

OKLEVÉLMELLÉKLET



Az oklevél sorszáma: MK-00210/2022/OKL, a kiállítás dátuma: 2022.12.14

1. AZ OKLEVÉL MEGSZERZŐJÉNEK ADATAI

1.1. Vezetéknév

Szatmári

1.2. Utónév

Patrik

1.3. Születési hely (ország, város) és idő

Magyarország, Gyula, 2001.01.15.

1.4. Hallgatói azonosító szám • Intézményi azonosító

71924198144 • FSAWNZ

1.5. Törzslap sorszáma

T019425/FI62198/S

2. AZ OKLEVÉL ADATAI

2.1. A szakképzettség megnevezése, és a vele járó cím (teljes és rövidített formában)

élelmiszermérnök

2.2. Az oklevél megszerzése érdekében elvégzett szak/szakok

élelmiszermérnöki

2.3. Az oklevelet kibocsátó intézmény neve, intézményi azonosító száma és jogállása

Szegedi Tudományegyetem (FI62198, államilag elismert, közfeladatot ellátó közérdekű vagyongazdálkodási alapítvány által fenntartott magánegyetem)

2.4. A képzést folytató intézmény neve, intézményi azonosító száma és jogállása (ha eltér a 2.3 pontban megjelölttől)

—

2.5. A képzés nyelve

magyar

3. A KÉPZÉS SZINTJÉNEK ADATAI

3.1. A képzés szintje, EKKR szintje

alapképzés (BA/BSc/BProf), 6. szint

3.2. A képzési idő a képzési és kimeneti követelmény szerint

7 félév

3.3. A képzésbe való belépés feltételei

Érettségi vizsga sikeres teljesítése, MKKR/EKKR szerinti 4. szint, az ISCED 2011 besorolás 344 vagy 354 szintje.

4. A KÉPZÉS TARTALMÁRA ÉS AZ ELÉRT EREDMÉNYEKRE VONATKOZÓ ADATOK

4.1. A KÉPZÉS KÖVETELMÉNYEI

4.1.1. A szak követelményeit meghatározó jogszabály, határozat

18/2016. (VIII. 5.) EMMI rendelet

4.1.2. A képzési cél

A képzés célja olyan élelmiszer-mérnökök képzése, akik általános ismeretekkel rendelkeznek a biológia, a kémia, a fizika, a műszaki és gazdasági alaptudományokban, speciális ismeretekkel az élelmiszer-tudományban, szakmai alapismeretekkel és gyakorlati készségekkel az élelmiszer-technológia terén. A megszerzett élelmiszer-mérnöki és ezzel összefüggő piaci ismereteik birtokában képesek a különféle nagyságú és szerkezetű termelőegységekben folyó élelmiszer-előállítás és kezelési munka szervezésére és irányítására. Felkészültek tanulmányaik mesterképzésben való folytatására.

4.1.3. A megszerzendő kreditek száma

210

4.1.4. Az ismeretek ellenőrzésének rendszere

A számonkérés formái a tanulmányok ideje alatt: írásbeli/szóbeli/gyakorlati beszámoló, illetve vizsgák.

A tanulmányok végén: szakdolgozat véde és záróvizsga.

4.1.5. A szakmai gyakorlat jellege, hossza, kreditértéke

A szakmai gyakorlat 2 részből áll. Az első rész a szakmai elméleti képzéshez kapcsolódik, nappali tagozaton összesen legalább 3 hét, levelező tagozaton 60 óra; kreditérték: 0 kredit (kritériumkövetelmény). A második rész nappali tagozaton 1 félév (12 hét), levelező tagozaton 4 hét; kreditérték: 30 kredit.

4.2. AZ EGYES TANTÁRGYAK / ÉRDEMJEK / KREDITPONTOK

4.2.1. Tanulmányok során megszerzett tudás (követelmény megnevezése, kreditpont, érdemjegy)

Tantárgy neve	Tantárgy kódja	Óraszám*	Követelmény	Kredit	Eredmény	Félév
Matematika 1. ea.	NEMET011	H:2/0/0	Kollokvium	4	Jó (4)	2019/20/1
Matematika 1. gy.	NEMET012	H:0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2019/20/1
Általános és szervetlen kémia ea.	NEMET021	H:2/0/0	Kollokvium	6	Jó (4)	2019/20/1
Általános és szervetlen kémia gy.	NEMET022	H:0/3/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2019/20/1
Biológia ea.	NEMET031	H:2/0/0	Kollokvium	4	Jó (4)	2019/20/1
Biológia gy.	NEMET032	H:0/1/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2019/20/1
Élelmiszer fizika 1. ea.	NEMET041	H:2/0/0	Kollokvium	4	Jó (4)	2019/20/1
Élelmiszer fizika 1. gy.	NEMET042	H:0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2019/20/1
Gépészeti alapismeretek ea.	NEMET101	H:2/0/0	Gyakorlati jegy	4	Közepes (3)	2019/20/1
Gépészeti alapismeretek gy.	NEMET102	H:0/1/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2019/20/1
Alkalmazott informatika 1. gy.	NEMET142	H:0/2/0	Gyakorlati jegy	2	Jó (4)	2019/20/1
Közgazdaságtan ea.	NEMET201	H:2/0/0	Kollokvium	3	Jó (4)	2019/20/1
Egyetemi tanulmányi alkalmasság felmérése és fejlesztése	XA0031-ALK	F:0/6/0	Gyakorlati jegy	1	Jó (4)	2019/20/1



Tantárgy neve	Tantárgy kódja	Óraszám*	Követelmény	Kredit	Eredmény	Félév
Élelmiszeripari nyersanyagismeret ea.	NEMEK251	H:2/0/0	Kollokvium	3	Jeles (5)	2019/20/2
Matematika 2. ea.	NEMET013	H:2/0/0	Kollokvium	4	Jeles (5)	2019/20/2
Matematika 2. gy.	NEMET014	H:0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2019/20/2
Élelmiszer fizika 2. ea.	NEMET043	H:2/0/0	Kollokvium	4	Jeles (5)	2019/20/2
Élelmiszer fizika 2. gy.	NEMET044	H:0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2019/20/2
Szerves és biokémia ea.	NEMET061	H:2/0/0	Kollokvium	5	Jó (4)	2019/20/2
Szerves és biokémia gy.	NEMET062	H:0/3/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2019/20/2
Általános mikrobiológia ea.	NEMET081	H:1/0/0	Kollokvium	4	Jeles (5)	2019/20/2
Általános mikrobiológia gy.	NEMET082	H:0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2019/20/2
Alkalmazott informatika 2. gy.	NEMET144	H:0/2/0	Gyakorlati jegy	2	Jeles (5)	2019/20/2
Élelmiszeripari alapgépek ea.	NEMET151	H:2/0/0	Kollokvium	3	Jeles (5)	2019/20/2
Gazdasági és élelmiszeripari jog ea.	NEMET221	H:2/0/0	Beszámoló (háromfokozatú)	2	Kiválóan megfelelt	2019/20/2
Táplálkozástörténelem	NVLD1071	H:2/0/0	Beszámoló (háromfokozatú)	2	Kiválóan megfelelt	2019/20/2
Labdajátékok	XT0011-00245	H:0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2019/20/2
Élelmiszertechnológia alapjai 1. ea.	NEMEK261	H:2/0/0	Kollokvium	5	Jeles (5)	2020/21/1
Élelmiszertechnológia alapjai 1. gy.	NEMEK262	H:0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2020/21/1
Élelmiszerkémia ea.	NEMET071	H:2/0/0	Kollokvium	6	Közepes (3)	2020/21/1
Élelmiszerkémia gy.	NEMET072	H:0/3/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2020/21/1
Élelmiszer- és ipari mikrobiológia ea.	NEMET091	H:2/0/0	Kollokvium	6	Jó (4)	2020/21/1
Élelmiszer- és ipari mikrobiológia gy.	NEMET092	H:0/3/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2020/21/1
Élelmiszeripari műveletek 1. ea.	NEMET121	H:3/0/0	Kollokvium	5	Jeles (5)	2020/21/1
Élelmiszeripari műveletek 1. gy.	NEMET122	H:0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2020/21/1
Elektrotechnika ea.	NEMET131	H:1/0/0	Kollokvium	3	Közepes (3)	2020/21/1
Elektrotechnika gy.	NEMET132	H:0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2020/21/1
Élelmiszeripari gazdaságtan 1. ea.	NEMET211	H:2/0/0	Kollokvium	3	Jeles (5)	2020/21/1
Élelmiszeripari gazdaságtan 1. gy.	NEMET212	H:0/1/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2020/21/1
Kémia és a társművészetek	XA0021-KémiaTársM	H:2/0/0	Kollokvium	2	Jeles (5)	2020/21/1
A mindennapok kémiája	XA0021-MindKém	H:2/0/0	Kollokvium	2	Jeles (5)	2020/21/1
Kerékpározás, kondicionálás	XT0011-00028	H:0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2020/21/1

Tantárgy neve	Tantárgy kódja	Óraszám*	Követelmény	Kredit	Eredmény	Félév
Élelmiszertechnológia alapjai 2. (N) ea.	NEMEN271	H:2/0/0	Kollokvium	4	Jeles (5)	2020/21/2
Élelmiszertechnológia alapjai 2. (N) gy.	NEMEN272	H:0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2020/21/2
Malomipari technológia ea.	NEMEN281	H:4/0/0	Kollokvium	8	Jó (4)	2020/21/2
Malomipari gépek ea.	NEMEN291	H:1/0/0	Beszámoló (háromfokozatú)	2	Kiválóan megfelelt	2020/21/2
Szakmai gyakorlat kreditérték nélküli (malomipari)	NEMEN602	H:0/4/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2020/21/2
Biometria gy.	NEMET052	H:0/2/0	Gyakorlati jegy	2	Elégséges (2)	2020/21/2
Mérés és automatizálás ea.	NEMET111	H:2/0/0	Kollokvium	4	Jeles (5)	2020/21/2
Mérés és automatizálás gy.	NEMET112	H:0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2020/21/2
Élelmiszeripari műveletek 2. ea.	NEMET123	H:3/0/0	Kollokvium	5	Jó (4)	2020/21/2
Élelmiszeripari műveletek 2. gy.	NEMET124	H:0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2020/21/2
Élelmiszeranalitika ea.	NEMET161	H:2/0/0	Kollokvium	5	Jó (4)	2020/21/2
Élelmiszeranalitika gy.	NEMET162	H:0/3/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2020/21/2
Élelmiszeripari gazdaságtan 2. ea.	NEMET213	H:2/0/0	Kollokvium	3	Jó (4)	2020/21/2
Élelmiszeripari gazdaságtan 2. gy.	NEMET214	H:0/1/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2020/21/2
Sütőipari technológia ea.	NEMEN283	H:4/0/0	Kollokvium	8	Jeles (5)	2021/22/1
Sütőipari gépek ea.	NEMEN293	H:1/0/0	Beszámoló (háromfokozatú)	2	Kiválóan megfelelt	2021/22/1
Szakmai gyakorlat kreditérték nélküli (sütőipari)	NEMEN604	H:0/4/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2021/22/1
Élelmiszeripari műveletek 3. ea.	NEMET125	H:3/0/0	Kollokvium	5	Jeles (5)	2021/22/1
Élelmiszeripari műveletek 3. gy.	NEMET126	H:0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2021/22/1
Élelmiszerbiztonság és higiénia ea.	NEMET171	H:3/0/0	Kollokvium	4	Jó (4)	2021/22/1
Minőségirányítás ea.	NEMET191	H:2/0/0	Kollokvium	3	Jó (4)	2021/22/1
Tárgyalás technika ea.	NEMET241	H:1/0/0	Beszámoló (háromfokozatú)	2	Kiválóan megfelelt	2021/22/1
Tárgyalás technika gy.	NEMET242	H:0/1/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2021/22/1
Szakkolgozat 1.	NEMET502	F:0/7/0	Beszámoló (háromfokozatú)	5	Megfelelt	2021/22/1
HACCP terv készítése ea.	NVLDH081	H:2/0/0	Beszámoló (háromfokozatú)	3	Kiválóan megfelelt	2021/22/1
HACCP terv készítése gyak.	NVLDH082	H:0/1/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2021/22/1
Demonstrátori feladat	NVLE0241	H:1/0/0	Beszámoló (háromfokozatú)	2	Kiválóan megfelelt	2021/22/1



Tantárgy neve	Tantárgy kódja	Óraszám*	Követelmény	Kredit	Eredmény	Félév
Édesipari technológia ea.	NEMEN285	H:4/0/0	Kollokvium	8	Jeles (5)	2021/22/2
Édesipari gépek ea.	NEMEN295	H:1/0/0	Beszámoló (háromfokozatú)	2	Kiválóan megfelelt	2021/22/2
Szakmai gyakorlat kreditérték nélküli (édesipari)	NEMEN606	H:0/4/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2021/22/2
Élelmiszer-ipari minőségirányítás ea.	NEMET181	H:2/0/0	Kollokvium	3	Jó (4)	2021/22/2
Folyamatszervezés ea.	NEMET231	H:2/0/0	Kollokvium	3	Elégséges (2)	2021/22/2
Szakedzőtárs 2.	NEMET504	F:0/7/0	Beszámoló (háromfokozatú)	10	Kiválóan megfelelt	2021/22/2
Demonstrátori feladat	NVLE0241	H:1/0/0	Beszámoló (háromfokozatú)	2	Kiválóan megfelelt	2021/22/2
A hallás biofizikája. Különböző hallásvizsgálati módszerek	XA0021-00412	H:2/0/0	Kollokvium	2	Jó (4)	2021/22/2
Attenborough-tól a TEDx-ig: A tudománykommunikáció lehetőségei és kihívásai (KV)(M)	XA0021-AttenbTED	H:2/0/0	Kollokvium	2	Közepes (3)	2021/22/2
Bevezetés a korszerű könyvtárhasználatba: hagyományos és elektronikus szakirodalmazás	XA0021-BevKönyvtárHaszn	H:2/0/0	Kollokvium	2	Közepes (3)	2021/22/2
Current opinions in Neurobiology	XA0021-CurOpNeurob	H:0/2/0	Kollokvium	2	Jeles (5)	2021/22/2
Hulladékkezelés, hulladékgazdálkodás	XA0021-Hulladék	H:2/0/0	Kollokvium	2	Jeles (5)	2021/22/2
Nanomedicina előadás	XA0021-NanoMed_L	H:2/0/0	Beszámoló (ötffokozatú)	2	Jó (4)	2021/22/2
Pénzügyi kultúra, privát pénzügyeim menedzselése (Online kurzus)	XA0021-PénzKultPrivPM	F:0/16/0	Gyakorlati jegy (3 fokozatú)	2	Kiválóan megfelelt	2021/22/2
Útmutató a hiteles vezetővé váláshoz (Online kurzus)	XA0021-VezVál	F:0/16/0	Gyakorlati jegy (3 fokozatú)	2	Kiválóan megfelelt	2021/22/2
Szakmai gyakorlat (intézményen kívül, 1 szemeszter)	NEMET612	H:0/40/0	Beszámoló (háromfokozatú)	30	Kiválóan megfelelt	2022/23/1
Demonstrátori feladat	NVLE0241	H:1/0/0	Beszámoló (háromfokozatú)	2	Kiválóan megfelelt	2022/23/1

* Ha a tanórak száma mező „e/gy/l” alakban „/” jelekkel tagolt, akkor ezek a számok az előadások / gyakorlatok / laborgyakorlatok óraszámát jelentik heti („H”) vagy féléves („F”) bontásban.

Megszerzett kredit: **232**

4.2.2. Korábbi, párhuzamos, illetve vendéghallgatói tanulmányok alapján elismert tudás (követelmény megnevezése, kreditpont, érdemjegy)

Tanegység neve	Tanegység kódja	Elismerés	Követelmény	Kredit	Eredmény	Dátum
----------------	-----------------	-----------	-------------	--------	----------	-------

Megszerzett kredit: **0**

4.2.3. Munka - egyéb tapasztalat, nem formális informális tanulás alapján elismert tudás (követelmény megnevezése, kreditpont, érdemjegy)

Tanegység neve	Tanegység kódja	Elismerés	Követelmény	Kredit	Eredmény	Dátum
Járványügyi önkéntes munka	XO0021-JárványÖnkMunka	Munkatapasztalat alapján	Elismeréssel teljesített (jegy nélkül)	2	Elismeréssel teljesítve	2022.01.27.

Megszerzett kredit: **2**

A megszerzett kreditek összesen: **234**

4.3. AZ ÉRTÉKELÉS RENDSZERE

Az értékelési skála ötfokozatú:

- **jeles (5)** – a hallgató tudása a tananyag egészére és összefüggéseire teljes;
- **jó (4)** – a hallgató a tananyagot ismeri, ismereteinek alkalmazására képes;
- **közepes (3)** – a hallgató a tananyag lényeges részeit ismeri, tudását kielégítően képes alkalmazni;
- **elégséges (2)** – a hallgató a tananyag lényeges részeit ismeri, tudását még elfogadható szinten képes alkalmazni;
- **elégtelen (1)** – a hallgató nem képes bizonyítani, hogy a tananyag lényeges részeit ismeri és alkalmazni tudja.

Minősítés – kiválóan megfelelt (KM), megfelelt (M) vagy nem felelt meg (N).

Aláírás – megfelelt (I)/aláírva vagy nem felelt meg (N)/megtagadva.

4.4. AZ OKLEVÉL MINŐSÍTÉSE

jeles (4,73)

5. AZ OKLEVÉLLEL JÁRÓ JOGOSULTSÁGOK

5.1. Továbbtanulási jogosultságok

Az Európai Képesítési Keretrendszer második ciklusába tartozó (MA/MSc) tanulmányok, MKKR/EKKR szerinti 7. szint, az ISCED 2011 besorolás 767 szintje. Szakirányú továbbképzések az MKKR/EKKR szerinti 6. szinten, az ISCED 2011 besorolás 657 szintjének megfelelően.

5.2. Szakmai jogosultságok

élelmiszermérnökök

6. TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

6.1. Egyéb információk

Szakdolgozat: Antioxidáns hatású gyümölcszselé termékek fejlesztése [2022.11.30; eredmény: (5) jeles]

6.2. Intézményi információk

Szegedi Tudományegyetem
6720 Szeged, Dugonics tér 13.
Központi telefonszám: +36 (62) 544-000
Központi fax: +36 (62) 546-371
Web: <http://www.u-szeged.hu>

6.3. Egyéb hasznos információk forrásának megjelölése

Az adatok hitelességének ellenőrzési módja:
Szegedi Tudományegyetem, Oktatási Igazgatóság
Telefonszám: +36 (62) 544-021
E-mail-cím: oktig@rekt.szte.hu



7. AZ OKLEVÉLMELLÉKLET HITELESÍTÉSE

7.1. Dátum

2022.12.15.

7.4. Hivatalos bélyegző

7.2. Az aláíró neve

Dr. Horváth Zsuzsanna

7.3. Az aláíró beosztása

oktatási és általános dékánhelyettes

8. A MAGYAR FELSOÓKTATÁSI RENDSZER LEÍRÁSA

(módosítva 2020 áprilisában)

8.1. A felsőoktatási intézmények típusai és az intézmények igazgatása

A felsőoktatási intézmények létesítését és működését a nemzeti felsőoktatásról szóló 2011. évi CCIV. törvény szabályozza. A nemzeti felsőoktatási törvény jogszabályi keretei között működve a magyar felsőoktatási intézmények államilag elismert, állami vagy nem állami (egyházi vagy magán-) intézmények. Az államilag elismert intézmények felsorolása megtalálható a nemzeti felsőoktatási törvény 1. mellékletében. A felsőoktatási intézmények típusukat tekintve egyetemek vagy főiskolák lehetnek. Az egyetem és a főiskola is mind a három képzési ciklusban folytathat képzést. A képzések nem különböznek intézménytípus szerint.

8.2. A képzések és a megszerzhető oklevelek típusai

A felsőoktatás egymásra épülő, felsőfokú végzettséget adó képzési ciklusai az alapképzés, a mesterképzés és a doktori képzés. Mesterfokozatot jogszabályban meghatározott esetekben osztatlan képzésben is lehet szerezni.

A felsőoktatási intézmények – a fentiek mellett – felsőfokú végzettségi szintet nem nyújtó felsőoktatási szakképzést és szakirányú továbbképzést is folytathatnak, valamint az élethosszig tartó tanulás keretében felnőttképzést is szervezhetnek.

A felsőoktatási intézmények az Európai Kreditátviteli Rendszerre épülő kreditrendszert alkalmaznak. Egy kredit átlagosan 30 hallgatói tanulmányi munkaóra elvégzésével egyenértékű.

8.3. A képzések és a fokozatok engedélyezése/akkreditálása

Valamennyi felsőoktatási szakképzés, alap- és mesterképzés esetében jogszabály határozza meg a képzési és kimeneti követelményeket, vagyis a képzés szintjét, a megszerzhető szakképzettséget és azon kompetenciáknak az összességét, amelyek megszerzése esetén az adott szakon az oklevél kiadható.

A felsőoktatási intézmények kérelmére, a Magyar Felsőoktatási Akkreditációs Bizottság által adott szakvélemény birtokában az Oktatási Hivatal jár el a felsőoktatási szakképzés, az alap- és a mesterképzés indítására irányuló eljárásokban, valamint a doktori iskola nyilvántartásba vételében. A Magyar Felsőoktatási Akkreditációs Bizottság szakvéleményének figyelembevételével szintén az Oktatási Hivatal vizsgálja felül ötévente a felsőoktatási intézmények működési engedélyét. A fenti eljárások valamennyi államilag elismert, állami vagy nem állami felsőoktatási intézmény esetében azonosak azzal az eltéréssel, hogy a hitéleti képzések esetében minőséghitelesítésre sem a Magyar Felsőoktatási Akkreditációs Bizottságnak, sem az Oktatási Hivatalnak nincs hatásköre. A hitéleti képzések esetében kizárólag a tárgyi és személyi feltételek vizsgálhatók.

8.4. A képzés rendszere

A hallgatók tanulmányait a felsőoktatási szakképzésben, az alap- és a mesterképzésben, valamint a szakirányú továbbképzésben záróvizsgálattal fejezik be. A záróvizsga szakdolgozat vagy diplomamunka megvédéséből, valamint további szóbeli, írásbeli és gyakorlati vizsgarészekből állhat.

8.4.1. Felsőoktatási szakképzések

A felsőoktatási szakképzésben megszerzett oklevél felsőfokú szakképzettséget tanúsít, önálló végzettségi szintet azonban nem. A felsőoktatási szakképzésben legalább 120 kreditet kell teljesíteni, a képzési idő legalább 4 félév.

8.4.2. Az első és a második ciklusba tartozó képzések

Első felsőfokú végzettségi szintként alapfokozat és szakképzettség szerezhető. Az alapképzésben 180–240 kreditet kell teljesíteni. A képzési idő 6–8 félév.

Második felsőfokú végzettségi szintként mesterfokozat és szakképzettség szerezhető. Az alapfokozatra épülő mesterképzésben 60–120

kreditet kell megszerezni. A képzési idő 2–4 félév.

8.4.3. Osztatlan képzések

Az osztatlan képzések érettségi vizsgára épülő és mesterfokozattal záruló, 10–12 félév időtartamú képzések, amelyek során 300–360 kreditet kell megszerezni. A hitéleti képzések mellett osztatlan képzés folyik például az állatorvos-, építész-, fogorvos-, gyógyszerész-, jogász-, tanár- és orvosképzés esetében, továbbá egyes művészeti szakokon.

8.4.4. Felsőfokú végzettségi szintre épülő szakmai képzések

A felsőoktatási intézmények az alap- vagy mesterfokozattal rendelkezők számára szakirányú továbbképzést is nyújthatnak, amelyek során 60–120 kredit teljesítésével további, szakirányú szakképzettség szerezhető. A képzési idő 2–4 félév.

8.4.5. Doktori tanulmányok

A 2016. szeptember 1-je előtt indult doktori képzésekben legalább 180 kreditet kell teljesíteni. A képzési idő 36 hónap.

A 2016. szeptember 1-je után indult doktori képzésekben pedig legalább 240 kreditet kell teljesíteni. A képzési idő 8 félév. A doktori képzés során, a negyedik félév végén, komplex vizsgát kell teljesíteni. A doktori értekezést a komplex vizsgát követő három éven belül kell benyújtani.

Tekintet nélkül a képzés megkezdésének időpontjára a doktori képzést követően vagy még a doktori képzés keretén belül külön fokozatszerzési eljárásban „Doctor of Philosophy” (rövidítve: PhD), illetve a művészeti képzésben „Doctor of Liberal Arts” (rövidítve: DLA) tudományos fokozatot lehet szerezni. A fokozatszerzési eljárás időtartama legfeljebb két év lehet.

8.5. Értékelési rendszer

A hallgatók teljesítményének értékelése általában az ötfokozatú értékelési rendszer szerint jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), elégtelen (1) minősítéssel vagy a háromfokozatú rendszer szerint jól megfelelt (5), megfelelt (3), nem felelt meg (1) minősítéssel történik. A felsőoktatási intézmények egyébként az előzőekkel összevethető értékelési rendszert is alkalmazhatnak.

8.6. A felsőoktatási képzésre való felvétel

A felsőoktatásba jelentkezőket elsősorban a középiskolai osztályzataik és az érettségi vizsgán elért eredményeik vagy kizárólag ez utóbbi alapján rangsorolják. A felsőoktatási szakképzésre, az alapképzésre és az osztatlan képzésre történő felvétel feltétele a középiskola főszabályként 12. osztályának elvégzése után letett érettségi vizsga, amelyet az érettségi bizonyítvány igazol. Egyes szakokon a felvétel egészségügyi, szakmai vagy pályaalakmassági követelmények teljesítéséhez köthető. Mesterképzésre az vehető fel, aki alapképzést szerzett. Szakirányú továbbképzésre alap- vagy mesterfokozattal lehet felvételt nyerni. Doktori képzésre az vehető fel, aki mesterfokozattal rendelkezik. A mesterképzésre, a szakirányú továbbképzésre és a doktori képzésre történő felvétel további feltételeit a felsőoktatási intézmények határozhatják meg.

8.7. További információk a magyar felsőoktatásról

Magyar ENIC/NARIC Iroda¹, Innovációs és Technológiai Minisztérium², Oktatási Hivatal³, Magyar Felsőoktatási Akkreditációs Bizottság⁴.

¹ Honlap: www.ekvivalencia.hu

² Honlap: www.kormany.hu/hu/innovacios-es-technologiai-miniszterium

³ Honlap: www.oktatas.hu, www.felvi.hu

⁴ Honlap: www.mab.hu



DIPLOMA SUPPLEMENT



Degree Certificate Number: MK-00210/2022/OKL, Issue Date: 14. 12. 2022

1. INFORMATION IDENTIFYING THE HOLDER OF THE QUALIFICATION

1.1. Family name(s)

Szatmári

1.2. Given name(s)

Patrik

1.3. Date (day/month/year), place and country of birth

15.01.2001, Gyula, Hungary

1.4. Student identification code (national • local)

71924198144 • FSAWNZ

1.5. Registry sheet number

T019425/FI62198/S

2. INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

2.1. Name of the qualification and (if applicable) title conferred

élelmiszermérnök • Food Engineer

2.2. Main field(s) of study for the qualification

Food Engineering

2.3. Name and status of the awarding institution

University of Szeged (FI62198, state accredited private university owned by a state established public interest trust)

2.4. Name and status of the institution (if different from 2.3) administering studies

—

2.5. Language(s) of instruction/examination

Hungarian

3. INFORMATION ON THE LEVEL OF THE QUALIFICATION

3.1. Level of qualification, EQF Level

Bachelor's degree programme, level 6

3.2. Official length of programme

7 semesters

3.3. Access requirements

Secondary education, EQF level 4, ISCED 2011 level 344 or 354.

4. INFORMATION ON THE CONTENTS AND RESULTS GAINED

4.1. PROGRAMME REQUIREMENTS

4.1.1. Legal authorization

Decree No. 18/2016. (VIII. 5.) of the Ministry of Human Capacities

4.1.2. Aim of study

The aim of this programme is to teach food engineers who have general knowledge in biology, chemistry, physics, engineering and economics, special knowledge in food science, basic knowledge in food technology. With their acquired knowledge of food engineering and related market, they are able to organize and manage food production, and to handle work in production units of various sizes and structures. They are ready to continue their studies in master's programmes.

4.1.3. Required number of credits

210

4.1.4. System of knowledge checking

Forms of knowledge checking during the period of the studies: written/oral/practice reports, exams.

At the end of the studies: thesis defence and final exam.

4.1.5. Required professional practice, credit value

Professional practice consists of two parts. The first part is connected to the theoretical parts of the training, it is at least three-week-long altogether in full time training, and sixty-hour-long in part time training; credit value: 0 credits. The second part is one semester (12 weeks) long in full time training, and four-week-long in part time training; credit value: 30 credits.

4.2. PROGRAMME DETAILS AND THE INDIVIDUAL GRADES / CREDITS OBTAINED

4.2.1. Knowledge acquired during the study programme (requirement designation, credits, grades)

Subject name	Subject code	Course length*	Requirement	Credit	Grade	Term
Mathematics I	NEMET011	W:2/0/0	Exam	4	Good (4)	2019/20/1
Mathematics I	NEMET012	W:0/2/0	Lecturer's signature	0	Signed	2019/20/1
General and Inorganic Chemistry	NEMET021	W:2/0/0	Exam	6	Good (4)	2019/20/1
General and Inorganic Chemistry	NEMET022	W:0/3/0	Lecturer's signature	0	Signed	2019/20/1
Biology	NEMET031	W:2/0/0	Exam	4	Good (4)	2019/20/1
Biology	NEMET032	W:0/1/0	Lecturer's signature	0	Signed	2019/20/1
Food Physics I	NEMET041	W:2/0/0	Exam	4	Good (4)	2019/20/1
Food Physics I	NEMET042	W:0/2/0	Lecturer's signature	0	Signed	2019/20/1
Engineering Fundamentals	NEMET101	W:2/0/0	Term mark	4	Satisfactory (3)	2019/20/1
Engineering Fundamentals	NEMET102	W:0/1/0	Lecturer's signature	0	Signed	2019/20/1
Applied Informatics I	NEMET142	W:0/2/0	Term mark	2	Good (4)	2019/20/1
Economics	NEMET201	W:2/0/0	Exam	3	Good (4)	2019/20/1
Survey and Development of Learning Aptitude	XA0031-ALK	S:0/6/0	Term mark	1	Good (4)	2019/20/1



Subject name	Subject code	Course length*	Requirement	Credit	Grade	Term
Food Industry Raw Materials	NEMEK251	W:2/0/0	Exam	3	Excellent (5)	2019/20/2
Mathematics II	NEMET013	W:2/0/0	Exam	4	Excellent (5)	2019/20/2
Mathematics II	NEMET014	W:0/2/0	Lecturer's signature	0	Signed	2019/20/2
Food Physics II	NEMET043	W:2/0/0	Exam	4	Excellent (5)	2019/20/2
Food Physics II	NEMET044	W:0/2/0	Lecturer's signature	0	Signed	2019/20/2
Organic and Biochemistry	NEMET061	W:2/0/0	Exam	5	Good (4)	2019/20/2
Organic and Biochemistry	NEMET062	W:0/3/0	Lecturer's signature	0	Signed	2019/20/2
General Microbiology	NEMET081	W:1/0/0	Exam	4	Excellent (5)	2019/20/2
General Microbiology	NEMET082	W:0/2/0	Lecturer's signature	0	Signed	2019/20/2
Applied Informatics II	NEMET144	W:0/2/0	Term mark	2	Excellent (5)	2019/20/2
Fundamentals of Foodindustrial Machines	NEMET151	W:2/0/0	Exam	3	Excellent (5)	2019/20/2
Economic and Food Legislation	NEMET221	W:2/0/0	Report (three-scale)	2	Excellent	2019/20/2
Fundamentals of Nutrition	NVLD1071	W:2/0/0	Report (three-scale)	2	Excellent	2019/20/2
Ball Games	XT0011-00245	W:0/2/0	Lecturer's signature	0	Signed	2019/20/2
Fundamentals of Food Technology I	NEMEK261	W:2/0/0	Exam	5	Excellent (5)	2020/21/1
Fundamentals of Food Technology I	NEMEK262	W:0/2/0	Lecturer's signature	0	Signed	2020/21/1
Food Chemistry	NEMET071	W:2/0/0	Exam	6	Satisfactory (3)	2020/21/1
Food Chemistry	NEMET072	W:0/3/0	Lecturer's signature	0	Signed	2020/21/1
Food and Industrial Microbiology	NEMET091	W:2/0/0	Exam	6	Good (4)	2020/21/1
Food and Industrial Microbiology	NEMET092	W:0/3/0	Lecturer's signature	0	Signed	2020/21/1
Food Engineering Operations I	NEMET121	W:3/0/0	Exam	5	Excellent (5)	2020/21/1
Food Engineering Operations I	NEMET122	W:0/2/0	Lecturer's signature	0	Signed	2020/21/1
Electrical Engineering	NEMET131	W:1/0/0	Exam	3	Satisfactory (3)	2020/21/1
Electrical Engineering	NEMET132	W:0/2/0	Lecturer's signature	0	Signed	2020/21/1
Food Economics I	NEMET211	W:2/0/0	Exam	3	Excellent (5)	2020/21/1
Food Economics I	NEMET212	W:0/1/0	Lecturer's signature	0	Signed	2020/21/1
Chemistry in the Arts	XA0021-KémiaTársM	W:2/0/0	Exam	2	Excellent (5)	2020/21/1
Chemistry of Everyday Life	XA0021-MindKém	W:2/0/0	Exam	2	Excellent (5)	2020/21/1
Physical education	XT0011-00028	W:0/2/0	Lecturer's signature	0	Signed	2020/21/1

Subject name	Subject code	Course length*	Requirement	Credit	Grade	Term
Fundamentals of Food Technology II	NEMEN271	W:2/0/0	Exam	4	Excellent (5)	2020/21/2
Fundamentals of Food Technology II	NEMEN272	W:0/2/0	Lecturer's signature	0	Signed	2020/21/2
Milling Technology	NEMEN281	W:4/0/0	Exam	8	Good (4)	2020/21/2
Milling Machinery	NEMEN291	W:1/0/0	Report (three-scale)	2	Excellent	2020/21/2
Professional Practice (Milling)	NEMEN602	W:0/4/0	Lecturer's signature	0	Signed	2020/21/2
Biometry	NEMET052	W:0/2/0	Term mark	2	Pass (2)	2020/21/2
Measurements and Automation	NEMET111	W:2/0/0	Exam	4	Excellent (5)	2020/21/2
Measurements and Automation	NEMET112	W:0/2/0	Lecturer's signature	0	Signed	2020/21/2
Food Engineering Operations II	NEMET123	W:3/0/0	Exam	5	Good (4)	2020/21/2
Food Engineering Operations II	NEMET124	W:0/2/0	Lecturer's signature	0	Signed	2020/21/2
Food Analysis	NEMET161	W:2/0/0	Exam	5	Good (4)	2020/21/2
Food Analysis	NEMET162	W:0/3/0	Lecturer's signature	0	Signed	2020/21/2
Food Economics II	NEMET213	W:2/0/0	Exam	3	Good (4)	2020/21/2
Food Economics II	NEMET214	W:0/1/0	Lecturer's signature	0	Signed	2020/21/2
Bakery Technology	NEMEN283	W:4/0/0	Exam	8	Excellent (5)	2021/22/1
Bakery Machinery	NEMEN293	W:1/0/0	Report (three-scale)	2	Excellent	2021/22/1
Professional Practice (Bakery)	NEMEN604	W:0/4/0	Lecturer's signature	0	Signed	2021/22/1
Food Engineering Operations III	NEMET125	W:3/0/0	Exam	5	Excellent (5)	2021/22/1
Food Engineering Operations III	NEMET126	W:0/2/0	Lecturer's signature	0	Signed	2021/22/1
Food Safety and Hygiene	NEMET171	W:3/0/0	Exam	4	Good (4)	2021/22/1
Quality Control	NEMET191	W:2/0/0	Exam	3	Good (4)	2021/22/1
Negotiation Techniques	NEMET241	W:1/0/0	Report (three-scale)	2	Excellent	2021/22/1
Negotiation Techniques	NEMET242	W:0/1/0	Lecturer's signature	0	Signed	2021/22/1
Degree Thesis I	NEMET502	S:0/7/0	Report (three-scale)	5	Satisfactory	2021/22/1
HACCP Planning	NVLDH081	W:2/0/0	Report (three-scale)	3	Excellent	2021/22/1
HACCP Planning	NVLDH082	W:0/1/0	Lecturer's signature	0	Signed	2021/22/1
Demonstrator Activity	NVLE0241	W:1/0/0	Report (three-scale)	2	Excellent	2021/22/1



Subject name	Subject code	Course length*	Requirement	Credit	Grade	Term
Confectionery Technology	NEMEN285	W:4/0/0	Exam	8	Excellent (5)	2021/22/2
Confectionery Machinery	NEMEN295	W:1/0/0	Report (three-scale)	2	Excellent	2021/22/2
Professional Practice (Confectionery)	NEMEN606	W:0/4/0	Lecturer's signature	0	Signed	2021/22/2
Quality Control in Food Industry	NEMET181	W:2/0/0	Exam	3	Good (4)	2021/22/2
Process Organisation	NEMET231	W:2/0/0	Exam	3	Pass (2)	2021/22/2
Degree Thesis II	NEMET504	S:0/7/0	Report (three-scale)	10	Excellent	2021/22/2
Demonstrator Activity	NVLE0241	W:1/0/0	Report (three-scale)	2	Excellent	2021/22/2
The biophysics of hearing. Various methods for testing hearing	XA0021-00412	W:2/0/0	Exam	2	Good (4)	2021/22/2
From Attenborough to TEDx: Possibilities and challenges of scientific communication	XA0021-AttenbTED	W:2/0/0	Exam	2	Satisfactory (3)	2021/22/2
Introduction to modern library use: traditional and electronic literature	XA0021-BevKönyvtlHaszn	W:2/0/0	Exam	2	Satisfactory (3)	2021/22/2
Current opinions in Neurobiology	XA0021-CurOpNeurob	W:0/2/0	Exam	2	Excellent (5)	2021/22/2
Waste Treatment and Economy	XA0021-Hulladék	W:2/0/0	Exam	2	Excellent (5)	2021/22/2
Nanomedicine Lec.	XA0021-NanoMed_L	W:2/0/0	Report (five-scale)	2	Good (4)	2021/22/2
Financial culture, efficient management of my private finances (Online Course)	XA0021-PénzKultPrivPM	S:0/16/0	Term mark (three-scale)	2	Excellent	2021/22/2
Guide to Becoming a Certified Leader (Online Course)	XA0021-VezVál	S:0/16/0	Term mark (three-scale)	2	Excellent	2021/22/2
Field Training (outside the Institution, for 1 semester)	NEMET612	W:0/40/0	Report (three-scale)	30	Excellent	2022/23/1
Demonstrator Activity	NVLE0241	W:1/0/0	Report (three-scale)	2	Excellent	2022/23/1

* Class hours per week (W) or semester (S) divided into lecture / practical / laboratory hours.

Number of credits: **232**

4.2.2. Knowledge acquired earlier and during parallel or exchange study programmes (requirement designation, credits)

Curriculum unit name	Unit code	Type of recognition	Requirement	Credit	Grade	Date
----------------------	-----------	---------------------	-------------	--------	-------	------

Number of credits: **0**

4.2.3. Recognised knowledge acquired informally or during work and other experience (requirement designation, credits)

Curriculum unit name	Unit code	Type of recognition	Requirement	Credit	Grade	Date
Epidemiological Voluntary Work	XO0021-JárványÖnkMunka	Work experience	Fulfilled with recognition	2	Fulfilled with recognition	01.27.2022

Number of credits: **2**

Total number of credits: **234**

4.3. GRADING SCHEME AND, IF AVAILABLE, GRADE DISTRIBUTION GUIDANCE

Grading in a given subject is done on a five-point scale.

- An **excellent (5)** grade is assigned to the student who thoroughly knows the entire subject matter in all of its inherent relationships and is able to independently apply his/her knowledge with absolute certainty;
- A **good (4)** grade is assigned to the student who thoroughly knows the entire subject matter of the course and can safely apply its content;
- A **satisfactory (3)** grade is assigned to the student who knows the significant portions of the subject matter of the course and is able to apply them with suitable safety;
- A **pass (2)** grade is assigned to the student who knows the significant parts of the course on a satisfactory level and is able to demonstrate an acceptable level of familiarity in the application of the content of the course;
- A **fail (1)** grade is assigned to the student who does not command sufficient knowledge and does not demonstrate skills in applying the practices of his/her chosen field.
- **Qualification** - excellent (Exc, 5), satisfactory (Sat, 3) or fail (Fail, 1).
- **Signature** - pass (signed) or fail (rejected).

4.4. OVERALL CLASSIFICATION OF THE QUALIFICATION

excellent (4.73)

5. INFORMATION ON THE FUNCTION OF THE QUALIFICATION

5.1. Access to further study

Second-cycle (MA/MSc) studies according to the Framework for Qualifications of the European Higher Education Area, EQF level 7, ISCED 2011 code 767. Postgradual specialisations at EQF level 6, ISCED 2011 code 657.

5.2. Professional status (if applicable)

Food Engineer

6. ADDITIONAL INFORMATION

6.1. Information concerning the holder of the diploma

Thesis: Development of antioxidant fruit jelly products [30.11.2022; grade: excellent (5)]

6.2. Information on the institution

University of Szeged

Address: Dugonics tér 13., H-6720 Szeged, Hungary

Phone: +36 (62) 544-000

Fax: +36 (62) 546-371

Web: <http://www.u-szeged.hu/english>

6.3. Further information sources

Contact for degree validation:

Directorate for Education, University of Szeged

Phone: +36 (62) 544-021

E-mail: oktig@rekt.szte.hu



7. CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

7.1. Date

15. 12. 2022

7.4. Official stamp or seal

7.2. Name and signature

Dr. Zsuzsanna Horváth




7.3. Capacity

Vice-Dean for Education and General Affairs

8. INFORMATION ON THE HUNGARIAN HIGHER EDUCATION SYSTEM

(modified in April 2020)

8.1. Types of Institutions and Institutional Control

The establishment and operation of higher education institutions are regulated by Act No. 204 of 2011 (National Higher Education Act). Operating within the legal framework of the National Higher Education Act, Hungarian higher education institutions are recognized state (public) or non-state (church or private) institutions. The list of recognized institutions is indicated in Annex 1 of the National Higher Education Act. Higher education studies are offered at two types of higher education institutions, *egyetem* (university) and *főiskola* (college). Universities and colleges may offer courses in all three training cycles. The programmes are identical at both types of institutions.

8.2. Types of Programmes and Degrees Awarded

The consecutive training cycles of higher education leading to a higher education degree are *alapképzés* (Bachelor course), *mesterképzés* (Master course) and *doktori képzés* (Doctoral course). In cases set by government decree or legislation, Master degrees can also be awarded after the completion of integrated, one-tier training.

In addition to the aforementioned, higher education institutions may conduct non-degree vocational higher education programmes and postgraduate specialist trainings and may offer adult education within the framework of lifelong learning as well.

Higher education institutions apply a credit system based on the European Credit Transfer and Accumulation System. Accordingly, one credit stands for an average of 30 hours of student workload.

8.3. Approval/Accreditation of Programmes and Degrees

In the case of each vocational higher education programme, Bachelor and Master course, the programme and outcome requirements are set in legal regulations, i.e. the level of the training, the professional qualification that can be obtained and all the competencies the acquisition of which are the preconditions for obtaining the diploma in the given programme.

Upon request of the higher education institution, the Educational Authority – after having obtained the expert opinion of the Hungarian Accreditation Committee – licenses and registers the launching of all vocational higher education programmes, a Bachelor or Master courses or Doctoral schools. Also, the operating licenses of higher education institutions are revised by the Educational Authority in every 5 years, taking into account the expert opinion of the Hungarian Accreditation Committee. The above mentioned procedures apply for all recognized, state or non-state higher education institutions, except for religious studies, since the Hungarian Accreditation Committee and the Educational Authority have no competence over the quality assurance in this field. In the case of religious studies only the requirements in respect of infrastructure can be examined.

8.4. Organisation of Studies

Students studying in vocational higher education programmes, Bachelor and Master courses, as well as postgraduate specialist trainings complete their studies by passing a final examination. The final examination may consist of the defense of the degree thesis or diploma project, and additional oral, written or practical examinations.

8.4.1. Vocational Higher Education Programmes

The diploma obtained on completion of a vocational higher education programme testifies a vocational higher education qualification, but it is not per se an academic degree. A vocational higher education programme requires the completion of at least 120 credits, and the duration of the programme is a minimum of 4 semesters.

8.4.2. First/Second Cycle Degree Programmes

The first higher education degree is the *alapfokozat* (Bachelor degree) ending in a professional qualification. A Bachelor course requires the completion of 180 to 240 credits. The length of the programme is 6-8 semesters.

The second higher education degree is the *mesterfokozat* (Master degree) ending in a professional qualification. Based on a Bachelor course, Master courses require the completion of 60 to 120 credits. The length of the programme is 2-4 semesters.

8.4.3. Integrated Programmes

The integrated, one-tier programmes, which are based on the secondary school leaving examination (*érettségi vizsga*), lead to *mesterfokozat* (Master degree), have the length of 10-12 semesters and require the completion of 300 to 360 credits. Besides teacher education, religious studies and some programmes of arts, e. g. the following programmes are offered as integrated programmes: veterinary medicine, architecture, dentistry, pharmaceuticals, law and medicine.

8.4.4. Specialised Graduate Studies

Higher education institutions may also offer *szakirányú továbbképzés* (postgraduate specialist training) for Bachelor and Master degree holders in this type of a training. Through the completion of 60 to 120 credits a specialised qualification can be obtained. The length of the programme is 2-4 semesters.

8.4.5. Doctoral Programmes

Doctoral courses that began before 1 September 2016 require the completion of at least 180 credits. The duration of the programme is 36 months.

Doctoral courses beginning after 1 September 2016 require the completion of at least 240 credits. The duration of the programme is 8 semesters. During the programme, at the end of the fourth semester a complex examination must be completed. The doctoral thesis must be submitted within three years after the completion of the examination.

Regardless the date of entering a doctoral course, either within the framework of the doctoral course or following it, through a separate degree obtaining procedure, the scientific degree "Doctor of Philosophy" (abbreviated as PhD), or in the field of art "Doctor of Liberal Arts" (abbreviated as DLA) may be obtained. The maximum duration of the degree obtaining procedure is 2 years.

8.5. Grading Scheme

The performance of students is generally assessed following a five-grade scale: excellent (5), good (4), satisfactory (3), pass (2), and fail (1) or a three-grade scale: pass with merit (5), pass (3), and unsatisfactory (1). Nevertheless, higher education institutions may also use other systems for assessment if they are comparable to those mentioned above.

8.6. Access to Higher Education Programmes

The ranking of students applying for higher education programmes is primarily based on their secondary school grades and their *érettségi vizsga* (secondary school leaving examination) results or based solely on the latter. The requirement for admission to vocational higher education programmes, Bachelor and integrated Master courses is the secondary school leaving examination taken – as a rule – after the completion of the 12th grade of a secondary school, certified by the *Érettségi bizonyítvány* (secondary school leaving certificate). The admission to certain programmes may also be based on health or professional requirements or aptitude tests. To Master courses students holding a Bachelor degree can be admitted. To postgraduate specialist trainings students holding a Bachelor or a Master degree may be admitted. To Doctoral courses only applicants holding a Master degree can be admitted. Higher education institutions may set additional requirements for admission to Master, postgraduate specialist and Doctoral courses.

8.7. Additional Sources of Information

Hungarian ENIC/NARIC¹, Ministry for Innovation and Technology², Educational Authority³, Hungarian Accreditation Committee⁴.

¹ Web site: www.naric.hu

² Web site: www.kormany.hu/hu/innovacios-es-technologiai-miniszterium

³ Web site: www.oktatas.hu, www.felvi.hu

⁴ Web site: www.mab.hu

