

Tárgykód	Tárgynév	Tárgynév_EN	Kredit	Követelmény típusa	Félév	kurzus féléves óraszám (13 hét)					Tantárgyfelelős neve	Előkövetelmény (tárgynév)
						előadás	gyak.	szem.	labor	terep		
	ÖSSZES kredit (7 félév)		210									
	összes kredit - 1. félév		30		1							
	összes kredit - 2. félév		30		2							
	összes kredit - 3. félév		30		3							
	összes kredit - 4. félév		30		4							
	összes kredit - 5. félév		30		5							
	összes kredit - 6. félév		30		6							
	összes kredit - 7. félév		30		7							
Kötelező tantárgyak												
SZBN1-7701	A szőlő- és borágazat fejlődéstörténete és kulturális öröksége	History and Cultural Heritage of Viticulture and Winemaking	3	Gyakorlati jegy	1			26			Dr. Máté Andrea	
SZBN1-7801	Általános, szervetlen és szerves kémiai alapok	Basics of General, Inorganic and Organic Chemistry	4	Kollokvium	1	39					Dr. Pongrácz Péter	
ONFOL1-2601	Bevezetés a talajtanba	Introduction to Pedology	4	Kollokvium	1	13	26			4	Dr. Czigány Szabolcs	
SZBN1-7901	Élelmiszeripari alpműveletek és technológiai számítások	Basic Food Industry Operations and Technological Calculations	6	Kollokvium	1	26	26				Dr. Czéh Árpád	
SZBNA1-6801	Közgazdaságtan és üzemtan alapjai	Basics of Economy	6	Kollokvium	1	26	26				Dr. Koltai Zoltán	
SZBNB1-4601	Növénytan és növényélettan alapjai	Basics of Plant Morphology and Physiology	7	Kollokvium	1	26	39				Dr. Kocsis Marianna	
SZBN1-8001	A szőlőtermesztés biológiai és ökológiai alapjai	Biological and Ecological Background of Viticulture	4	Gyakorlati jegy	2		39				Dr. Teszlák Péter	
SZBNA1-0901	Általános mikrobiológia	Basics of Microbiology	8	Kollokvium	2	39	39				Dr. Gazdag Zoltán	
SZBN1-8201	Élelmiszerkémia és analitikai alapok	Food Chemistry and Analytical Fundamentals	8	Kollokvium	2	26	52				Dr. Kégl Tamás	Bevezetés a talajtanba
SZBN1-8301	Növényi genetika és biotechnológia alapjai	Fundamentals of Plant Genetics and Biotechnology	8	Kollokvium	2	39	39				Dr. Kocsis Marianna	Növénytan és növényélettan alapjai
SZBN1-8401	Borászati és élelmiszeripari mikrobiológia	Microbiology in Winemaking and Food Industry	6	Kollokvium	3	26	26				Dr. Gazdag Zoltán	Általános mikrobiológia
SZBNB1-1601	Borászati kémia	Wine Chemistry	6	Kollokvium	3	26	26				Dr. Kégl Tamás	Élelmiszerkémia és analitikai alapok
SZBN1-8501	Borászati technológia I.	Winemaking Technology I	6	Kollokvium	3	26	26				Dr. Vas-Guld Zsuzsanna	
SZBN1-8601	Borvidékek és jellegzetes borok Magyarországon és Európában	Wine Regions and Characteristic Wines of Hungary and Europe	3	Gyakorlati jegy	3			26			Dr. Máté Andrea	
SZBNB1-3501	Szőlőfajta-ismeret	Ampelology	7	Kollokvium	3	13	52				Dr. Kocsis Marianna	Növénytan és növényélettan alapjai
SZBN1-8701	A szőlőtermesztés technológiája és gyakorlata	Viticulture Technology and Practice	8	Kollokvium	4	26	52				Dr. Teszlák Péter	
SZBN1-8502	Borászati technológia II.	Winemaking Technology II	6	Kollokvium	4	26	26				Dr. Czéh Árpád	Borászati technológia I.
SZBN1-8801	Szőlészeti és borászati géptan	Machinery and Equipment in Viticulture and Enology	6	Kollokvium	4	26	26				Dr. Czéh Árpád	Közgazdaságtan és üzemtan alapjai

Tárgykód	Tárgynév	Tárgynév_EN	Kredit	Követelmény típusa	Félév	kurzus féléves óraszám (13 hétre)					Tantárgyfelelős neve	Előkövetelmény (tárgynév)
						előadás	gyak.	szem.	labor	terep		
SZBNB1-3301	Tápanyag-gazdálkodás és talajvédelem	Nutrient Management and Soil Protection in Vineyards	4	Kollokvium	4	26	13				Dr. Teszlák Péter	
SZBNB2-SZD01	Szakdolgozati konzultáció I.	Thesis Consultation I	4	Gyakorlati jegy	4						Dr. Kocsis Marianna	
SZBN1-8901	Biológiai adatkezelés és biostatisztika alapjai	Introduction to Biological Data Management and Biostatistics	6	Gyakorlati jegy	5		52				Pernecker Bálint	
SZBN1-8503	Borászati technológia III. – Üzemi és mikrovinifikációs borkészítés	Winemaking Technology III – Industrial and Microvinification Processes	5	Gyakorlati jegy	5		39				Hevér László	Borászati technológia I-II.
SZBNC2-4201	Organoleptikus értékelés és kóstolástechnika I.	Organoleptic Evaluation and Tasting Techniques I	5	Gyakorlati jegy	5		39				Dr. Vas-Guld Zsuzsanna	
SZBN1-9001	Integrált és ökológiai szőlőtermesztés	Integrated and Organic Viticulture	6	Kollokvium	5	26	26				Dr. Kun Ágnes	A szőlőtermesztés technológiája és gyakorlata
SZBN2-SZD02	Szakdolgozati konzultáció II.	Thesis Consultation II	6	Gyakorlati jegy	5						Dr. Kocsis Marianna	
SZBN1-9101	Angol szaknyelvi kommunikáció borászati területen	English for Viticulture and Oenology	4	Gyakorlati jegy	6			39			Dr. Zank Ildikó	
SZBN1-8504	Borászati technológia IV. – Különleges borok, minőségbiztosítás, borjog	Winemaking Technology III – Specialty Wines, Quality Assurance and Wine Law	6	Kollokvium	6	26	26				Dr. Czéh Árpád	Borászati technológia I-II.
SZBNB2-2701	Bormarketing, kereskedelem és borturizmus	Wine Marketing, Trade and Wine Tourism	4	Gyakorlati jegy	6			39			Dr. Máté Andrea	
SZBNA2-4202	Organoleptikus értékelés és kóstolástechnika II.	Organoleptic Evaluation and Tasting Techniques II	4	Gyakorlati jegy	6		39				Dr. Vas-Guld Zsuzsanna	Integrált és ökológiai szőlőtermesztés
SZBN1-9201	Üzemszervezési és vállalkozási alapismeretek	Basics of Operations and Business Management	5	Gyakorlati jegy	6			39			Hetényi János	
SZBNA2-SZD03	Szakdolgozati konzultáció III.	Thesis Consultation III	5	Gyakorlati jegy	6						Dr. Kocsis Marianna	
SZBNA1-4301	Összefüggő szakmai gyakorlat (14 hét)	Continuous Professional Internship (14 weeks)	30	Gyakorlati jegy	7		560				Hevér László	KKK szerint
Szabadon választható tantárgyak (teljesítendő legalább 10 kredit)												
	Szabadon választható tantárgy		2		2							
	Szabadon választható tantárgy		2		3							
	Szabadon választható tantárgy		2		4							
	Szabadon választható tantárgy		2		5							
	Szabadon választható tantárgy		2		6							