

Training code	T	Subject cod	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Week			Term			For students starting in 01.07.2024.									
							Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	BIK	Prerequisites		
B-BUD-N-EN-ELELM	1	ELTUD012N	Általános és bioszervetlen kémia	General and Bioinorganic Chemistry	Jókaité Szatura Zsuzsanna	JH22IS	2	2	0	26	26	0	0	0	0	0	6	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	1	ELTUD030N	Biológia	Biology	Taczmanné Brückner Andrea Erzsébet	PWRVRX	2	0	0	26	0	0	0	0	0	0	3	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	1	ELTUD082N	Esettanulmányok az élelmiszeriparban	Food Industry Case Studies	Pásztorné Huszár Klára	D3XQJF	0	2	0	0	26	0	0	0	0	0	2	PG	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	1	ELTUD399N	Gépészeti alapismeretek	Basic Principles of Mechanics	Gáspár Igor	HLP6BH	2	2	0	26	26	0	0	0	2	5	E	A	no	none		
B-BUD-N-EN-ELELM	1	ELTUD402N	Komplex biológiai közegek áramlási, reológiai és optikai alapjai	Flow, rheological and optical fundamentals of complex biological media	Firtha Ferenc	RFBZ6N	2	1	1	26	13	13	0	0	0	0	4	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	1	AGELG062N	Közgazdaságtani alapismeretek	Fundamentals of Economics	Lőkös László	IHB2RG	3	0	0	39	0	0	0	0	2	3	E	A	no	none		
B-BUD-N-EN-ELELM	1	MATER031N	Matematika	Mathematics	Veres Antal	PZEVVM	2	3	0	26	39	0	0	0	0	0	4	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	1	AGELG064N	Munkavédelem és ergonómia	Labour Safety and Ergonomics	Miskolciné Mikáczó Andrea	IQZBU4	2	0	0	26	0	0	0	0	2	3	PG	A	no	none		
B-BUD-N-EN-ELELM	1	SPORT004N	Testnevelés 1.	Physical Education 1	Kovács Péter	CV4JAN	0	2	0	0	26	0	0	0	0	0	0	TS	A	no	none	
							15	12	1	195	156	13	0	30								
B-BUD-N-EN-ELELM	2	B-BUD-N-EN-ELELM-KOT2-2023.09	Élelmiszermérnök B tárgyak (nappali, angol) 2. szemeszter		<< subject group >>	<< - >>											3	---	B			
B-BUD-N-EN-ELELM	2	ELTUD192N	Adalékanyagok ismerete és technológiai funkciói	Knowledge of Additives and Their Technological Functions	Szalóki-Dorkó Lilla	OZ1G4K	1	1	0	13	13	0	0	0	0	0	3	E	B	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	2	ELTUD059N	Élelmiszerek reológiája	Food Rheology	Kaszab Tímea	AIABIR	1	0	1	13	0	13	0	0	0	0	3	E	B	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	2	GAZDT011N	Agrár- és élelmiszeripari gazdaságtan	Agrarian and Food Economics	Bogóné Tóth Zsuzsanna	SF7C2V	2	2	0	26	26	0	0	0	0	0	3	E	A	yes	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	2	MUSZK509N	Digitális kompetencia alapjai	Basics of digital competencies	Orova Lászlóné Dr.	GNBVQ7	1	2	0	13	26	0	0	0	0	0	0	PG	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	2	ELTUD080N	Érzékszervi minősítés	Sensory Analysis	Kókai Zoltán Pál	JHYFY8	1	1	0	13	13	0	0	0	0	0	3	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	2	ELTUD403N	Komplex biológiai közegek és hőtani műveletek termodinamikája	Thermodynamics of complex biological media and thermal processes	Firtha Ferenc	RFBZ6N	1	1	1	13	13	13	0	0	0	0	3	E	A	no	Flow, rheological and optical fundamentals of complex biological media [signed]	
B-BUD-N-EN-ELELM	2	GAZDT204N	Marketing	Marketing	Kovács Annamária	FNM3RT	2	1	0	26	13	0	0	0	0	0	3	E	A	yes	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	2	ELTUD164N	Szerves és biokémia	Organic and Biochemistry	Marczika Andrásné Sörös Csilla	HAS51F	4	0	1	52	0	13	0	0	0	0	6	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	2	ELTUD171N	Táplálkozástudomány	Nutrition Science	Mednyánszky Zsuzsanna	FKK67I	2	0	0	26	0	0	0	0	0	0	3	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	2	SPORT005N	Testnevelés 2.	Physical Education 2	Kovács Péter	CV4JAN	0	2	0	0	26	0	0	0	0	0	0	TS	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	2	MATE-001-SZAB-C	Szabadon választható "C" tárgy	Optional subject	A Lecturer of the selected subject												3	---	C	no	Tantárgytól függ / Depends on the subject	
							13	9	2	169	117	26	0	27								
B-BUD-N-EN-ELELM	3	ELTUD015N	Általános mikrobiológia	General Microbiology	Kovács Mónika	HRA9TL	2	0	2	26	0	26	0	0	0	0	4	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	3	ELTUD067N	Élelmiszerkémia 1. (elmélet)	Food Chemistry 1 (Theory)	Simoné Sarkadi Livia	G4ARGA	2	0	0	26	0	0	0	0	0	0	3	E	A	no	Organic and Biochemistry [signed]	
B-BUD-N-EN-ELELM	3	ELTUD398N	Élelmiszermérnöki és biomérnöki analitikai kémia	Analytical Chemistry for Food and Bioengineering	Abrankó László Péter	K8FQOD	3	0	0	39	0	0	0	0	0	0	3	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	3	ELTUD088N	Fizikai transzformációs technológiák alapjai	Basics of Physical Transformation Technologies	Lambertné Meretei Anikó	BLGTM1	2	0	1	26	0	13	0	0	0	0	4	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	3	ELTUD104N	Ipari mérés technika	Measurement Technology in Food Industry	Baranyai László	J6GEZB	1	2	0	13	26	0	0	0	0	0	3	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	3	ELTUD133N	Művelettan 1.	Unit Operations 1	Koris András	OGKEKJ	3	2	0	39	26	0	0	0	0	0	6	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	3	ELTUD135N	Művelettan gyakorlat 1.	Unit Operations Practice 1	Molnár Máté András	C37VXV	0	0	3	0	0	30	0	0	0	0	0	TS	A	yes	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	3	ELTUD138N	Nyersanyag ismeret	Basics of Raw Materials	Hitka Géza	ETX2LP	2	0	1	26	0	13	0	0	0	0	4	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	3	SPORT011N	Testnevelés 3.	Physical Education 3	Kovács Péter	CV4JAN	0	2	0	0	26	0	0	0	0	0	0	0	TS	A	no	none
							15	6	7	195	78	82	0	27								
B-BUD-N-EN-ELELM	4	MATER092N	Alkalmazott statisztika	Applied Statistics	Ittész András Péter	GK7ITK	1	3	0	13	39	0	0	0	2	3	E	A	no	Matematika [aláírás]		
B-BUD-N-EN-ELELM	4	ELTUD395N	Élelmiszeraanalitikai laboratórium	Food analysis laboratory	Tormási Judit	RBEBOV	0	0	2	0	0	26	0	0	0	0	3	PG	A	no	Analytical Chemistry for Food and Bioengineering [completion]	
B-BUD-N-EN-ELELM	4	ELTUD068N	Élelmiszerkémia 2. (gyakorlat)	Food Chemistry 2 (Practical)	Mednyánszky Zsuzsanna	FKK67I	0	0	2	0	0	26	0	0	0	0	3	PG	A	no	Food Chemistry 1 (Theory) [signed]	
B-BUD-N-EN-ELELM	4	ELTUD069N	Élelmiszer-mikrobiológia és higiénia	Food Microbiology and Hygiene	Mohácsiné Farkas Csilla	H4F13G	2	0	3	26	0	39	0	0	0	0	6	E	A	no	General Microbiology [signed]	
B-BUD-N-EN-ELELM	4	ELTUD105N	Irányítástechnika	Control Engineering	Gillay Zoltán	QN3SDS	1	2	0	13	26	0	0	0	0	0	3	E	A	no	Measurement Technology in Food Industry [signed]	
B-BUD-N-EN-ELELM	4	ELTUD107N	Kémiai és biológiai transzformációs technológiák alapjai	Fundamentals of Chemical and Biological Transformation Technologies	Nguyen Duc Quang	QJG9A2	2	0	1	26	0	13	0	0	0	0	4	E	A	no	none	

Training code	T	Subject code	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites	
B-BUD-N-EN-ELELM	4	ELTUD134N	Művelettan 2.	Unit Operations 2	Bánvölgyi Szilvia	PBLJWX	2	2	2	26	26	26	0	0	0	6	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	4	ELTUD136N	Művelettan gyakorlat 2.	Unit Operations Practice 2	Molnár Máté András	C37XVX	0	0	3	0	0	30	0	0	0	0	TS	A	yes	Unit Operations 1 [signed]	
B-BUD-N-EN-ELELM	4	ELTUD450N	Művelettan szigorlat	Unit Operations Comprehensive Exam	Bánvölgyi Szilvia	PBLJWX	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	CHE	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	4	ELTUD175N	Tartósítóiipari technológiák alapjai	Basics of Preservation Technologies	Máté Mónika Zsuzsanna	CQLI2G	2	0	1	26	0	13	0	0	0	4	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	4	SPORT012N	Testnevelés 4.	Physical Education 4	Kovács Péter	CV4JAN	0	2	0	0	26	0	0	0	0	0	TS	A	no	none	
							10	9	14	130	117	173	0			32					
B-BUD-N-EN-ELELM	5	B-BUD-N-EN-ELELM-KOT5-2023.09	Élelmiszermérnök B tárgyak (nappali, angol) 5. szemeszter		<< subject group >>	<< - >>										3	---	B			
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD040N	Csomagolóstechnológia	Packaging Technology	Szabó-Nóti Beatrix	IS9W0F	1	0	1	13	0	13	0	0	0	3	E	B	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD400N	Hogyan írjunk szakdolgozatot?	How to write a thesis?	Zsomné Muha Viktória	RORSBY	1	1	0	13	13	0	0	0	0	3	E	B	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD170N	Táplálkozási allergiák	Food Allergy	Mednyánszky Zsuzsanna	FKK67I	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	B	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	5	GAZDT081N	Élelmiszeripari menedzsment	Food Industry Management	Lakner Zoltán Károly	PBPUNX	2	2	0	26	26	0	0	0	0	4	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD064N	Élelmiszeripari szabályozás	Food Industry Regulations	Kasza Gyula	CIUGY8	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD143N	Projekt kurzus	Project Course	Dalmadi István	NX7NU0	0	1	3	0	13	39	0	0	0	4	PG	A	yes	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD156N	Szakdolgozat készítés 1.	Thesis Work 1	Pásztorné Huszár Klára	D3XQJF	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	PG	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	5	MATE-001-ISMERETKOR	Választott ismeretek szerinti tárgy(ak)	Specialization Subjects	A Lecturer of the selected subject											10	---	B	no	Tantárgytól függ / Depends on the subject	
B-BUD-N-EN-ELELM	5	MATE-001-SZAB-C	Szabadon választható "C" tárgy	Optional subject	A Lecturer of the selected subject											3	---	C	no	Tantárgytól függ / Depends on the subject	
							4	3	3	52	39	39	0			32					
B-BUD-N-EN-ELELM	6	AGELG129N	Gazdaságtani ismeretek szigorlat		Fehér Orsolya	I8UI60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	CHE	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	6	GAZDT235N	Minőségirányítási projekt menedzsment	Quality Control Project Management	Fehér Orsolya	I8UI60	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	6	VFFTG419N	Őnálló vállalkozási ismeretek	Independent Enterprise Studies	Bringye Bernadett	DTH0X4	1	2	0	13	26	0	0	0	2	2	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD158N	Szakdolgozat készítés 2.	Thesis Work 2	Pásztorné Huszár Klára	D3XQJF	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	PG	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	6	AGELG090N	Vezetési ismeretek, tárgyalástechnika és konfliktuskezelés	Leadership skills, negotiation techniques and conflict management	Szabó Katalin	AVBT4X	2	2	0	26	26	0	0	0	0	4	E	A	no	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	6	MATE-001-ISMERETKOR	Választott ismeretek szerinti tárgy(ak)	Specialization Subjects	A Lecturer of the selected subject											10	---	B	no	Tantárgytól függ / Depends on the subject	
B-BUD-N-EN-ELELM	6	MATE-001-SZAB-C	Szabadon választható "C" tárgy	Optional subject	A Lecturer of the selected subject											3	---	C	no	Tantárgytól függ / Depends on the subject	
							5	4	0	65	52	0	0			32					
B-BUD-N-EN-ELELM	7	ELTUD189N	Üzemi gyakorlat	Internship	Zsom Tamás	QFMM9D	0	0	0	0	0	0	560	0	0	30	PG	A	yes	none	
							0	0	0	0	0	0	560			30					
Sum:							62	43	27	806	559	333	560			210					

Name of curriculum: Food Technology Automatization and Digitalization curriculum | Food Engineering (bachelor's degree, Budapest, full-time, English) 2024.09

For students starting in 01.07.2024.

Training code	T	Subject code	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites	
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD071N	Élelmiszertechnológiai automatizálás és digitalizáció 1.	Food Technology Automatization and Digitalization 1	Gillay Zoltán	QN3SDS	2	0	3	26	0	39	0	0	0	7	E	B	yes	none	
							2	0	3	26	0	39	0			7					
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD072N	Élelmiszertechnológiai automatizálás és digitalizáció 2.	Food Technology Automatization and Digitalization 2	Baranyai László	J6GEZB	2	0	3	26	0	39	0	0	0	7	E	B	yes	none	
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD097N	Iparági élelmiszertechnológiai gyakorlat (Élelmiszertechnológiai automatizálás és digitalizáció)	Food Technology Internship (Food Technology Automatization and Digitalization)	Baranyai László	J6GEZB	0	0	0	0	0	0	40	4	0	0	PG	B	yes	none	
							2	0	3	26	0	39	40			7					
Sum:							4	0	6	52	0	78	40			14					

Name of curriculum: Knowledge of Livestock Products Technologies curriculum | Food Engineering (bachelor's degree, Budapest, full-time, English) 2024.09

For students starting in 01.07.2024.

Training code	T	Subject code	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites	
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD009N	Állattermék technológiai ismeretek 1.	Knowledge of Livestock Products Technologies 1	Pásztorné Huszár Klára	D3XQJF	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	B	yes	none	
							2	0	0	26	0	0	0			3					
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD010N	Állattermék technológiai ismeretek 2.	Knowledge of Livestock Products Technologies 2	Jónás Gábor	XIL25C	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	B	yes	none	

Training code	T	Subject cod	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites
							2	0	0	26	0	0	0			3				
						Sum:	4	0	0	52	0	0	0			6				

Name of curriculum: Livestock Products Technologies and Quality Management curriculum | Food Engineering (bachelor's degree, Budapest, full-time, English) 2024.09

For students starting in 01.07.2024.

Training code	T	Subject cod	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD007N	Állattermék technológia és minőségügy 1.	Livestock Products Technologies and Quality Management 1	Páztorné Huszár Klára	D3XQJF	2	0	3	26	0	39	0	0	0	7	E	B	yes	none
							2	0	3	26	0	39	0			7				
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD008N	Állattermék technológia és minőségügy 2.	Livestock Products Technologies and Quality Management 2	Jónás Gábor	XIL25C	2	0	3	26	0	39	0	0	0	7	E	B	yes	none
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD094N	Iparági élelmiszertechnológia gyakorlat (Állattermék technológia)	Food Technology Internship (Livestock Products Technologies)	Jónás Gábor	XIL25C	0	0	0	0	0	0	40	4	0	0	PG	B	yes	none
							2	0	3	26	0	39	40			7				
						Sum:	4	0	6	52	0	78	40			14				

Name of curriculum: Knowledge of Post-Harvest Technologies curriculum | Food Engineering (bachelor's degree, Budapest, full-time, English) 2024.09

For students starting in 01.07.2024.

Training code	T	Subject cod	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD020N	Árukezelési technológiai ismeretek 1.	Knowledge of Post-Harvest Technologies 1	Kenesei György	MNC3FF	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	B	yes	none
							2	0	0	26	0	0	0			3				
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD021N	Árukezelési technológiai ismeretek 2.	Knowledge of Post-Harvest Technologies 2	Hitka Géza	E7X2LP	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	B	yes	none
							2	0	0	26	0	0	0			3				
						Sum:	4	0	0	52	0	0	0			6				

Name of curriculum: Post-Harvest Technologies and Quality Management curriculum | Food Engineering (bachelor's degree, Budapest, full-time, English) 2024.09

For students starting in 01.07.2024.

Training code	T	Subject cod	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD022N	Árukezelési technológiák és minőségügy 1.	Post-Harvest Technologies and Quality Management 1	Kenesei György	MNC3FF	2	0	3	26	0	39	0	0	0	7	E	B	yes	none
							2	0	3	26	0	39	0			7				
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD023N	Árukezelési technológiák és minőségügy 2.	Post-Harvest Technologies and Quality Management 2	Hitka Géza	E7X2LP	2	0	3	26	0	39	0	0	0	7	E	B	yes	none
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD095N	Iparági élelmiszertechnológia gyakorlat (Árukezelési technológiák)	Food Technology Internship (Post-Harvest Technologies)	Hitka Géza	E7X2LP	0	0	0	0	0	0	40	4	0	0	PG	B	yes	none
							2	0	3	26	0	39	40			7				
						Sum:	4	0	6	52	0	78	40			14				

Name of curriculum: Knowledge of Confectionary and Edible Fat Technologies curriculum | Food Engineering (bachelor's degree, Budapest, full-time, English) 2024.09

For students starting in 01.07.2024.

Training code	T	Subject cod	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD045N	Édesipari és zsiradékkipari technológiai ismeretek 1.	Knowledge of Confectionary and Edible Fat Technologies 1	Soós Anita	SQ37E6	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	B	yes	none
							2	0	0	26	0	0	0			3				
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD046N	Édesipari és zsiradékkipari technológiai ismeretek 2.	Knowledge of Confectionary and Edible Fat Technologies 2	Soós Anita	SQ37E6	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	B	yes	none
							2	0	0	26	0	0	0			3				
						Sum:	4	0	0	52	0	0	0			6				

Name of curriculum: Confectionary and Edible Fat Production Technologies and Quality Management curriculum | Food Engineering (bachelor's degree, Budapest, full-time, English) 2024.09

For students starting in 01.07.2024.

Training code	T	Subject cod	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD047N	Édesipari és zsiradékkipari technológiák és minőségügy 1.	Confectionary and Edible Fat Production Technologies and Quality Management 1	Badakné Kerti Katalin	UF3P5L	2	0	3	26	0	39	0	0	0	7	E	B	yes	none
							2	0	3	26	0	39	0			7				
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD048N	Édesipari és zsiradékkipari technológiák és minőségügy 2.	Confectionary and Edible Fat Production Technologies and Quality Management 2	Badakné Kerti Katalin	UF3P5L	2	0	3	26	0	39	0	0	0	7	E	B	yes	none
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD096N	Iparági élelmiszertechnológia gyakorlat (Édesipari és zsiradékkipari technológiák)	Food Technology Internship (Confectionary and Edible Fat Production Technologies)	Soós Anita	SQ37E6	0	0	0	0	0	0	40	4	0	0	PG	B	yes	none

Training code	T	Subject cod	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites
							2	0	3	26	0	39	40			7				
						Sum:	4	0	6	52	0	78	40			14				

Name of curriculum: Knowledge of Brewing and Distilling Technologies curriculum | Food Engineering (bachelor's degree, Budapest, full-time, English) 2024.09

For students starting in 01.07.2024.

Training code	T	Subject cod	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD146N	Sőr- és szeszipari technológiai ismeretek 1.	Knowledge of Brewing and Distilling Technologies 1	Kun-Farkas Gabriella	DSI707	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	B	yes	none
							2	0	0	26	0	0	0	0	0	3				
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD147N	Sőr- és szeszipari technológiai ismeretek 2.	Knowledge of Brewing and Distilling Technologies 2	Kun Szilárd	GW5C39	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	B	yes	none
							2	0	0	26	0	0	0	0	0	3				
						Sum:	4	0	0	52	0	0	0	0	0	6				

Name of curriculum: Brewing, Distilling and Quality Management curriculum | Food Engineering (bachelor's degree, Budapest, full-time, English) 2024.09

For students starting in 01.07.2024.

Training code	T	Subject cod	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD148N	Sőr- és szeszipari technológiák és minőségügy 1.	Brewing, Distilling and Quality Management 1	Kun-Farkas Gabriella	DSI707	2	0	3	26	0	39	0	0	0	7	E	B	yes	none
							2	0	3	26	0	39	0	0	0	7				
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD098N	Iparági élelmiszertechnológia gyakorlat (Sőr- és szeszipari technológiák)	Food Technology Internship (Technologies of Brewing and Distilling)	Kiss Zsuzsanna	SOPZ4M	0	0	0	0	0	0	40	4	0	0	PG	B	yes	none
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD149N	Sőr- és szeszipari technológiák és minőségügy 2.	Brewing, Distilling and Quality Management 2	Kun Szilárd	GW5C39	2	0	3	26	0	39	0	0	0	7	E	B	yes	none
							2	0	3	26	0	39	40		7					
						Sum:	4	0	6	52	0	78	40		14					

Name of curriculum: Knowledge of Baking and Pasta Technologies curriculum | Food Engineering (bachelor's degree, Budapest, full-time, English) 2024.09

For students starting in 01.07.2024.

Training code	T	Subject cod	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD151N	Sütő- és tésztaipari technológiai ismeretek 1.	Knowledge of Baking and Pasta Technologies 1	Szedljak Ildikó Judit	JA8Z4C	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	B	yes	none
							2	0	0	26	0	0	0	0	0	3				
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD152N	Sütő- és tésztaipari technológiai ismeretek 2.	Knowledge of Baking and Pasta Technologies 2	Szedljak Ildikó Judit	JA8Z4C	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	B	yes	none
							2	0	0	26	0	0	0	0	0	3				
						Sum:	4	0	0	52	0	0	0	0	0	6				

Name of curriculum: Baking and Pasta Technologies and Quality Management curriculum | Food Engineering (bachelor's degree, Budapest, full-time, English) 2024.09

For students starting in 01.07.2024.

Training code	T	Subject cod	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD153N	Sütő- és tésztaipari technológiák és minőségügy 1.	Baking and Pasta Technologies and Quality Management 1	Kóczán Györgyné	L5OQPB	2	0	3	26	0	39	0	0	0	7	E	B	yes	none
							2	0	3	26	0	39	0	0	0	7				
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD099N	Iparági élelmiszertechnológia gyakorlat (Sütő- és tésztaipari technológiák)	Food Technology Internship (Baking and Pasta Technologies)	Badakné Kerti Katalin	UF3P5L	0	0	0	0	0	0	40	4	0	0	PG	B	yes	none
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD154N	Sütő- és tésztaipari technológiák és minőségügy 2.	Baking and Pasta Technologies and Quality Management 2	Badakné Kerti Katalin	UF3P5L	2	0	3	26	0	39	0	0	0	7	E	B	yes	none
							2	0	3	26	0	39	40		7					
						Sum:	4	0	6	52	0	78	40		14					

Name of curriculum: Preservation Technologies curriculum | Food Engineering (bachelor's degree, Budapest, full-time, English) 2024.09

For students starting in 01.07.2024.

Training code	T	Subject cod	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD173N	Tartósítóiipari technológiai ismeretek 1.	Preservation Technologies 1	Dalmadi István	NX7NU0	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	B	yes	none
							2	0	0	26	0	0	0	0	0	3				
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD174N	Tartósítóiipari technológiai ismeretek 2.	Preservation Technologies 2	Szabó-Nóti Beatrix	IS9W0F	2	0	0	26	0	0	0	0	0	3	E	B	yes	none
							2	0	0	26	0	0	0	0	0	3				
						Sum:	4	0	0	52	0	0	0	0	0	6				

Training code	T	Subject cod	Subject HU	Subject EN	Lecturer	Lct.code	Th	Pr	La	Th	Pr	La	Fpr	Fpd	Cons	Cr	Re	Type	Blk	Prerequisites					
Name of curriculum: Food Preservation Technologies and Quality curriculum Food Engineering (bachelor's degree, Budapest, full-time, English) 2024.09																					For students starting in 01.07.2024.				
B-BUD-N-EN-ELELM	5	ELTUD176N	Tartósítóiipari technológiák és minőségügy 1.	Food Preservation Technologies and Quality 1	Dalmadi István	NX7NU0	2	0	3	26	0	39	0	0	0	7	E	B	yes	none					
							2	0	3	26	0	39	0												
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD101N	Iparági élelmiszertechnológia gyakorlat (Tartósítóiipari technológiák)	Food Technology Internship (Preservation Technologies)	Szalóki-Dorkó Lilla	OZ1G4K	0	0	0	0	0	0	40	4	0	0	PG	B	yes	none					
B-BUD-N-EN-ELELM	6	ELTUD177N	Tartósítóiipari technológiák és minőségügy 2.	Food Preservation Technologies and Quality 2	Máté Mónika Zsuzsanna	CQLI2G	2	0	3	26	0	39	0	0	0	7	E	B	yes	none					
							2	0	3	26	0	39	40												
							Sum:	4	0	6	52	0	78	40											