

Mintatanterv (képzési terv) PhD hallgatók számára 2016. szeptembertől (8 féléves képzés)

Képzési és kutatási szakasz

Tanegység	Tanegységen belüli tevékenység	1.szem.	2.szem.	3.szem.	4.szem.	Összesen
I. Tanulmányi kredit	Dr. Dernovics Mihály - Principles of food research	4				4
	Dr. Fodor Péter- Modern analytical techniques and methods	4				4
	Dr. Felföldi József, Dr. Baranyai László, Dr. Kovács Zoltán (Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszék)-Process measurements and optimization		4			4
	Dr. Salgó András- Táplálkozás biokémia *			4		4
	Simonné Dr. Sarkadi Livia- Válogatott fejezetek a táplálkozás tudományból*				4	4
	Dr. Hoschke Ágoston- Élelmiszerbiotechnológia				4	4
	Dr. Biacs Péter- Product development in the food industry				4	4
min 40, max 60	Ajánlott tárgy	4	4	4		12
	Ajánlott tárgy		4	4		8
						48
II. Kutatási és publikációs kredit	Laborgyakorlat (3 óra/hét)			4		4
min 40, max 60	Nemzetközi konferencia (full paper)			7		7
	Tanulmányút (2x 30 óra)			2		2
	Önálló kutatómunka	15	15			30
	IF-os cikk				15	15
						58
III. Oktatási kredit	Tantermi gyakorlat (2óra/hét)	2	2	2		6
max 20	Üzemi gyakorlat (1 nap)	1	1			2
	Szakedolgozat vezetés			3	3	6
						14
Összesen		30	30	30	30	120

Kutatási és disszertációs szakasz

Tanegység	Tanegységen belüli tevékenység	5.szem.	6.szem.	7.szem.	8.szem.	Összesen
II. Kutat. és publikációs kredit min 80	Publikációk	25	25	15	10	75
Kutatási beszámoló				10		10
PhD dolgozat tervezet készítés					15	15
III. Oktatási kredit max 20	Tantermi gyakorlat (2óra/hét)	2	2	2	2	8
	Szakedolgozat vezetés	3	3	3	3	12
Összesen		30	30	30	30	120

*A két tárgy közül választani lehet.

II. Tanegység- Kutatási és publikációs kredit
Üzemi gyakorlat (30 óra) 1 kredit
Üzemi gyakorlat (fél év) 14 kredit
Laborgyakorlat (3 óra/hét) 4 kredit
Tanulmányút (30 óra) 1 kredit
Önálló kutatómunka (20 óra/hét) 15 kredit
Önálló kutatómunka (60 óra) 2 kredit
Folyóiratcikkek:
IF-os folyóiratcikk: 15 kredit
Nem IF-os folyóiratcikk : 6 kredit
Egyéb értékelhető cikk : 3 kredit
Konferencia kiadványok:
Magyar nyelvű (full paper) : 4 kredit
Magyar nyelvű (abstract): 1 kredit
Nemzetközi konferencia (full paper): 7 kredit
Nemzetközi konferencia (abstract): 3 kredit
Elektronikus publikációk:
Magyar nyelven megjelent, lektorált: 1 kredit
Idegen nyelven megjelent, lektorált: 3 kredit
Könyv, -részlet:
Idegen nyelvű könyv, jegyzet: 20 kredit
Idegen nyelvű könyvrészlet: 15 kredit
Magyar nyelvű könyv, jegyzet: 12 kredit
Magyar nyelvű könyvrészlet: 10 kredit
Könyvszerkeztés, nemzetközi: 15 kredit
Könyvszerkeztés, hazai: 7 kredit
Szabadalmak:
Szabadalmak (Mo.): 15 kredit
Szabadalmak (külföld): 20 kredit
Szabadalmak (nemzetközi): 20 kredit
III. Tanegység- Oktatási kredit
Tantermi gyakorlat (1óra/hét): 1 kredit
Üzemi gyakorlat (30óra): 1 kredit
TDK helyezést elért dolgozat vezetése: 5 kredit
Szakdolgozat vezetés: 3 kredit

Fakultatív C tárgy	Ó	K
Dr. Abrankó László- Mennyiségi analitikai meghatározás módszerei	2	4
Dr. Baranyai László - Matematikai statisztikai módszerek élelmiszertudományi alkalmazásai	2	4
Dr. Felföldi József/ Dr. Firtha Ferenc- Képfeldolgozás az élelmiszerkutatásban	2	4
Dr. Farkas Csilla: Microbiological risk assesment	2	4
Dr. Kállay Miklós- Borászat dióhéjban	2	4
Dr. Kókai Zoltán- Advances in sensory science	2	4
Dr Dalmadi István-Új fejlesztési trendek az élelmiszertartósításban	2	4
Dr. Lakner Zoltán- Food business management	2	4
Dr. Lelik László- Kapcsolt analitikai rendszerek szerepe az élelmiszerkutatásban	2	4
Dr. Váradai Mária: Szenzorok élelmiszeranalitikai vizsgálatokhoz	2	4
Dr. Vozáry Eszter: Electromagnetic properties of foods	2	4
Pásztorné dr. Huszár Klára- Dairy Technology	2	4
Dr. Ladányi Márta - Többváltozós statisztikai módszerek	2	4
Dr. Gaál Márta- Agrárinformációs rendszerek	2	4
Dr. Márki Edit Sustainable development in food industry	2	4
Dr. Vatai Gyula Membrane separation processes in food technologies	2	4
Dr. Kovács Zoltán (EMGT) Biocatalysis in membrane reactor systems	2	4
Dr. Koris András Parzicle characterization	2	4
Pásztorné dr. Huszár Klára, Dr. Friedrich László: Állatitermék technológiák	2	4

PHD SZIGORLATI TÁRGYAK ÉS A KOMPLEX VIZSGA ELMÉLETI TÁRGYAI

- 1. ÉLELMISZERKÉMIA**
- 2. ÉLELMISZER-ANALITIKA**
- 3. TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNY**
- 4. ÉLELMISZER-MIKROBIOLÓGIA**
- 5. ÉLELMISZER –BIOTECHNOLÓGIA**
- 6. MIKROBIOLÓGIAI MÓDSZEREK**
- 7. ENZIMOLÓGIA**
- 8. MOLEKULÁRIS-BIOLÓGIA ÉS GENETIKA**
- 9. ÉLELMISZERIPARI MŰVELETTAN**
- 10. ÉLELMISZERIPARI FOLYAMATIRÁNYÍTÁS**
- 11. ÉLELMISZERFIZIKA**
- 12. TARTÓSÍTÁSI ELJÁRÁSOK**
- 13. -FERMENTÁCIÓS ELJÁRÁSOK**
- 14. GABONA- ÉS IPARINÖVÉNY FELDOLGOZÁS**
- 15. ÁLLATI EREDETŰ NYERSANYAGOK FELDOLGOZÁSA**
- 16. ÉLELMISZERIPARI MINŐSÉG-ELLENŐRZÉS**
- 17. ÉLELMISZEREK TÁROLÁSA ÉS CSOMAGOLÁSA**
- 18. BIOMETRIA**
- 19. ÉLELMISZERIPARI KÖRNYEZETVÉDELEM**
- 20. ÉLELMISZERMINŐSÉG ÉS BIZTONSÁG**