

OKLEVÉLMELLÉKLET

Az oklevél törzskönyvi száma: MATE-BUDC-1/B-111/2024, a kiállítás éve: 2024

1. AZ OKLEVÉL MEGSZERZŐJÉNEK ADATAI

1.1. Vezetéknév

Szücs

1.2. Utónév

Enikő

1.3. Születési hely (ország, város) és idő

Magyarország, Tatabánya, 2002.07.15.

1.4. Oktatási azonosító szám

72172296897

1.5. Törzslap sorszáma:

ELELMNBSC-V-97/2021

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 alapképzési szak

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

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem FI51129, nem állami egyetem

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

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

Középiskolai érettségi vagy felsőfokú végzettséget igazoló oklevél.

4. A KÉPZÉS TARTALMÁRA ÉS AZ ELÉRT EREDMÉNYEKRE VONATKOZÓ ADATOK

4.1. A KÉPZÉS KÖVETELMÉNYEI

4.1.1. A szak követelményeit meghatározó jogszabály, határozat

A szak érvényes képzési és kimeneti követelményeit tartalmazó rendelet száma:

{4D8D1C88-3456-4A1D-A9D0-807CE3E32FB3}

1

15/2006. (IV. 3.) OM 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 szakmai 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

Az ismeretellenőrzés a részben egymásra épülő, részben egymástól független tárgyak követelményeinek teljesítéséből, szakdolgozat készítéséből, valamint a záróvizsgából tevődik össze. A záróvizsgára bocsátás feltétele legalább 210 kredit megszerzése, ebből 15 kredit a szakdolgozat, 30 kredit az üzemi gyakorlat, a tantervben előírt kötelező tárgyak teljesítése, és a kötelezően választható tárgyakból 12 kredit megszerzése.

4.1.5. A szakmai gyakorlat jellege, hossza, kreditértéke

A szakmai gyakorlat két részből tevődik össze: a szakmai elméleti képzéshez kapcsolódóan összesen, legalább három hét gyakorlati képzésből, amelynek teljesítése kreditérték nélküli kritériumfeltétel, valamint egy félévig (tizenkettő-tizenöt hétig) tartó szakmai gyakorlatból.

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
Általános és bioszervetlen kémia	ELTUD012N	H: 3/0/2	Vizsga	7	Jeles (5)	2021/22/1
Angol nyelv 1.	IDNYV012N	H: 0/2/0	Gyakorlati jegy	0	Jeles (5)	2021/22/1
Biológia	ELTUD030N	H: 2/0/0	Vizsga	3	Jó (4)	2021/22/1
Esettanulmányok az élelmiszeriparban	ELTUD082N	H: 0/2/0	Gyakorlati jegy	3	Jeles (5)	2021/22/1
Fizika alapjai	ELTUD211N	F: 26/0/0	Vizsga	3	Jeles (5)	2021/22/1
Fizika élelmiszer-mérnököknek	ELTUD086N	H: 2/0/2	Vizsga	4	Jeles (5)	2021/22/1
Gépészeti alapismeretek, munkavédelem	ELTUD089N	H: 2/2/0	Vizsga	6	Jó (4)	2021/22/1
Matematika	MATER031N	H: 2/2/0	Vizsga	4	Jeles (5)	2021/22/1
Testnevelés 1.	SPORT004N	H: 0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2021/22/1



Tantárgy neve	Tantárgy kódja	Óraszám	Követelmény	Kredit	Eredmény	Félév
Adalékanyagok ismerete és technológiai funkciói	ELTUD192N	H: 2/0/0	Vizsga	3	Jó (4)	2021/22/2
Alkalmazott informatika	ELTUD195N	H: 1/2/0	Gyakorlati jegy	3	Jó (4)	2021/22/2
Angol nyelv 2.	IDNYV013N	H: 0/2/0	Gyakorlati jegy	0	Jeles (5)	2021/22/2
Érzékszervi minősítés	ELTUD080N	H: 1/1/0	Vizsga	3	Jeles (5)	2021/22/2
Mérnöki gazdaságtan	GAZDT222N	H: 2/2/0	Vizsga	6	Jeles (5)	2021/22/2
Szerves és biokémia	ELTUD184N	H: 4/0/1	Vizsga	6	Közepes (3)	2021/22/2
Szerves kémiai alapok	ELTUD229N	H: 2/0/0	Vizsga	2	Jeles (5)	2021/22/2
Táplálkozástudomány	ELTUD171N	H: 2/0/0	Vizsga	3	Jeles (5)	2021/22/2
Termodinamika élelmiszermérnököknek	ELTUD184N	H: 1/0/2	Vizsga	3	Jeles (5)	2021/22/2
Testnevelés 2.	SPORT005N	H: 0/2/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2021/22/2
Agrárszaknyelvi angol 1.	IDNYV002N	H: 0/2/0	Gyakorlati jegy	0	Jeles (5)	2022/23/1
Általános mikrobiológia	ELTUD015N	H: 2/0/2	Vizsga	4	Közepes (3)	2022/23/1
Élelmiszeranalitika 1. (elmélet)	ELTUD050N	H: 2/0/0	Vizsga	3	Jeles (5)	2022/23/1
Élelmiszerkémia 1. (elmélet)	ELTUD067N	H: 2/0/0	Vizsga	3	Jó (4)	2022/23/1
Fizikai transzformációs technológiák alapjai	ELTUD088N	H: 2/0/1	Vizsga	4	Jeles (5)	2022/23/1
Ipari mérés technika	ELTUD104N	H: 1/2/0	Vizsga	3	Közepes (3)	2022/23/1
Művelettan 1.	ELTUD133N	H: 3/2/0	Vizsga	6	Jó (4)	2022/23/1
Művelettan gyakorlat 1.	ELTUD135N	F: 0/30/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2022/23/1
Nyersanyag ismeret	ELTUD138N	H: 2/0/1	Vizsga	4	Jeles (5)	2022/23/1
Speciális érzékszervi módszerek	ELTUD227N	H: 2/0/0	Vizsga	2	Jeles (5)	2022/23/1
Agrárszaknyelvi angol 2.	IDNYV003N	H: 0/2/0	Gyakorlati jegy	0	Jeles (5)	2022/23/2
Biometria	MATER011N	H: 1/3/0	Gyakorlati jegy	4	Közepes (3)	2022/23/2
Élelmiszeranalitika 2. (gyakorlat)	ELTUD051N	H: 0/0/2	Gyakorlati jegy	3	Jeles (5)	2022/23/2
Élelmiszerkémia 2. (gyakorlat)	ELTUD068N	H: 0/0/2	Gyakorlati jegy	3	Jeles (5)	2022/23/2
Élelmiszer-mikrobiológia és higiénia	ELTUD069N	H: 2/0/3	Vizsga	6	Jeles (5)	2022/23/2
Irányítástechnika	ELTUD105N	H: 1/2/0	Vizsga	3	Jeles (5)	2022/23/2
Kémiai és biológiai transzformációs technológiák alapjai	ELTUD107N	H: 2/0/1	Vizsga	4	Jó (4)	2022/23/2
Művelettan 2.	ELTUD134N	H: 2/2/2	Vizsga	6	Közepes (3)	2022/23/2
Művelettan gyakorlat 2.	ELTUD136N	F: 0/30/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2022/23/2
Szellemi tulajdon védelme	USINM262N	F: 0/26/0	Gyakorlati jegy	4	Jeles (5)	2022/23/2
Tartósítópárat technológiák alapjai	ELTUD175N	H: 2/0/1	Vizsga	4	Jeles (5)	2022/23/2
Árkezelési technológiai ismeretek 1.	ELTUD020N	H: 2/0/0	Vizsga	3	Jeles (5)	2023/24/1
Élelmiszeripari menedzsment	GAZDT081N	H: 2/2/0	Vizsga	4	Jeles (5)	2023/24/1
Élelmiszeripari szabályozás	ELTUD064N	H: 2/0/0	Vizsga	3	Jó (4)	2023/24/1
Projekt kurzus	ELTUD143N	F: 0/15/37	Gyakorlati jegy	4	Jeles (5)	2023/24/1
Szakkolgozat készítés 1.	ELTUD156N	H: 0/0/5	Gyakorlati jegy	5	Jeles (5)	2023/24/1
Táplálkozási allergiák	ELTUD170N	H: 2/0/0	Vizsga	3	Jeles (5)	2023/24/1
Tartósítópárat technológiák és minőségügy 1.	ELTUD176N	H: 2/0/0	Vizsga	7	Jeles (5)	2023/24/1

Tantárgy neve	Tantárgy kódja	Óraszám	Követelmény	Kredit	Eredmény	Dátum
Árúkezelési technológiai ismeretek 2	ELTUD021N	H 2/0/0	Vizsga	3	Jeles (5)	2023/24/2
Gabona alapú termékek biokémiai jellemzői	ELTUD030N	F 25/0/0	Vizsga	4	Jeles (5)	2023/24/2
Iparági élelmiszertechnológia gyakorlat (Tartósítási technológiák)	ELTUD101N	F 0/30/0	Gyakorlati jegy	0	Jeles (5)	2023/24/2
Marketing	GAZDT205N	H 1/1/0	Vizsga	3	Jeles (5)	2023/24/2
Minőségirányítási projekt menedzsment	GAZDT235N	H 2/0/0	Vizsga	3	Jeles (5)	2023/24/2
Szakdolgozat készítés 2	ELTUD158N	H 0/0/10	Gyakorlati jegy	10	Jeles (5)	2023/24/2
Tartósítási technológiák és minőségügy 2	ELTUD177N	H 2/0/3	Vizsga	7	Jeles (5)	2023/24/2
Üzemi gyakorlat	ELTUD189N	H 0/40/0	Gyakorlati jegy	30	Jeles (5)	2024/25/1

* Ha a tantárgy száma mező / jeleket tartalmaz, vagyis aligyl alakban van megadva, akkor ezek a számok az előadások / gyakorlatok / laborok számát jelentik

Megszerzett kredit: 213

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

Tantárgy neve	Tantárgy 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)

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

Megszerzett kredit: 0

Megszerzett kreditek összesen: 213

4.3. Az értékelés rendszere

Minden tárgyból legalább elégséges (2) érdemjegy. Sikeres zárószigorlat élelmiszeripari gazdaságtan, élelmiszeripari műveletek, élelmiszertechnológia alapjai és iparági technológia ismeretkörökből, valamint a szakdolgozat sikeres értékelése és megvédése, továbbá középfokú, komplex típusú nyelvvizsga. Az oklevél minősítése a záróvizsga eredménye és a súlyozott kumulatív átlag egyszerű számtani átlaga: 4,81-5,00 kiváló, 4,51-4,80 jeles, 3,51-4,50 jó, 2,51-3,50 közepes, 2,00-2,50 elégséges.

4.4. Az oklevél minősítése

kiváló (4,82)

5. AZ OKLEVÉLLEL JÁRÓ JOGOSULTSÁGOK

5.1. Továbbtanulási jogosultságok

Más alapképzésre, mesterképzésre továbbá szakirányú továbbképzésre.

5.2. Szakmai jogosultságok

Élelmiszermérnöki szakterületi tevékenység.



6. TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

6.1 Egyéb információk

6.2 Intézményi információk

A Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Magyarország legrégebbi és legnagyobb agrár fókuszú felsőoktatási intézménye, mely a jelenlegi nevét 2021. február 1-vel vette fel. Az agrár képzési terület szakjai mellett bölcsészettudomány, gazdaságtudományok, informatika, műszaki, művészet, művészethozvetítés és pedagógusképzés képzési területeken folytat alapképzéseket (BA/BSc), mesterképzéseket (MA/MSc), felsőoktatási szakképzéseket és szakirányú továbbképzéseket. Doktori képzés 12 doktori iskolában folyik.

Az Egyetem jogelőd felsőoktatási intézményei:

- Szent István Egyetem (Gödöllő)
- Kaposvári Egyetem (Kaposvár)
- Pannon Egyetem Georgikon Kar (Keszthely)
- Eszterházy Károly Egyetem Gyöngyösi Károly Róbert Campus (Gyöngyös).

Az Egyetem campusai:

- Budai Campus (Budapest)
- Georgikon Campus (Keszthely)
- Kaposvári Campus (Kaposvár)
- Károly Róbert Campus (Gyöngyös)
- Szent István Campus (Gödöllő).

Az Egyetem további képzési helyei:

- Szarvas
- Kisvárd
- Beregszász (Ukrajna)
- Csíkszereda (Románia)
- Székelyudvarhely (Románia)
- Zenta (Szerbia)
- Komárno (Szlovákia).

Bővebb információ: <https://uni-mate.hu>

6.3. Egyéb hasznos információk forrásának megjelölése

A Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem honlapjának címe: <https://uni-mate.hu/>

7. AZ OKLEVÉLMELLÉKLET HITELESÍTÉSE

7.1. Dátum

2025.01.14.

7.2. Az aláíró neve

Szalai Ferenc

7.3. Az aláíró beosztása

tanulmányi osztályvezető

7.4. Hivatalos bélyegző



8. A MAGYAR FELSOÓKTATÁSI RENDSZER LEÍRÁSA

(módosítva: 2022. szeptember 15.)

{4D8D1C88-3456-4A1D-A9D0-807CE3E32FB3}

5

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 keretét között működve a magyar felsőoktatási intézmények államilag elismert állami vagy nem állami (egyházi vagy magán-) felsőoktatási intézmények. Az államilag elismert felsőoktatási intézmények felsorolása megtalálható a nemzeti felsőoktatási törvény 1. mellékletében. A felsőoktatási intézmények típusukat tekintve egyetemek, alkalmazott tudományok egyetemei vagy főiskolák lehetnek. Az egyetem, az alkalmazott tudományok egyeteme és a főiskola is mind a három képzési ciklusban folytathat képzést. A képzések nem különböznek intézménytípus szerint.

8.2. A képzések és a megszerezhető 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 Kreditviteli Rendszerre épülő kreditrendszerrel 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 megszerezhető 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 kizárólag a tárgyi feltételek vizsgálhatók.

8.4. A képzés rendszere

A hallgatók tanulmányaikat a felsőoktatási szakképzésben, az alap- és a mesterképzésben, valamint a szakirányú továbbképzésben záróvizsgával 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

alapképzésben 180–240 kreditet kell teljesíteni. A képzési idő 6–8 félév.

Második felsőfokú végzettségi szintként mesterfokozatot 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 egyéb, 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, Kulturális és Innovációs Minisztérium², Oktatási Hivatal³, Magyar Felsőoktatási Akkreditációs Bizottság⁴.

¹Honlap: www.ekvivalencia.hu

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

³Honlap: www.oktatas.hu, www.felvi.hu

⁴Honlap: www.mab.hu

DIPLOMA SUPPLEMENT

Number of diploma in the registry of diplomas: MATE-BUDC-1/B-111/2024, year: 2024

1. HOLDER OF THE QUALIFICATION

1.1. Family name(s)

Szücs

1.2. Given name(s)

Enikő

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

Hungary, Tatabánya, 15.07.2002

1.4. Student identification number

72172296897

1.5. Number of registry

ELELMNBSC-V-97/2021

2. INFORMATION ON IDENTIFYING OF THE QUALIFICATION

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

Food Engineer

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

Food Engineering

2.3. Name and status of awarding institution

Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, non-state university

2.4. Name and status of 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

Bachelor (BA/BSc/BProf)

3.2. Official length of program

7 semesters

Level 6

3.3. Access requirements

Secondary school-leaving exam or a degree obtained in higher education.

4. INFORMATION ON THE CONTENTS AND RESULTS GAINED

4.1. PROGRAM REQUIREMENTS

4.1.1. Program requirements act number

{8BE663A6-47A9-4519-9919-E56CC79B1721}

1

Number of decree containing tuition and output requirements of the program being in force: 15/2006. (IV. 3.) Ministerial Decree.

4.1.2 Aim of study

The aim is to educate undergraduates for obtaining general knowledge of biology, chemistry, physics and basic technological sciences, and special knowledge in the field of food science, technological basic knowledge in the field of process and preservation of foodstuffs and food technology. Student will have a reasonable knowledge for continuing their studies in the second circle of education (master level).

4.1.3 Required number of credit points

210

4.1.4 System of knowledge checking

The system of testing students' knowledge consists of the results of partly independent subjects, partly subjects built on each other, preparing a degree thesis and a final exam. Requirement for the final exam is obtaining at least 210 credit points, from which 15 credits are given for the thesis work, 30 credits are given for the industrial practice, all the compulsory subjects should be accomplished and 12 credits should be obtained from voluntarily chosen subjects.

4.1.5. Required professional practice, credit value

The training values 30 credit points, containing a continuous professional practice of 15 weeks.

4.2. PROGRAM DETAILS AND THE INDIVIDUAL GRADES / MARKS / CREDITS OBTAINED

4.2.1. Knowledge acquired during the programme of study (requirement designation, credit points, marks)

Subject	Subject code	Lessons	Requirement	Credit	Grade	Term
Basic Principles of Mechanics and Occupational Safety	ELTUD089N	W: 2/2/0	Exam	6	Good (4)	2021/22/1
Basics of Physics	ELTUD211N	S: 26/0/0	Exam	3	Excellent	2021/22/1
Biology	ELTUD030N	W: 2/0/0	Exam	3	Good (4)	2021/22/1
English Language 1	IDNYV012N	W: 0/2/0	Practical grade	0	Excellent	2021/22/1
Food Industry Case Studies	ELTUD082N	W: 0/2/0	Practical grade	3	Excellent	2021/22/1
General and Bioinorganic Chemistry	ELTUD012N	W: 3/0/2	Exam	7	Excellent	2021/22/1
Mathematics	MATER031N	W: 2/2/0	Exam	4	Excellent	2021/22/1
Physical Education 1	SPORT004N	W: 0/2/0	Teacher's signature	0	Teacher's signature	2021/22/1
Physics for Food Engineers	ELTUD086N	W: 2/0/2	Exam	4	Excellent	2021/22/1

Subject	Subject code	Lessons	Requirement	Credit	Grade	Term
Applied Informatics	ELTUD165N	W 1/2/0	Practical grade	3	Good (4)	2021/22/2
Basic Knowledge In Organic Chemistry	ELTUD229N	W 2/0/0	Exam	2	Excellent	2021/22/2
Economics for Engineers	GAZDT222N	W 2/2/0	Exam	5	Excellent	2021/22/2
English Language 2	IDNYV013N	W 0/2/0	Practical grade	0	Excellent	2021/22/2
Knowledge of Additives and Their Technological Functions	ELTUD192N	W 2/0/0	Exam	3	Good (4)	2021/22/2
Nutrition Science	ELTUD171N	W 2/0/0	Exam	3	Excellent	2021/22/2
Organic and Biochemistry	ELTUD164N	W 4/0/1	Exam	6	Satisfactory (3)	2021/22/2
Physical Education 2	SPORT005N	W 0/2/0	Teacher's signature	0	Teacher's signature	2021/22/2
Sensory Analysis	ELTUD080N	W 1/1/0	Exam	3	Excellent	2021/22/2
Thermodynamics for Food Engineers	ELTUD184N	W 1/0/2	Exam	3	Excellent	2021/22/2
Basics of Physical Transformation Technologies	ELTUD088N	W 2/0/1	Exam	4	Excellent	2022/23/1
Basics of Raw Materials	ELTUD139N	W 2/0/1	Exam	4	Excellent	2022/23/1
Food Analysis 1 (Theory)	ELTUD050N	W 2/0/0	Exam	3	Excellent	2022/23/1
Food Chemistry 1 (Theory)	ELTUD067N	W 2/0/0	Exam	3	Good (4)	2022/23/1
General Microbiology	ELTUD015N	W 2/0/2	Exam	4	Satisfactory (3)	2022/23/1
Measurement Technology in Food Industry	ELTUD104N	W 1/2/0	Exam	3	Satisfactory (3)	2022/23/1
Special Sensory Methods	ELTUD227N	W 2/0/0	Exam	2	Excellent	2022/23/1
Specialized English for Agriculture 1	IDNYV002N	W 0/2/0	Practical grade	0	Excellent	2022/23/1
Unit Operations 1	ELTUD133N	W 3/2/0	Exam	6	Good (4)	2022/23/1
Unit Operations Practice 1	ELTUD135N	S 0/30/0	Teacher's signature	0	Teacher's signature	2022/23/1
Basics of Preservation Technologies	ELTUD175N	W 2/0/1	Exam	4	Excellent	2022/23/2
Biometrics	MATER011N	W 1/3/0	Practical grade	4	Satisfactory (3)	2022/23/2
Control Engineering	ELTUD105N	W 1/2/0	Exam	3	Excellent	2022/23/2
Food Analysis 2 (Practical)	ELTUD051N	W 0/0/2	Practical grade	3	Excellent	2022/23/2
Food Chemistry 2 (Practical)	ELTUD068N	W 0/0/2	Practical grade	3	Excellent	2022/23/2
Food Microbiology and Hygiene	ELTUD069N	W 2/0/3	Exam	6	Excellent	2022/23/2
Fundamentals of Chemical and Biological Transformation Technologies	ELTUD107N	W 2/0/1	Exam	4	Good (4)	2022/23/2
Intellectual Property Right Protection	USINM262N	S 0/26/0	Practical grade	4	Excellent	2022/23/2
Specialized English for Agriculture 2	IDNYV003N	W 0/2/0	Practical grade	0	Excellent	2022/23/2
Unit Operations 2	ELTUD134N	W 2/2/2	Exam	6	Satisfactory (3)	2022/23/2
Unit Operations Practice 2	ELTUD136N	S 0/30/0	Teacher's signature	0	Teacher's signature	2022/23/2
Food Allergy	ELTUD170N	W 2/0/0	Exam	3	Excellent	2023/24/1
Food Industry Management	GAZDT081N	W 2/2/0	Exam	4	Excellent	2023/24/1
Food Industry Regulations	ELTUD064N	W 2/0/0	Exam	3	Good (4)	2023/24/1
Food Preservation Technologies and Quality 1	ELTUD176N	W 2/0/0	Exam	7	Excellent	2023/24/1
Knowledge of Post-Harvest Technologies 1	ELTUD020N	W 2/0/0	Exam	3	Excellent	2023/24/1
Project Course	ELTUD143N	S 0/15/37	Practical grade	4	Excellent	2023/24/1
Thesis Work 1	ELTUD156N	W 0/0/5	Practical grade	5	Excellent	2023/24/1

Subject	Subject code	Lessons	Requirement	Credit	Grade	Term
Biochemical Properties of Cereal-Based Products	ELTUD350N	S 26/0/0	Exam	4	Excellent	2023/24/2
Food Preservation Technologies and Quality 2	ELTUD177N	W 2/0/3	Exam	7	Excellent	2023/24/2
Food Technology Internship (Preservation Technologies)	ELTUD101N	S 0/30/0	Practical grade	0	Excellent	2023/24/2
Knowledge of Post-Harvest Technologies 2	ELTUD021N	W 2/0/0	Exam	3	Excellent	2023/24/2
Marketing	GAZDT205N	W 1/1/0	Exam	3	Excellent	2023/24/2
Quality Control Project Management	GAZDT235N	W 2/0/0	Exam	3	Excellent	2023/24/2
Thesis Work 2	ELTUD158N	W 0/0/10	Practical grade	10	Excellent	2023/24/2
Internship	ELTUD189N	W 0/40/0	Practical grade	30	Excellent	2024/25/1

*Lessons per week (W) / semester (S) *If the number of lessons contains / marks, like in le/p/y, its meaning is: number of lectures/class practices/laboratories

Number of credits: 213

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

Subject name	Subject code	Recognised	Requirement	Credit	Grade	Date
--------------	--------------	------------	-------------	--------	-------	------

Number of credits: 0

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

Subject name	Subject code	Recognised	Requirement	Credit	Grade	Date
--------------	--------------	------------	-------------	--------	-------	------

Number of credits: 0

Total sum of credits: 213

4.3. Grading scheme and, if available, grade distribution guidance

The results of each subject should be graded at least 2. Obtaining the degree students need to have successful final examination in food economics, unit operation, general food technology and industrial branch technology, prepare a successful thesis work and defend it, and obtaining a complex written and oral state language examination. The evaluation of certificate is calculated from the average mean of cumulative average of the grades of basic exams and the qualification of the final exam. The evaluation of certificate is calculated from the average mean of cumulative average of the grades of basic exams and the qualification of the final exam. The evaluation of certificate based on this average mean is the following: excellent 4,81-5,00, very good 4,51-4,80, good 3,51-4,50, satisfactory 2,51-3,50, pass 2,00-2,50.

4.4. Overall classification of the qualification

excellent (4.82)



5. INFORMATION ON THE FUNCTION OF THE QUALIFICATION

5.1. Access to further study

Access to another bachelor level or master level training, access to postgraduate specialist training course.

5.2. Professional status (if applicable)

BSc degree, field of food engineering.

6 ADDITIONAL INFORMATION

6.1. Information concerning the holder of the diploma

6.2. Information on the Institution

The Hungarian University of Agriculture and Life Sciences is Hungary's oldest and largest higher education institution with focus on agriculture, which took its current name on 1st February 2021. In addition to the agricultural fields of study, it offers Bachelor's programmes (BA/BSc), Master's programmes (MA/MSc), higher education vocational trainings and postgraduate specialist trainings in the fields of Humanities, Economics, Informatics, Engineering, Arts, Art Education and Teacher Training. Doctoral programmes are offered by its 12 doctoral schools.

The legal predecessor higher education institutions of the University:

- Szent István University (Gödöllő)
- Kaposvár University (Kaposvár)
- Georgikon Faculty, University of Pannonia (Keszthely)
- Károly Róbert Campus, Eszterházy Károly University (Gyöngyös).

The University campuses:

- Buda Campus (Budapest)
- Georgikon Campus (Keszthely)
- Kaposvár Campus (Kaposvár)
- Károly Róbert Campus (Gyöngyös)
- Szent István Campus (Gödöllő).

Other training sites of the University:

- Szarvas
- Kiszárda
- Beregszász (Ukraine)
- Csíkszereda (Romania)
- Székelyudvarhely (Romania)
- Zenta (Serbia)
- Komárno (Slovakia).

Further information: <https://uni-mate.hu>

6.3. Further information sources

Web address of Hungarian University of Agriculture and Life Sciences: <https://uni-mate.hu/en>

7. CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

7.1. Date

14.01.2025

7.2. Name and signature

Ferenc Szalai

7.3. Capacity

Head of Registrar's Office

7.4. Official stamp or seal



8. INFORMATION ON THE HUNGARIAN HIGHER EDUCATION SYSTEM

(modified: 15 September, 2022)

8. Information on the Hungarian Higher Education System

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) higher education institutions. The list of recognized higher education institutions is indicated in Annex 1 of the National Higher Education Act. Higher education studies are offered at three types of higher education institutions, *egyetem* (university), *alkalmazott tudományok egyeteme* (university of applied sciences) and *főiskola* (college). Universities, universities of applied sciences and colleges may offer courses in all three training cycles. The programmes are identical at all 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, 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, where 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

{BBE663A6-47A9-4519-9919-E56CC7981721}

6



P88D0777667

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 *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 Culture and Innovation², Educational Authority³, Hungarian Accreditation Committee⁴.

¹Web site: www.naric.hu

²Web site: www.kormany.hu/kulturalis-es-innovacios-miniszterlum

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

⁴Web site: www.mab.hu

