SZIE-GEC/22-1/2020

PANNON EGYETEM
GEORGIKON KAR

SZŐLÉSZ-BORÁSZ MÉRNÖK ALAPKÉPZÉSI (BSc) SZAK TANTERVE

SZAKVEZETŐ:
Dr. Kocsis László
egyetemi tanár

Elfogadva: a Kari Tanács 69/2020. (V. 19.) határozatával

Érvényes: a 2020-2021. évi tanévtől

Dr.Kocsis László szakvezető	Dr. Polgár J.Péter dékán

2020.

Változáskezelés

Módosítás sorszáma	Határozatszám	Hatálya/Bevezetés módja	Bekezdés sorszáma	Módosítás címe	Oldal
1.	KT. 69/2020. (V.19.)	Felmenő rendszerű		Egyes tárgyak bevezetése, valamint az oklevél minősítésének módosítása	
2					

I. 1. A SZAK ENGEDÉLYEZÉSE ÉS AKKREDITÁCIÓJA

Szenátusi határozat száma: 75/2011-2012.(X.27.)
MAB határozat száma:2012/XI. /1.
OH regisztráció száma: FF/366-1/2013.

II. 2. KÉPZÉSI TERÜLET, SZAKMACSOPORT:

agrár

III. 3. A KÉPZÉS CÉLJA:

A képzés célja olyan szakemberek képzése, akik megszerzett szőlőtermesztési-borászati és ezzel összefüggő piaci ismereteik birtokában képesek a különféle nagyságú és szerkezetű terme-lőegységekben folyó szőlészeti-borászati munka szervezésére és irányítására. Alkalmasak önálló borászati gazdaságok létrehozására és azok üzemeltetésére, valamint borászati termékek forgalmazására. Megfelelő ismeretekkel rendelkeznek tanulmányaik mesterképzés keretében történő folytatásához.

THE MAIN OBJECTIVES OF THE BENG/MENG PROGRAM

Aviticulture and enologyengineerswhoarecapable ofoperatingproductionprocesses,organization and managementof thesectorspecialistbasictasks ofmanagement.Theyareabletoestablish aprivatecompany. Marketing of products, processingand storageofknowledgeis, and adequatetheoreticalknowledge of thesecondcycle oftraining.

IV. 4. KÉPZÉSI IDŐ FÉLÉVEKBEN:	7
NUMBER OF SEMESTERS:	

V. 5. A MEGSZERZENDŐ KREDITEK SZÁMA:	180+30
VI. NUMBER OF CREDITS:	

VII. 6. A KÉPZÉS HELYE:	Pannon Egyetem, Georgikon Kar
VIII. LOCATION OF THE TRAINING:	University of Pannonia, Georgikon Faculty

IX. 7. A KÉPZÉS FORMÁJA:	nappali, levelező
X. FORM OF THE TRAINING:	Full-time, Part-time

XI. 8. A VÉGZETTSÉGI SZINT:	Alapfokozat
XII. QUALIFICATION:	bachelor

XIII. 9. SZAKKÉPZETTSÉG:	szőlész-borász mérnök
XIV. QUALIFICATION:	engineer of viticulture and enology

XV. 10. A KÉPZÉS SZERKEZETE:	

A képzés szerkezetét a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott szerkezetben mutatjuk be.

1. Alapozó ismeretkörök: 44 - 58 kredit, **45 kredit**
Matematika, Általános kémia, Szerves kémia, Fizika, Növénytan, Műszaki alapismeretek, Közgazdaságtan, Biometria, Biokémia, Növényélettan, Üzemtan, Alkalmazott informatika Általános és élelmiszeripari mikrobiológia

2. Szakmai törzsanyag: 47 – 57 kredit, **52 kredit**
Szőlészeti és borászati gépek, Agrometeorológia, Talajtan, Agrokémia és a növénytáplálás alapjai, Élelmiszerkémia, Mérés és automatizálás, Borászati kémia, Borászati mikrobiológia, Munkavédelem, Minőségbiztosítás, Agrár- és élelmiszeripari gazdaságtan, Borászati analitika, Élelmiszeripari alapműveletek, Hő- és anyagátadási borászati műveletek, Vezetés és szervezés,Vízgazdálkodás, Szaktanácsadás, Jogi ismeretek

3. Differenciált szakmai ismeretek: 39 – 65 kredit,**58 kredit**
Szőlőtermesztés történeti alapjai, Szőlőtermesztés biológiai és ökológiai alapjai, Szőlőtermesztés és borászat gépesítése, Szőlőkártevők és betegségek, Termőhelyismeret-eredetvédelem, Szőlőtermesztés-technológiai ismeretek, A szőlő növényvédelme, Művelési irányzatok, Genetikai alapismeretek, szőlőnemesítés, biotechnológia, Szervezési ismeretek, Szőlőfajta ismeret és használat, Szőlőszaporítás, Borászati technológia, Minőségszabályozás, organoleptikus értékelés, kóstolástechnika, Bormarketing

4. Szakdolgozat/ diplomamunka 15 kredit
Szakdolgozat I.
Szakdolgozat II.
Szakdolgozat III.
Szakdolgozat IV.

5. Szabadon választható ismeretek: legalább 10 kredit

Összesen: 180 kredit

A tantárgyak oktatásának formáit (előadás, szeminárium, laboratóriumi gyakorlat), féléves tagozódásait, kreditértékét, tárgyfelelősét, felvételének elő követelményeit a tantárgyi tematikák tartalmazzák, ennek változása tantervváltoztatásnak minősül.

A tantervet csak a Kari Tanács jóváhagyásával lehet változtatni.

A tantárgyi tematikák tartalmazzák a tananyag tartalmát, vizsgakövetelményeit is. Ennek változtatása a Szakterületi Bizottság jóváhagyásával engedélyezett.

Az adott tantárgy oktatásában résztvevő személyek meghatározása tanszéki hatáskör.

Szabadon választható tárgyként a Karon meghirdetett bármely tantárgy felvehető. Más karon, intézményben teljesített krediteket a Hallgatói Követelményrendszerben megadottak szerint kell igazolni.

Az egyes tantárgyak félévenkénti felosztását és elő követelményeit is figyelembevevő

modelltantervét a 14. fejezet tartalmazza.

Tárgynév	kredit	Tárgyfelelős egység	Tárgyfelelős oktató
Alapozó ismeretek	45		
Matematika	3	Gazdaságmódszertani Tanszék	Dr. Menyhárt László
Biometria	3	Gazdaságmódszertani Tanszék	Dr. Menyhárt László
Alkalmazott informatika	3	Gazdaságmódszertani Tanszék	Dr. Csák Máté
Általános és szervetlen kémia	5	Növényvédelmi Intézet	Hernádi Hilda
Szerves és biokémia	5	Növényvédelmi Intézet	Dr. Csitári Gábor
Fizika	4	Agrárműszaki Tanszék	Dr. Pályi Béla
Növénytan	5	Növénytudományi és Biotechnológiai Tanszék	Dr. Bódis Judit
Növényélettan	4	Növénytudományi és Biotechnológiai Tanszék	Dr. Allaga József
Általános- és élelmiszeripari mikrobiológia	3	Növényvédelmi Intézet	Dr. Csitári Gábor
Műszaki alapismeretek	3	Agrárműszaki Tanszék	Dr. Pályi Béla
Közgazdaságtan	2	Gazdasági, Társadalomtudományi és Vidékfejlesztési Tanszék	Dr. Bacsi Zsuzsanna
Üzemtan	4	Gazdasági, Társadalomtudományi és Vidékfejlesztési Tanszék	Dr. Demeter Győző
Szakmai törzsanyag	**52**		
Agrometeorológia	3	Meteorológia és Vízgazdálkodás Tanszék	Dr. Anda Angéla
Talajtan	3	Talajtani és Környezetinformatikai Tanszék	Dr. Tóth Gergely László
Agrokémia és a növénytáplálás alapjai	3	Talajtani és Környezetinformatikai Tanszék	Dr. Hermann Tamás
Élelmiszerkémia	4	Állattudományi Tanszék	Dr. Wágner László
Mérés és automatizálás	4	Agrárműszaki Tanszék	Dr. Lönhárd Miklós
Borászati kémia	5	Kertészet Tanszék	Kovács Barnabás
Borászati mikrobiológia	4	Növényvédelmi Intézet	Dr. Csitári Gábor
Vízgazdálkodás	3	Meteorológia és Vízgazdálkodás Tanszék	Dr. Kucserka Tamás
Munkavédelem	2	Gazdasági, Társadalomtudományi és Vidékfejlesztési Tanszék	Dr. Fodor Lóránt
Minőségbiztosítás	2	Gazdasági, Társadalomtudományi és Vidékfejlesztési Tanszék	Dr. Lukács Gábor
Agrárgazdaságtan	2	Gazdasági, Társadalomtudományi és Vidékfejlesztési Tanszék	Dr. Bánhegyi Gabriella
Borászati analitika	5	Állattudományi Tanszék	Dr. Wágner László
Élelmiszeripari alapműveletek	4	Kertészeti Tanszék	Dr. Lelovics Zsuzsanna
Hő- és anyagátadási borászati műveletek	3	Pannon Egyetem, Műszaki Kémiai Kutatóintézet	Dr. Nagy Endre
Vezetési és szervezési ismeretek	3	Gazdasági, Társadalomtudományi és Vidékfejlesztési Tanszék	Dr. Tóth Éva
Szaktanácsadás	2	Gazdasági, Társadalomtudományi és	Dr. Lukács Gábor

		Vidékfejlesztési Tanszék	
Jogi ismeretek	2	Gazdasági, Társadalomtudományi és Vidékfejlesztési Tanszék	Dr. Bánhegyi Gabriella
differenciált szakmai ismeretek	**58**		
Szőlőtermesztés történeti alapjai	2	Kertészeti Tanszék	Dr. Kocsis László
Szőlőtermesztés biológiai és ökológiai alapjai	3	Kertészeti Tanszék	Dr. Kocsis László
Szőlészeti és borászati gépek	4	Agrárműszaki Tanszék	Dr. Pályi Béla
Szőlőtermesztés és borászat gépesítése	4	Agrárműszaki Tanszék	Dr. Pályi Béla
Szőlőkártevők és betegségek	5	Növényvédelmi Intézet	Dr. Takács András
Termőhelyismeret, eredetvédelem	3	Kertészeti Tanszék	Szabó Péter
Szőlőtermesztés-technológiai ismeretek	5	Kertészeti Tanszék	Dr. Kocsis László
A szőlő növényvédelme	5	Növényvédelmi Intézet	Dr. Szabó Rita
Művelési irányzatok	4	Kertészeti Tanszék	Dr. Kocsis László
Genetikai alapismeretek, szőlőnemesítés, biotechnológia	4	Kertészeti Tanszék	Győrffyné Dr. Jahnke Gizella
Bormarketing	2	Gazdasági, Társadalomtudományi és Vidékfejlesztési Tanszék	Dr. Tóth Éva
Szőlő fajtaismeret és használat	5	Kertészeti Tanszék	Győrffyné Dr. Jahnke Gizella
Szőlőszaporítás	4	Kertészeti Tanszék	Szabó Péter
Borászati technológia	5	Kertészeti Tanszék	Dr. Podmaniczky Péter
Minőségszabályozás, organoleptikus értékelés, kóstolástechnika	3	Kertészeti Tanszék	Kovács Barnabás

XVI. PROGRAM STRUCTURE:

The content of the program is presented according to the structure defined in the training and output requirements.

1. Basic science courses: 44-58 credits, **45 credits**

Mathemathics, General chemistry, Organicchemistry, Physics, Botany, Basic technics, Economy, Biostatistics, Biochemistry, Plantphysiology, Works organization, Appliedinformatics, General and food industry microbiology

2. Principal professional subjects: 47 – 57credits, **52 credits**

Viticultural and winemakingequipment, Agrometeorology, Soilscience, Agrochemistry and basics of plant feeding, Food chemistry, Measurements and automation, Enological chemistry, Enological microbiology, Labour safety, Quality assurance, Agro- and food industry economy, Enological analytics, Basic procedures in food industry, Procedures of heat and material transferin enology, Watermanagement, Management science, Specialistconsultancy, Law studies

3. Special professional subjects: 39-65 credits, **58 credits**

Historical bases of viticulture, Biologocal and ecological bases of viticulture, Mechanization of viticulture and wine making, Pests and diseases of grapevines, Knowledge of terroir and protection of geographical origin, Technology of Viticulture, Grapevine plant protection, Viticulture Trends, Basic Genetics, Grapevine breeding, Biotechnology, Wine marketing, Amphelography, Grapevine propagation, Winemakingtechnology, Quality control, organoleptic evaluation, Technique of tasting

4. Diploma work 15 credits
Thesis I.
Thesis II.
Thesis III.
Thesis IV.

5. Optional subjects 10 credits
Total: 180 credits

The table presented below contains separated modules and responsible teachers for courses.

Education program includes types of courses (lecture, seminars, laboratories practices), sum of contact hours within a semester, credit value, course prerequisites, responsible staff. Any change in these is considered to be a modification of curriculum.

Modification of curriculum may be done only with the consent of Faculty Council.

Thematics of courses include the content of educational material and examination requirements as well. Changes in the thematic can be introduced with the approval of Professional Committee.

Assignment of lecturers is the competence of the department (or educational unit).

Any subject can be selected from advertised optional subjects at Faculty. Achieved credits at another faculty, institution should be certified according to studying and exam regulations.

The recommended distribution of courses between semesters/ academic years as well as course prerequisites are shown in the model-curriculum (pls. see no.14)

Course title	Credit	Responsible Department	Responsible lecturer
Mathematics	3	Department of Economic Methodology	Dr. Menyhárt László
Biometry	3	Department of Economic Methodology	Dr. Menyhárt László
Applied informatics	3	Department of Economic Methodology	Dr. Csák Máté
General and inorganic chemistry	5	Plant Protection Institute	Hernádi Hilda
Organic and biochemistry	5	Plant Protection Institute	Dr. Csitári Gábor
Physics	4	Department of Agricultural Mechanization	Dr. Pályi Béla
Botany	5	Department of Plant Science and	Dr. Bódis Judit

		Biotechnology	
Plant physiology	4	Department of Plant Science and Biotechnology	Dr. Allaga József
General and food microbiology	3	Plant Protection Institute	Dr. Csitári Gábor
Fundamentals of engineering	3	Department of Agricultural Mechanization	Dr. Pályi Béla
Economics	2	Department of Economics, Social Sciences and Rural Development	Dr.Bacsi Zsuzsanna
Agronomy	4	Department of Corporate Economics and Rural Development	Dr. Brazsil József
Agrometeorology	2	Department of Meteorology and Water Management	Dr. Anda Angéla
Soil science	3	Department of Soil Science and Environmental Informatics	Dr. Tóth Gergely László
Agrochemistry and the fundamentals of crop nutrition	3	Department of Soil Science and Environmental Informatics	Dr. Hermann Tamás
Food chemistry	4	Department of Animal Sciences	Dr. Wágner László
Measurement and automation	4	Department of Agricultural Mechanization	Dr. Lönhárd Miklós
Wine chemistry	5	Department of Horticulture	Kovács Barnabás
Wine microbiology	4	Plant Protection Institute	Dr. Csitári Gábor
Water management	3	Department of Meteorology and Water Management	Dr. Kucserka Tamás
Laber safety	2	Department of Economics, Social Sciences and Rural Development	Dr. Fodor Lóránt
Quality assurance	2	Department of Economics, Social Sciences and Rural Development	Dr.Lukács Gábor
Agro - economics	2	Department of Economics, Social Sciences and Rural Development	Dr. Bánhegyi Gabriella
Wine analitics	5	Department of Animal Sciences	Dr. Wágner László
Basic procedures in food industry	4	Department of Horticulture	Dr. Lelovics Zsuzsanna
Heat and mass transfer operations in winery	3	Research Institute of Biomolecular and Chemical Engineering	Dr. Nagy Endre
Management and organization	3	Department of Economics, Social Sciences and Rural Development	Dr. Tóth Éva
Extension service	2	Department of Economics, Social Sciences and Rural Development	Dr. Lukács Gábor
Historical basics of viticulture	2	Department of Horticulture	Dr. Kocsis László
Biological and ecological basics of viticulture	3	Department of Horticulture	Dr. Kocsis László
Machines of viticulture and enology	4	Department of Agricultural Mechanization	Dr. Pályi Béla
Mechanization of viticulture and wine making	4	Department of Agricultural Mechanization	Dr. Pályi Béla
Vine pest and diseases	5	Plant Protection Institute	Dr. Takács András
Knowledge of terroir and protection of geographical origin	3	Department of Horticulture	Szabó Péter
Technological knowledge of	5	Department of Horticulture	Dr. Kocsis László

viticulture			
Plant protection of grapes	5	Plant Protection Institute	Dr. Szabó Rita
Viticulture trends	4	Department of Horticulture	Dr. Kocsis László
Basic Genetics, Grapevine breeding, Biotechnology	4	Department of Horticulture	Győrffyné Dr. Jahnke Gizella
Law studies	2	Department of Economics, Social Sciences and Rural Development	Dr. Bánhegyi Gabriella
Wine marketing	2	Department of Economics, Social Sciences and Rural Development	Dr. Tóth Éva
Grapevine cultivar knowledge and usage	5	Department of Horticulture	Győrffyné Dr. Jahnke Gizella
Grapevine propagation	4	Department of Horticulture	Szabó Péter
Enology	5	Department of Horticulture	Dr. Podmaniczky Péter
Quality control organolepti c evaluation, technique of tasting	3	Department of Horticulture	Kovács Barnabás

XVII. 11. TANULMÁNYI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEK:

XVIII. REQUIREMENS OF THE EXAMINATIONS:

XVIII.1 11.1. Szigorlatok, követelmények

A szakon szigorlat NINCS.

2018/ 2019 I. félévben és utána tanulmányaikat megkezdőkre az alábbi szűrőszint érvényes: Elbocsátásra kerül az a hallgató, aki a következők bármelyikét nem teljesíti:

- a harmadik aktív félév végéig az első félév kötelező tárgyait,
- a harmadik aktív félév végéig legalább 40 kreditpontot kötelező és kötelezően választható tárgyakból,
- az első 5 aktív félév alatt legalább 75 kreditpontot kötelező és kötelezően választható tárgyakból,

Egy tantárgyból 5 javítóvizsgát tehet egy hallgató ha ezt nem tudja teljesíteni, a szakról el kell bocsátani.

A tanulmányok befejezéséig Testnevelés tantárgyból legalább 4 félévet aláírással igazoltan teljesíteni kell.

2018/2019 I. félévében és utána tanulmányaikat megkezdő hallgatók hallgatói jogállása a szakon legfeljebb 14 aktív félévig tartható fenn.

XVIII.2 Cumulative qualifying exams, requirements

There is no qualifying cumulative exam from more then one subject on the course.

For students starting their studies in 2012/2013 I.semester and after, the following rules are effective:

The student must be dismissed if he or she did not meet any of the following requirements:

- The compulsory subjects of the 1st semester must be completed by the end of the 3rd active semester.
- At least 40 credits must be acquired from compulsory subjects by the end of the 3rd active semester.
- At least 75 credits must be acquired from compulsory subjects in the first 5 active semesters.

At least 4 semesters of Physical Education must be completedbeforethe end of studies.

Students starting their studies after 2012/2013 I. semester must be dismissed after their 14th active semester.

XVIII.3 11.2. Szakirányok:

A szakon nincs szakirány.

XVIII.4 Specializations

There is no specialization.

XVIII.5 11.3. Szakmai gyakorlat:

A gyakorlati ismeretekhez rendelhető minimális kreditérték: 60 kredit, amelyből az összefüggő szakmai gyakorlat kreditértéke 30 kredit.

A szakmai gyakorlat két részből tevődik össze: egyrészt egy legalább 3 hetes időtartamú, a szak kiemelt tárgyköreit (szőlészet, borászat) szorgalmi időszakban lezáró szakmai gyakorlatból, amelynek teljesítése kritérium feltétel, továbbá egy fél évig tartó összefüggő szakmai gyakorlatból, amely 15 hetes időtartamból áll, levelező képzésben 5 hét.

A gyakorlat szervezéséért és a szakmai felügyeletért a Kertészeti Tanszék a felelős. A gyakorlat legkorábban 6 lezárt félév után lehet teljesíteni. A hallgató a szakmai gyakorlatot akkor kezdheti meg, ha a szakmai tárgyait (Szőlőtermesztés technológia, Szőlőfajtaismeret és használat, Borászati technológia) jeggyel zárta. A szakmai gyakorlatot a 7. félévben töltik a hallgatók, mely idő alatt csak CV kurzusokat vehetnek fel.

A gyakorlatról szakmai beszámolót kell készíteni, amire 5 fokozatú értékeléssel 30 kredit adható.

XVIII.6 PracticalTraining

The minimal credit value of the practical courses are 60 credits and 30 credits is the value from that for practical training.

The practical training consists two parts: first part is 3 weeks long training period, when most of the tought subject has to be learned in practical skill level (viticulture and enology) after the semester, and it is criteria to accomplish. The second part is one semester farm period on farm or

winery, it has to be fulfilled in 15 weeks period, for corresponding students it is 5 weeks.

The Department of Horticulture is responsible for organization and supervision of the practical training. The earliest time of completing the training is after the 6th completed semester. The practical training can be started by the student if professional curriculum (Technological knowledge of viticulture, Grapevine cultivar knowledge and usage, Enology) completed. The practical training is due in 7th semester and only CV curses could be completed that timeperiod.

The report has to be written and it is evaluated on a five-level scale (30 credits).

XVIII.7 11.4. A szakdolgozat/diplomadolgozat követelményei:

A szakdolgozat kiírásának és készítésének szabályait a „A szakdolgozat követelményei és időrendje az alapszakon" szabályzat tartalmazza. A szakdolgozat elkészítése összesen 15 kreditet ér, a védés értékelésével zárul.

XVIII.8 Requirements of the thesis:

The rules for the announcement and elaboration of the thesiswork ar egivenin separate regulation. The thesiswork is closed with the assessment and its credit value is 15 credits.

Incase the thesis is not completed and submitted within three years, another topics has to be selected.

XVIII.9 11.5. A végbizonyítvány (abszolutórium) kiadásának feltétele:

A végbizonyítvány (abszolutórium) kiadásának feltétele:

- legalább 210 kreditpont megszerzése,
- a tantervben előírt kötelező tárgyak teljesítése,
- legalább 15 hét intézményen kívüli szakmai gyakorlat teljesítése,
- három hét kredit nélküli szakmai gyakorlat teljesítése
- 4 félév testnevelés teljesítése,

XVIII.10 Requirements for the pre-degree certificate

Requirements for the pre-degreecertificate:

- Completing at least 210credits;
- Completing all compulsory courses;
- completing a practical training outside the University of leng that least 15 weeks; and 3 weeks practical training without credits
- completing 4 semesters of Physical Education;

XVIII.11 11.6. A záróvizsgára bocsátás feltétele:

A záróvizsgára bocsáthatóság feltétele a végbizonyítvány megléte és a szakdolgozat megadott

határidőre való beadása és elfogadása.
XVIII.12 Requirements for the taking the final examination:
Requirements for taking the final examination: - pre-degree certificate, - completed and accepted design project onto a granted deadline.

XVIII.13 11.7. A záróvizsga követelményei, az oklevél minősítése

A záróvizsga

A hallgató felsőfokú tanulmányait a mesterképzésben záróvizsgával fejezi be. A záróvizsgára bocsáthatóság feltétele a végbizonyítvány megléte.

A záróvizsga a felsőfokú iskolai végzettség megszerzéséhez szükséges tudás (készség) ellenőrzése és értékelése, amelynek során a Jelöltnek arról is tanúságot kell tennie, hogy a tanult ismereteket alkalmazni tudja.

A záróvizsga a két bíráló által már előzetesen elfogadott szakdolgozat megvédéséből és a komplex szóbeli vizsgából áll. A komplex szóbeli vizsga a következő ismeretköröket tartalmazza: termesztéstani; technológiai valamint minőségbiztosítási ismeretek. Az ismeretanyagot tartalmazó tantárgyak kreditértéke maximum 25 lehet.

Záróvizsgát a Záróvizsga Bizottság (ZVB) előtt kell tenni. A Záróvizsga Bizottságot úgy kell összeállítani, hogy legalább egy tagja külső szakember legyen. A záróvizsgáról jegyzőkönyvet kell felvenni.

A ZVB összetétele:

- elnök: az Egyetem vezető oktatója vagy a szakmában elismert külső szakember, akit a dékán bíz meg,
- tagjai: a záróvizsga tantárgyainak előadói, a szakterület egyetemi vagy külső szakemberei.

A Jelölt felkészültségét a ZVB tagjai osztályozzák, majd zárt ülésen - vita esetén szavazással - megállapítják az osztályzatot. Szavazategyenlőség esetén az elnök szavazata dönt. A záróvizsga osztályzatának kiszámítási módja: a diplomamunka védésére kapott érdemjegyek és a komplex szóbeli vizsgára adott érdemjegy egyszerű számtani átlaga.

A záróvizsga eredményének (ZE) kiszámítása:

$$ZE = \frac{ZV+DD}{2}$$

ahol

ZV – a záróvizsgán teljesített komplex szóbeli vizsga eredménye

DD – a szakdolgozatra kapott érdemjegyek átlaga

Az *oklevél* kiadásának feltétele:

- A záróvizsga sikere teljesítése
- A nyelvi követelmények teljesítése (legalább egy, B2 típusú, vagy azzal egyenértékű nyelvvizsga szükséges)

Az *oklevél* minősítésének (OM) kiszámítási módja:

$$OM = \frac{TÁ + ZE}{2}$$

ahol
ZE - a záróvizsga összetett eredménye
TÁ - az összesített tanulmányi átlag (súlyozott kreditpontok alapján)

Az oklevél minősítése:

- Kiváló (5) ha OM = 5.00
- Jeles (5) ha $4.51 \leq OM \leq 4.99$
- Jó (4) ha $3.51 \leq OM \leq 4.50$
- Közepes (3) ha $2.51 \leq OM \leq 3.50$
- Elégséges (2) ha $2.00 \leq OM \leq 2.50$.

Amennyiben a komplex szóbeli záróvizsga (ZV) vagy a szakdolgozat (DD) minősítése elégtelen, akkor a záróvizsga sikertelen, és azt az intézményi Hallgatói Követelmény Rendszerben rögzítetteknek megfelelően meg kell ismételni.

XVIII.14 Requirements of finalexam, Diploma graduation

The final exam

The student accomplishes the higher education by passing the final exam. For taking the final exam, a pre-degree certficate

is required. The final exam is the inspection and evaluation of knowledge and competence necessary to acquire the higher education degree. During the exam, the undergraduate must demonstrate the ability to apply the learnt knowledge as well.

The final exam consist of the defense of the theses approved by two reviewers in advance and a complex oral examination.

The complex oral examination includes the following fields of knowledge: science of production, technology and quality assurance. The courses referring to said fields may have a credit value of maximum 25.

The final exam must be taken in front of a Final Examination Committee (FEC). An external professional must be included among the members of the Final Examination Committee. A written record must be made during he final examinations.

The composition of the FEC:

- chairman: a leading Professor of the University or a recognized external professional appointed by the dean,
- members: lecturers of the topics of the final exam, university or external specialist of the particular fields.

The preparedness of the undergraduate is graded each member of the FEC. Afterwards, on a closed session - with voting in

case of disagreement - they determine the grade. In case of equal votes, the vote of the chairman decides. The grade of the

final examination is the mathematical average of the grade given for he defense of the theses and the grade given for the
complex oral examination.

Requirements for issuing the degree:
- Succesful accomplishment of the final examination
- Fulfilment of language requirements (at least one, B2 type or equivalent language certficateis required)

Methode of calculating the Final Exam (FE) results:

$$FE = \frac{OF+TH}{2}$$

whereas
OF - result of complex oral final examination
TH – average grade of the theses

Calculation of the grade of the diploma (GD):

$$GD = \frac{SA+FE}{2}$$

Ahol:
FE= Compound result of the final exam
SA= Compound average of study grades (according to weighted credit points)

Graduation of the degree:
- Outstanding (5) if GD = 5.00
- Excellent (5) if $4.51 \leq GD \leq 4.99$
- Good (4) if $3.51 \leq GD \leq 4.50$
- Average (3) if $2.51 \leq GD \leq 3.50$
- Sufficient (2) if $2.00 \leq GD \leq 2.50$.

If the grade of the complex oral examination (OF) or of the theses (TH) is fail, the final examination is not accomplished, and must be repeated, following the regulations specified in the Academic and Examinations Regulations of the institution.

XIX. 12. OKLEVÉL KIADÁSÁNAK KÖVETELMÉNYE:

Az alapfokozat megszerzéséhez a záróvizsga eredményes teljesítése és legalább egy élő idegen nyelvből államilag elismert, középfokú (B2) komplex típusú nyelvvizsga vagy azzal egyenértékű érettségi bizonyítvány vagy oklevél megszerzése szükséges.

XX. REQUIREMENT OF ISSUING DIPLOMA:

To obtain Bachelor degree diploma it is required successfully pass the final exam and to possess a certificate of state acknowledged language examination middle B2 level from any living foreign languages, or equivalent maturity diploma (certificate).

XXI. 13. AZ ELSAJÁTÍTANDÓ SZAKMAI KOMPETENCIÁK:

Az alapfokozat birtokában a kertészmérnökök képesek:

- A kertészeti növényekben lejátszódó fontosabb folyamatok fizikai, kémiai, biológiai hátterének felismerésére.
- Biológiai , kémiai, élettani, műszaki és technológiai ismereteik alapján magas biológiai értékű kertészeti termékek előállítására, megóvására
- Termesztés technológiák élettani, műszaki és közgazdasági hátterének meghatározására
- Kertészeti termesztésben károsító szervezetek felismerésére, ellenük való hatékony védekezésre
- A termesztéssel kapcsolatos környezetvédelmi előírások alkalmazására
- Önálló kertészeti gazdaságok létrehozására, működtetésére
- Kertészeti termelés és forgalmazás során a várható trendeket felismerni, a tevékenységez ennek megfelelően változtatni
- Alkalmas, a kertészeti termékek előállításával, forgalmazásával kapcsolatos szak- és közigazgatási feladatok ellátására
- Kertészeti vállalkozásokban a termelési folyamatokat megszervezni, irányítani
- A kertészeti termesztés legújabb eredményeit alkalmazni
- Szaktanácsadói feladatokat ellátni

XXII.PROFESSIONAL COMPETENCE TO BE ATTAINED:

The possession of a bachelor's degree in horticulture engineer sareable to:
The most important horticultural cropin the formation processes of physical, chemical, biological background detection.
Biological,chemical,biological, technical and technological knowledge of high biological value horticultural products,to protect
Production technologies physiological, technical and economic background of the determination•Horticulturecultivationtoidentifyharmfulorganisms, withan effectivedefenseagainst
Thegrowingenvironmentalrequirementsrelatingtotheapplication
Privatehorticulturalcompanyestablishment, operation
Horticulturalproduction and marketingofthetrendsexpectedtorecognize
Capableofhorticulturalproduction,marketing ofprofessional andadministrativetasks
Horticultureenterprisesintheproductionprocessestoorganize, manage
Thelatestresults ofappliedhorticulturalproduction
Advisorstoperformtasks

XXIII. 14. MODELL TANTERV / MODEL CURRICULUM

Nappali Tagozat

1. félév

NEPTUN KÓD *CODE OF NEPTUNS*	MEGNEVEZÉS *COURSE NAME*	Óra-szám *Contact Hours*	Követel-mény *Requirement*	Kre-dit *Credits*	Tantárgy felvételének feltétele *Acceptance conditions of the course*	Tantárgyi vizsga letételének feltétele *Examination requirement*
KEGNGMB143E	Matematika *Mathematics*	1+1	F	3		
KEGNGMB123C	Alkalmazott informatika *Applied informatics*	0+3	F	3		
KEGNNVB145S	Általános és szervetlen kémia *General and inorganic chemistry*	2+2	K	5		
KEGNAMB144F	Fizika *Physic*	1+1	K	4		
KEGNNBB145A	Növénytan *Botany*	2+2	K	5		
KEGNAMB143M	Műszaki alapismeretek *Fundamentals of engineering*	1+2	K	3		
KEGNVVB112K	Közgazdaság-tan *Economics*	2+0	K	2		
KEGNKEB112A	Szőlő-termesztés történeti alapjai *Historical bases of viticulture*	2+0	F	2		
KEGNILB120H	Idegen nyelv I. angol *Foreign Language I*	*0+2*	A	0		

	English					
KEGNILB120I	Idegen nyelv I. német *Foreign Language I German*	*0+2*	A	0		
KEGNRSB120A	Testnevelés I. *Physical Education I*	0+2	A	0		
	összesen *Total*			**27**		

2. félév

NEPTUN KÓD *CODE OF NEPTUNS*	MEGNEVEZÉS *COURSE NAME*	Óra-szám *Contact Hours*	Követel-mény *Requirement*	Kredit *Credits*	Tantárgy felvételének feltétele *Acceptance conditions of the course*	Tantárgyi vizsga letételének feltétele *Examination requirement*
KEGNGMB223B	Biometria *Biometry*	0+3	F	3		
KEGNNVB245A	Szerves és biokémia *Organic and biochemistry*	2+2	K	5	Általános és szervetlen kémia aláírás	
KEGNNBB244B	Növényélettan *Plant physiology*	2+2	K	4	Növénytan vizsga	
KEGNVVB244Ö	Üzemtan *Works organization*	2+2	K	4		
KEGNMVB243F	Agrometeorológia *Agrometeorology*	1+1	K	3		
KEGNNOB243A	Talajtan *Soil science*	2+1	K	3		
KEGNKEB213A	Szőlőtermesztés biológiai és ökológiai alapjai *Biological and ecological bases of viticulture*	3+0	K	3		
KEGNAMB244A	Szőlészeti és borászati gépek *Viticultural and winemaking equipment*	2+2	K	4	Műszaki alapismeretek alárás	
KEGNILB220E	Idegen nyelv II. angol *Foreign Language II English*	*0+2*	A	0		
KEGNILB220F	Idegen nyelv II. német *Foreign Language II German*	*0+2*	A	0		
KEGNRSB220B	Testnevelés II. *Physical Education II*	0+2	A	0		
KEGNKEB220W	Hetesi beosztás I. *Weekly Practice I*	40 ó	É	0		
	összesen: *Total*			**29**		

3. félév

NEPTUN KÓD *CODE OF NEPTUNS*	MEGNEVEZÉS *COURSE NAME*	Óra-szám *Contact Hours*	Követel-mény *Requirement*	Kredit *Credits*	Tantárgy felvételének feltétele *Acceptance conditions of the course*	Tantárgyi vizsga letételének feltétele *Examination requirement*
KEGNNVB143F	Általános- és élelmiszeripari mikrobiológia *General and food microbiology*	2+1	K	3	Szerves és biokémia aláírás	
KEGNNOB143B	Agrokémia és a növénytáplálás alapjai *Agrochemistry and the fundamentals of crop nutrition*	2+1	K	3	Kémia, talajtan, növényélettan aláírás	
KEGNNVB114É	Élelmiszerkémia *Food chemistry*	4+0	K	4		
KEGNAMB144C	Mérés és automatizálás *Measurement and automatisation*	2+2	F	4	Műszaki alapismeretek aláírás	
KEGNMVB143A	Vízgazdálkodás *Water management*	1+2	K	3		
KEGNAMB144G	Szőlőtermesztés és borászat gépesítése *Mechanization of viticulture and winemaking*	2+2	F	4	Műszaki alapismeretek alárás	
KEGNNVB145A	Szőlőkártevők és betegségek *Vine pest and diseases*	2+2	K	5		
KEGNKEB113T	Termőhelyismeret, eredetvédelem *Knowledge of terroir and protection of geographical origin*	2+0	K	3		
KEGNKEB122S	Szakdolgozat I. *Thesis I*	0+2	É	2		

KEGNILB120J	Idegen nyelv III. angol *Foreign Language III English*	*0+2*	A	0		
KEGNILB120K	Idegen nyelv III. német *Foreign Language III German*	*0+2*	A	0		
KEGNKEB120H	Hetesi beosztás II. *Weekly Practice II*	40 ó	É	0		
	összesen: *Total*			**31**		

4. félév

NEPTUN KÓD *CODE OF NEPTUNS*	MEGNEVEZÉS *COURSE NAME*	Óra-szám *Contact Hours*	Követel-mény *Requirement*	Kredit *Credits*	Tantárgy felvételének feltétele *Acceptance conditions of the course*	Tantárgyi vizsga letételének feltétele *Examination requirement*
KEGNNVB245B	Borászati kémia *Wine chemistry*	2+2	K	5		
KEGNNVB244B	Borászati mikrobiológia *Wine microbiology*	2+2	K	4	Általános- és élelmiszeripari mikrobiológia aláírás	
KEGNGTB212V	Munkavédelem *Labour safety*	2+0	F	2		
KEGNGTB212M	Minőségbiztosítás *Quality assurance*	2+0	K	2		
KEGNGTB212P	Agrárgazdaságtan *Agro - economics*	2+0	K	2		
KEGNKEB245S	Szőlőtermesztés-technológiai ismeretek *Technology of Viticulture*	2+2	K	5	Szőlő-termesztés biológiai és ökológiai alapjai aláírás	
KEGNKEB245C	A szőlő növényvédelme *Grapevine plant protection*	2+2	K	5		
	Szabadon választható tantárgy Optional subjects			2		
KEGNKEB223S	Szakdolgozat II. *Thesis II*	0+3	É	3		
KEGNILB220J	Idegen nyelv IV. angol *Foreign Language IV English*	*0+2*	A	0		
KEGNILB220K	Idegen nyelv IV. német *Foreign Language IV German*	*0+2*	A	0		
KEGNKEB220H	Hetesi beosztás III. *Weekly Practice*	40 ó	É	0		

	III					
	összesen: *Total*			**30**		

5. félév

NEPTUN KÓD *CODE OF NEPTUNS*	MEGNEVEZÉS *COURSE NAME*	Óra-szám *Contact Hours*	Követel-mény *Requirement*	Kredit *Credits*	Tantárgy felvételének feltétele *Acceptance conditions of the course*	Tantárgyi vizsga letételének feltétele *Examination requirement*
KEGNAAB145G	Borászati analitika *Wine analitics*	2+2	K	5		
KEGNAMB144Á	Élelmiszeripari alapműveletek *Basic procedures in food industry*	2+2	K	4		
KEGNAMB113B	Hő- és anyagátadási borászati műveletek *Heat and mass transfer operations in winery*	3+0	K	3		
KEGNKEB144W	Művelési irányzatok *Viticulture trends*	2+2	K	4	Szőlő-termesztés technológiai ismeretek aláírás	
KEGNKEB144Y	Genetikai alapismeretek, szőlőnemesítés, biotechnológia *Basic genetics, grapevine breeding, biotechnology*	2+2	K	4		
KEGNGTB212C	Jogi ismeretek *Law studies*	2+0	K	2		
KEGNGTB112R	Bormarketing *Wine marketing*	2+0	F	2		
KEGNKEB125A	Szakdolgozat III. *Thesis III*	0+3	É	5		
	Szabadon választható tantárgy Optional subjects			4		
	összesen: *Total*			**33**		

6. félév

NEPTUN KÓD *CODE OF NEPTUNS*	MEGNEVEZÉS *COURSE NAME*	Óra-szám *Contact Hours*	Követel-mény *Requirement*	Kredit *Credits*	Tantárgy felvételének feltétele *Acceptance conditions of the course*	Tantárgyi vizsga letételének feltétele *Examination requirement*
KEGNGTB243W	Vezetési és szervezési ismeretek *Studies of Management and Organisations*	2+1	K	3		
KEGNVVB212S	Szaktanácsadás *Extension service*	2+0	F	2		
KEGNKEB244D	Szőlőszaporítás *Grapevine propagation*	2+2	F	4	Szőlőtermesztés biológiai és ökológiai alapjai aláírás	
KEGNKEB245A	Szőlő fajtaismeret és használat *Amphelography*	2+2	K	4		
KEGNKEB245B	Borászati technológia *Winemaking technology*	2+3	K	5	Borászati kémia és borászati mikrobiológia aláírások	
KEGNKEB223C	Minőségszabályozás, organoleptikus értékelés, kóstolástechnika *Quality control organoleptic evaluation, technique of tasting*	0+3	F	3	Borászati kémia aláírás	
KEGNKEB225A	Szakdolgozat IV. *Thesis IV*	0+4	É	5		
	Szabadon választható tantárgy Optional subjects			4		
	összesen: *Total:*			**30**		

7. félév

NEPTUN KÓD *CODE OF NEPTUNS*	MEGNEVEZÉS *COURSE NAME*	Óra-szám *Contact Hours*	Követel-mény *Requirement*	Kredit *Credits*	Tantárgy felvételének feltétele *Acceptance conditions of the course*	Tantárgyi vizsga letételének feltétele *Examination requirement*
KEGNKEB12XX	Szakmai gyakorlat *Practice*	600ó	É	30		
	összesen: *Total:*			**30**		

Levelező Tagozat

1. félév

NEPTUN KÓD *CODE OF NEPTUNS*	**MEGNEVEZÉS** *COURSE NAME*	**Óra-szám** *Contact Hours*	**Követel-mény** *Requirement*	**Kre-dit** *Credits*	**Tantárgy felvételének feltétele** *Acceptance conditions of the course*	**Tantárgyi vizsga letételének feltétele** *Examination requirement*
KEGNGMB143E	Matematika *Mathematics*	10	F	3		
KEGNGMB123C	Alkalmazott informatika *Applied informatics*	15	F	3		
KEGNNVB145S	Általános és szervetlen kémia *General and inorganic chemistry*	20	K	5		
KEGNAMB144F	Fizika *Physic*	10	K	4		
KEGNNBB145A	Növénytan *Botany*	20	K	5		
KEGNAMB143M	Műszaki alapismeretek *Fundamentals of engineering*	15	K	3		
KEGNVVB112K	Közgazdaság-tan *Economics*	10	K	2		
KEGNKEB112A	Szőlő-termesztés történeti alapjai *Historical bases of viticulture*	10	F	2		
	összesen *Total*			**27**		

2. félév

NEPTUN KÓD *CODE OF NEPTUNS*	MEGNEVEZÉS *COURSE NAME*	Óra-szám *Contact Hours*	Követel-mény *Requirement*	Kredit *Credits*	Tantárgy felvételének feltétele *Acceptance conditions of the course*	Tantárgyi vizsga letételének feltétele *Examination requirement*
KEGNGMB223B	Biometria *Biometry*	15	F	3		
KEGNNVB245A	Szerves és biokémia *Organic and biochemistry*	20	K	5	Általános és szervetlen kémia aláírás	
KEGNNBB244B	Növényélettan *Plant physiology*	20	K	4	Növénytan vizsga	
KEGNVVB244Ö	Üzemtan *Works organization*	20	K	4		
KEGNMVB242A	Agrometeorológia *Agrometeorology*	10	K	3		
KEGNNOB243A	Talajtan *Soil science*	15	K	3		
KEGNKEB213A	Szőlőtermesztés biológiai és ökológiai alapjai *Biological and ecological bases of viticulture*	15	K	3		
KEGNAMB244A	Szőlészeti és borászati gépek *Viticultural and winemaking equipment*	20	K	4	Műszaki alapismeretek alárás	
KEGNKEB220W	Hetesi beosztás I. *Weekly Practice I*	40 ó	É	0		
	összesen: *Total*			**29**		

3. félév

NEPTUN KÓD *CODE OF NEPTUNS*	MEGNEVEZÉS *COURSE NAME*	Óra-szám *Contact Hours*	Követel-mény *Requirement*	Kredit *Credits*	Tantárgy felvételének feltétele *Acceptance conditions of the course*	Tantárgyi vizsga letételének feltétele *Examination requirement*
KEGNNVB143F	Általános- és élelmiszeripari mikrobiológia *General and food microbiology*	15	K	3	Szerves és biokémia aláírás	
KEGNNOB143B	Agrokémia és a növénytáplálás alapjai *Agrochemistry and the fundamentals of crop nutrition*	15	K	3	Kémia, talajtan, növényélettan aláírás	
KEGNNVB114É	Élelmiszerkémia *Food chemistry*	20	K	4		
KEGNAMB144C	Mérés és automatizálás *Measurement and automatisation*	20	F	4	Műszaki alapismeretek aláírás	
KEGNMVB143A	Vízgazdálkodás *Water management*	15	K	3		
KEGNAMB144G	Szőlőtermesztés és borászat gépesítése *Mechanization of viticulture and winemaking*	20	F	4	Műszaki alapismeretek alárás	
KEGNNVB145A	Szőlőkártevők és betegségek *Vine pest and diseases*	20	K	5		
KEGNKEB113T	Termőhelyismeret, eredetvédelem *Knowledge of terroir and protection of geographical origin*	10	K	3		
KEGNKEB122S	Szakdolgozat I. *Thesis I*	10	É	2		

KEGNKEB120H	Hetesi beosztás II. *Weekly Practice II*	40 ó	É	0		
	összesen: *Total*			**31**		

4. félév

NEPTUN KÓD *CODE OF NEPTUNS*	MEGNEVEZÉS *COURSE NAME*	Óra-szám *Contact Hours*	Követel-mény *Requirement*	Kredit *Credits*	Tantárgy felvételének feltétele *Acceptance conditions of the course*	Tantárgyi vizsga letételének feltétele *Examination requirement*
KEGNNVB245B	Borászati kémia *Wine chemistry*	20	K	5		
KEGNNVB244B	Borászati mikrobiológia *Wine microbiology*	20	K	4	Általános- és élelmiszeripari mikrobiológia aláírás	
KEGNGTB212V	Munkavédelem *Labour safety*	10	F	2		
KEGNGTB212M	Minőségbiztosítás *Quality assurance*	10	K	2		
KEGNGTB212P	Agrárgazdaságtan *Agro - economics*	10	K	2		
KEGNKEB245S	Szőlőtermesztés-technológiai ismeretek *Technology of Viticulture*	20	K	5	Szőlő-termesztés biológiai és ökológiai alapjai aláírás	
KEGNKEB245C	A szőlő növényvédelme *Grapevine plant protection*	20	K	5		
	Szabadon választható tantárgy Optional subjects			2		
KEGNKEB223S	Szakdolgozat II. *Thesis II*	15	É	3		
KEGNKEB220H	Hetesi beosztás III. *Weekly Practice III*	40 ó	É	0		
	összesen: *Total*			**30**		

5. félév

NEPTUN KÓD *CODE OF NEPTUNS*	MEGNEVEZÉS *COURSE NAME*	Óra-szám *Contact Hours*	Követel-mény *Requirement*	Kredit *Credits*	Tantárgy felvételének feltétele *Acceptance conditions of the course*	Tantárgyi vizsga letételének feltétele *Examination requirement*
KEGNAAB145G	Borászati analitika *Wine analitics*	20	K	5		
KEGNAMB144Á	Élelmiszeripari alapműveletek *Basic procedures in food industry*	20	K	4		
KEGNAMB113B	Hő- és anyagátadási borászati műveletek *Heat and mass transfer operations in winery*	15	K	3		
KEGNKEB144W	Művelési irányzatok *Viticulture trends*	20	K	4	Szőlő-termesztés technológiai ismeretek aláírás	
KEGNKEB144Y	Genetikai alapismeretek, szőlőnemesítés, biotechnológia *Basic genetics, grapevine breeding, biotechnology*	20	K	4		
KEGNGTB212C	Jogi ismeretek *Law studies*	10	K	2		
KEGNGTB112R	Bormarketing *Wine marketing*	10	F	2		
KEGNKEB125A	Szakdolgozat III. *Thesis III*	15	É	5		
	Szabadon választható tantárgy Optional subjects			4		
	összesen: *Total*			**33**		

6. félév

NEPTUN KÓD *CODE OF NEPTUNS*	MEGNEVEZÉS *COURSE NAME*	Óra-szám *Contact Hours*	Követel-mény *Requirement*	Kredit *Credits*	Tantárgy felvételének feltétele *Acceptance conditions of the course*	Tantárgyi vizsga letételének feltétele *Examination requirement*
KEGNGTB243W	Vezetési és szervezési ismeretek *Studies of Management and Organisations*	15	K	3		
KEGNVVB212S	Szaktanácsadás *Extension service*	10	F	2		
KEGNKEB244D	Szőlőszaporítás *Grapevine propagation*	20	F	4	Szőlőtermesztés biológiai és ökológiai alapjai aláírás	
KEGNKEB245B	Borászati technológia *Winemaking technology*	25	K	5	Borászati kémia és borászati mikrobiológia aláírások	
KEGNKEB223C	Minőségszabályozás, organoleptikus értékelés, kóstolástechnika *Quality control organoleptic evaluation, technique of tasting*	15	F	3	Borászati kémia aláírás	
KEGNKEB245A	Szőlő fajtaismeret és használat *Amphelography*	20	K	4		
KEGNKEB225A	Szakdolgozat IV. *Thesis IV*	20	É	5		
	Szabadon választható tantárgy Optional subjects			4		
	összesen: *Total:*			**30**		

7. félév

NEPTUN KÓD *CODE OF NEPTUNS*	MEGNEVEZÉS *COURSE NAME*	Óra-szám *Contact Hours*	Követel-mény *Requirement*	Kredit *Credits*	Tantárgy felvételének feltétele *Acceptance conditions of the course*	Tantárgyi vizsga letételének feltétele *Examination requirement*
KEGNKEB12XX	Szakmai gyakorlat *Practice*	200	É	30		
	összesen: *Total:*			**30**		

2. SZÁMÚ MELLÉKLET	SZŰRŐSZINT KÖVETELMÉNYEI
	A harmadik aktív félév végére az első félév kötelező tárgyait teljesíteni kell. Az első három aktív félév végéig kötelező tantárgyakból legalább 40 kreditet meg kell szerezni.
Annex 2	**REQUIREMENTS**
	By the end of the third active semester, the mandatory subjects of the first semester must be fulfilled. At the end of the first three active semesters, at least 40 credits must be obtained from compulsory subjects.