sensory analysis | Zoltán Kókai | 2 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 1 | ETEMNFA02AM2017 | Méréselmélet és kísérlettervezés | Theory of Measurement, Experiment Planning | József Felföldi | 1 | 0 | 2 | 13 | 0 | 26 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 1 | ETEMNMB01AM2017 | Mikrobiológiai élelmiszerbiztonság | Microbiological safety of food | Csilla Mohácsiné Farkas | 1 | 3 | 0 | 13 | 39 | 0 | 5 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 1 | ETEMNAK02AM2017 | Spektroszkópiai módszerek | Spectroscopic analytical methods | Zsuzsanna Jókainé Szatura | 3 | 1 | 0 | 39 | 13 | 0 | 5 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 1 | | Szabadon választható tárgyak | Optional electives | | 2 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 2 | | Optional | | |
| Altogether: | | | | | | 17 | 6 | 2 | 221 | 78 | 26 | 30 | | | | |
| 1MNFSQE | 2 | ETEMNAK06AM2017 | Élelmiszeranalitikai hagyományos és gyorsmódszerek | Classical and rapid methods of food analysis | Marietta Fodor | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 52 | 5 | term mark | Obligatory | Spectroscopic analytical methods and Separation Techniques | |
| 1MNFSQE | 2 | ETEMNEK01AM2017 | Élelmiszerbiztonság és -minőség élettani összefüggései | Physiological relationships in food safety and quality | Zsuzsanna Mednyánszky | 2 | 1 | 0 | 26 | 13 | 0 | 4 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 2 | ETEMNHA01AM2017 | Élelmiszer-biztonsági kockázatbecslés | Food safety risk analysis | Csilla Mohácsiné Farkas | 2 | 2 | 0 | 26 | 26 | 0 | 5 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 2 | ETEMNMB02AM2017 | Élelmiszer-minőség mikrobiológiája | Microbiology of food quality | Csilla Mohácsiné Farkas | 2 | 3 | 0 | 26 | 39 | 0 | 6 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 2 | ETEMNEG02AM2017 | Élelmiszékonómia és -marketing | Food economics and marketing | Ágoston Temesi | 2 | 2 | 0 | 26 | 26 | 0 | 4 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 2 | ETEMNAK03AM2017 | Mintavétel és mérések minőségbiztosítása | Quality assurance of sampling and measurements | László Péter Abrankó | 1 | 2 | 0 | 13 | 26 | 0 | 3 | exam | Obligatory | Spectroscopic analytical methods and Separation Techniques | |
| 1MNFSQE | 2 | | Szabadon választható tárgyak | Optional electives | | 2 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 2 | | Optional | | |
| Altogether: | | | | | | 11 | 10 | 4 | 143 | 130 | 52 | 29 | | | | |

| Curriculum code | Semester | Code | Subject name (Hun) | Subject name (Eng) | Instructor | Theoretical | Practical | Lab | Theoretical | Practical | Lab | Credit | Requirement type | Subject type | Preliminary requirement | Comment |
|--------------------|----------|-----------------|--|---|----------------------|-------------|-----------|----------|-------------|------------|-----------|------------|------------------|--------------|-----------------------------------|---------|
| 1MNFSQE | 3 | ETEMNEG07AM2017 | Élelmiszer-biztonsági kockázatkezelés és -kommunikáció | Food safety risk management and communication | Gyula Kasza | 2 | 1 | 0 | 26 | 13 | 0 | 4 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 3 | ETEMNAK04AM | Kapcsolt analitikai rendszerek | Coupled analytical systems | Márta Üveges | 2 | 2 | 0 | 26 | 26 | 0 | 5 | exam | Obligatory | Quality assurance of measurements | |
| 1MNFSQE | 3 | ETEMNAA04AB2017 | Minőségirányítás és auditálás | Quality management and auditing | László Sipos | 2 | 2 | 0 | 26 | 26 | 0 | 4 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 3 | ETEMNMB07AM2017 | Molekuláris biológiai módszerek | Molecular microbiology and rapid methods | Ágnes Belák | 3 | 3 | 0 | 39 | 39 | 0 | 6 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 3 | ETEMNEG03AM2017 | Vezetési és kommunikációs ismeretek | Leadership and communication | Istvánné Hajdu | 2 | 1 | 0 | 26 | 13 | 0 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 3 | | Diplomamunka I. ¹ | Thesis project I ¹ | | 0 | 9 | 0 | 0 | 117 | 0 | 9 | exam | Obligatory | | |
| Altogether: | | | | | | 11 | 18 | 0 | 143 | 234 | 0 | 31 | | | | |
| 1MNFSQE | 4 | ETEMNEK03AM2017 | Élelmiszer toxikológia | Food toxicology | Mariann Csóka | 2 | 1 | 0 | 26 | 13 | 0 | 4 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | ETEMNAK04AM2017 | Kutatás-fejlesztés és innováció | Research-development and innovation | László Péter Abrankó | 2 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 3 | exam | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | | Szabadon választható tárgyak | Optional electives | | 2 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 2 | | Optional | | |
| 1MNFSQE | 4 | | Diplomamunka II. ¹ | Thesis project II ¹ | | 0 | 16 | 0 | 0 | 208 | 0 | 16 | | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | | Szakmai gyakorlat ² | Professional practice ² | | | | | 0 | 160 | 0 | 5 | | Obligatory | | |
| Altogether: | | | | | | 6 | 17 | 0 | 78 | 381 | 0 | 30 | | | | |
| ALTOGETHER: | | | | | | 45 | 51 | 6 | 585 | 823 | 78 | 120 | | | | |

| ¹Thesis project I-II | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-------------|--|---|---------------------------|---|---|---|---|-----|---|---|-----------|------------|--|--|
| 1MNFSQE | 3 | ETEMNAK03BM | Diplomadolgozat készítés I. (Alkalmazott Kémia Tanszék) | Thesis project I (Department of Applied Chemistry) | Marietta Fodor | 0 | 9 | 0 | 0 | 117 | 0 | 9 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 3 | ETEMLAA02CB | Diplomadolgozat készítés I. (Árukezelési és Érzékszervi Minősítési Tanszék) | Thesis project I (Department of Postharvest Science and Sensory Evaluation) | Zoltán Kókai | 0 | 9 | 0 | 0 | 117 | 0 | 9 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 3 | ETEMNBT02AM | Diplomadolgozat készítés I. (Borászati Tanszék) | Thesis project I (Department of Oenology) | Diána Ágnes Nyitrai Sárdy | 0 | 9 | 0 | 0 | 117 | 0 | 9 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 3 | ETEMNEG07BM | Diplomadolgozat készítés I. (Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék) | Thesis project I (Department of Food Economy) | Zoltán Lakner | 0 | 9 | 0 | 0 | 117 | 0 | 9 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 3 | ETEMNEM05BM | Diplomadolgozat készítés I. (Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszék) | Thesis project I (Department of Food Unit Operations and Machines) | Gyula Vatai | 0 | 9 | 0 | 0 | 117 | 0 | 9 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 3 | ETEMNEK04AM | Diplomadolgozat készítés I. (Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék) | Thesis project I (Department of Food Chemistry and Nutrition) | Mária Amtmann | 0 | 9 | 0 | 0 | 117 | 0 | 9 | term mark | Obligatory | | |

| Curriculum code | Semester | Code | Subject name (Hun) | Subject name (Eng) | Instructor | Theoretical | Practical | Lab | Theoretical | Practical | Lab | Credit | Requirement type | Subject type | Preliminary requirement | Comment |
|-----------------|----------|-------------|---|--|---------------------------|-------------|-----------|-----|-------------|-----------|-----|--------|------------------|--------------|-------------------------|---------|
| 1MNFSQE | 3 | ETEMNFA03BM | Diplomadolgozat készítés I. (Fizika-Automatika Tanszék) | Thesis project I (Department of Physics and Control) | József Felföldi | 0 | 9 | 0 | 0 | 117 | 0 | 9 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 3 | EEMNGI02BM | Diplomadolgozat készítés I. (Gabona- és Iparinövény Technológiai Tanszék) | Thesis project I (Department of Grain and Industrial Plant Processing) | Katalin Badakné Kerti | 0 | 9 | 0 | 0 | 117 | 0 | 9 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 3 | EEMNHA07BM | Diplomadolgozat készítés I. (Hűtő- és Állattarték Technológiai Tanszék) | Thesis project I (Department of Refrigeration and Livestocks' Products Technology) | Klára Pásztoriné Huszár | 0 | 9 | 0 | 0 | 117 | 0 | 9 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 3 | EEMNKT06BM | Diplomadolgozat készítés I. (Konzervtechnológiai Tanszék) | Thesis project I (Department of Food Preservation) | Mónika Stégeriné Máté | 0 | 9 | 0 | 0 | 117 | 0 | 9 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 3 | EEMNMB09BM | Diplomadolgozat készítés I. (Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék) | Thesis project I (Department of Microbiology and Biotechnology) | Csilla Mohácsiné Farkas | 0 | 9 | 0 | 0 | 117 | 0 | 9 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 3 | EEMNSO07BM | Diplomadolgozat készítés I. (Sör- és Szeszípari Tanszék) | Thesis project I (Department of Brewing and Distilling) | Nguyen Duc Quang | 0 | 9 | 0 | 0 | 117 | 0 | 9 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNAK04BM | Diplomadolgozat készítés II. (Alkalmazott Kémia Tanszék) | Thesis project II (Department of Applied Chemistry) | Marietta Fodor | 0 | 16 | 0 | 0 | 208 | 0 | 16 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNAA03CB | Diplomadolgozat készítés II. (Árúkezelési és Érzékszervi Minősítési Tanszék) | Thesis project II (Department of Postharvest Science and Sensory Evaluation) | Zoltán Kókai | 0 | 16 | 0 | 0 | 208 | 0 | 16 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNBT03AM | Diplomadolgozat készítés II. (Borászati Tanszék) | Thesis project II (Department of Oenology) | Diána Ágnes Nyitrai Sárdy | 0 | 16 | 0 | 0 | 208 | 0 | 16 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNEG09BM | Diplomadolgozat készítés II. (Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék) | Thesis project II (Department of Food Economy) | Zoltán Lakner | 0 | 16 | 0 | 0 | 208 | 0 | 16 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNEM06BM | Diplomadolgozat készítés II. (Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszék) | Thesis project II (Department of Food Unit Operations and Machines) | Gyula Vatai | 0 | 16 | 0 | 0 | 208 | 0 | 16 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNEK05AM | Diplomadolgozat készítés II. (Élelmiszerkémiai és Táplálkozástudományi Tanszék) | Thesis project II (Department of Food Chemistry and Nutrition) | Mária Amtmann | 0 | 16 | 0 | 0 | 208 | 0 | 16 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNFA08BM | Diplomadolgozat készítés II. (Fizika-Automatika Tanszék) | Thesis project II (Department of Physics and Control) | József Felföldi | 0 | 16 | 0 | 0 | 208 | 0 | 16 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNGI03BM | Diplomadolgozat készítés II. (Gabona- és Iparinövény Technológiai Tanszék) | Thesis project II (Department of Grain and Industrial Plant Processing) | Katalin Badakné Kerti | 0 | 16 | 0 | 0 | 208 | 0 | 16 | term mark | Obligatory | | |

| Curriculum code | Semester | Code | Subject name (Hun) | Subject name (Eng) | Instructor | Theoretical | Practical | Lab | Theoretical | Practical | Lab | Credit | Requirement type | Subject type | Preliminary requirement | Comment |
|-----------------|----------|-------------|--|---|------------------------|-------------|-----------|-----|-------------|-----------|-----|--------|------------------|--------------|-------------------------|---------|
| 1MNFSQE | 4 | ETEMNHA08BM | Diplomadolgozat készítés II. (Hűtő- és Állatiermék Technológiai Tanszék) | Thesis project II (Department of Refrigeration and Livestocks' Products Technology) | Klára Pásztorné Huszár | 0 | 16 | 0 | 0 | 208 | 0 | 16 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | ETEMNKT07BM | Diplomadolgozat készítés II. (Konzervtechnológiai Tanszék) | Thesis project II (Department of Food Preservation) | Mónika Stégerné Máté | 0 | 16 | 0 | 0 | 208 | 0 | 16 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | ETEMNMB10BM | Diplomadolgozat készítés II. (Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék) | Thesis project II (Department of Microbiology and Biotechnology) | Andrea Pomázi | 0 | 16 | 0 | 0 | 208 | 0 | 16 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | ETEMNSO08BM | Diplomadolgozat készítés II. (Sör- és Szeszipari Tanszék) | Thesis project II (Department of Brewing and Distilling) | Nguyen Duc Quang | 0 | 16 | 0 | 0 | 208 | 0 | 16 | term mark | Obligatory | | |

²Professional practice

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---|------------|---|---|------------------------------------|--|--|--|---|-----|---|---|-----------|------------|--|--|
| 1MNFSQE | 4 | EEMNAK07AM | Szakmai gyakorlat (Alkalmazott Kémia Tanszék) | Professional practice (Department of Applied Chemistry) | László Péter Abrankó | | | | 0 | 160 | 0 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNBT05BM | Szakmai gyakorlat (Borászati Tanszék) | Professional practice (Department of Oenology) | Miklós Kállay | | | | 0 | 160 | 0 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNEG10BM | Szakmai gyakorlat (Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék) | Professional practice (Department of Food Economy) | Istvánné Hajdu | | | | 0 | 160 | 0 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNEM07BM | Szakmai gyakorlat (Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszék) | Professional practice (Department of Food Unit Operations and Machines) | András Koris | | | | 0 | 160 | 0 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNFA069M | Szakmai gyakorlat (Fizika-Automatika Tanszék) | Professional practice (Department of Physics and Control) | József Felföldi | | | | 0 | 160 | 0 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNGI04BM | Szakmai gyakorlat (Gabona- és Iparinövény Technológiai Tanszék) | Professional practice (Department of Grain and Industrial Plant Processing) | Katalin Badakné Kerti | | | | 0 | 160 | 0 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNHA09BM | Szakmai gyakorlat (Hűtő- és Állatiermék Technológiai Tanszék) | Professional practice (Department of Refrigeration and Livestocks' Products Technology) | Klára Pásztorné Huszár | | | | 0 | 160 | 0 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNKT08BM | Szakmai gyakorlat (Konzervtechnológiai Tanszék) | Professional practice (Department of Food Preservation) | Réka Juhász | | | | 0 | 160 | 0 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNMB11BM | Szakmai gyakorlat (Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék) | Professional practice (Department of Microbiology and Biotechnology) | Andrea Erzsébet Taczmánné Brückner | | | | 0 | 160 | 0 | 5 | term mark | Obligatory | | |
| 1MNFSQE | 4 | EEMNSO09BM | Szakmai gyakorlat (Sör- és Szeszipari Tanszék) | Professional practice (Department of Brewing and Distilling) | Nguyen Duc Quang | | | | 0 | 160 | 0 | 5 | term mark | Obligatory | | |