

**HALLGATÓI KIVÁLÓSÁG: AZ OKTATÓI SZEREP A
NEMZETKÖZI HALLGATÓK SIKERESSÉGÉBEN**

Oktatói műhely - 2026. március 18

*Élelmiszerek analitikai minősítése tárgy
oktatásának gyakorlata és eredményei DAFM
(Danube AgriFood Master) programban részt
vevő hallgatók esetében*

Jókainé dr. Szatura Zsuzsanna
egyetemi docens
MATE, ÉTTI, Élelmiszerkémia- és Analitika Tanszék



Danube AgriFood Master (DAFM) program



⇒ **A program célja:** olyan MSc képzés kialakítása, ahol a hallgatók interdiszciplinárisan rálátnak mind az élelmiszeripar- élelmiszerbiztonság-, mind a fenntartható agrárium területére → holisztikus szemlélet

⇒ **Résztvevő felsőoktatási intézmények:** Hungarian University of Agriculture and Life Sciences (**MATE**) (HU), the Czech University of Life Sciences Prague (**CZU**) (CZ), the University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna (**BOKU**) (AT), the Slovak University of Agriculture Nitra (**SUA**) (SK), the University of Zagreb (**UNIZG**) (HR), the University of Novi Sad (**UNS**) (RS) and the University of Life Sciences „King Michael I”, Timisoara (**ULST**) (RO).

⇒ **A képzés:** 2 éves, 120 kredites

Első év – alapozó év

Cél a közös tudásszint elérése.

1. szemeszter: élelmiszertermelés és élelmiszerbiztonság
2. szemeszter: agrárium

Részt vevő egyetemek: MATE és CZU

Második év – választott szakiránynak megfelelő (agri/food)

„Szakosodott” formában választják a tantárgyaikat és diplomatémájukat.

Részt vevő egyetemek: BOKU, SUA, UNIZG, UNS és ULST

diplomát a második éves egyetemek adják ottani témavezetővel

joint degree MSc

<https://agrifoodmaster.eu/index.html>

Érintett országok:

Több mint 30 országból fogadtunk hallgatókat: USA, Kanada, Olaszország, Görögország, Németország, Nepál, Bhután, Sri Lanka, Siera Leone, Uganda, Honduras, Guatemala, Üzbegisztán, Nigéria, Pakisztán, Banglades, India, Egyiptom....stb

Felvételi eljárás:

1. Dokumentum alapú adatok (oklevél eredmény, nyelvvizsga bizonyítvány, CV, külföldi ösztöndíj, publikációk....stb)

Minimum követelmények C1 angol nyelvvizsga, agrár vagy élelmiszertudományi BSc diploma, minimum 75% ECTS eredmény

Criteria	Maximum score	Applicant score	Reason for the given score
Previous study	44		
English knowledge	25		
Motivation	11		
CV	10		
References	10		
Total	100		

2. Online videó interjú: 10 min – amit a felvételi bizottság együtt is meghallgat és értékel

Personal questions (2 min)

Academic questions

A: Questions related to sustainable agriculture (2 min)

B: Questions related to food production (2 min)

C: Questions related to soil, water and climate (2 min)

D: Questions related to agroecological topics (2 min)

Criteria	Maximum score	Applicant score	Reason for the given score
English knowledge	30		
Motivation	10		
Knowledge	40		
Communication and interpersonal skills	20		
Total	100		

A jelentkezett és felvett hallgatói létszámok alakulása:

- 2022/2023: 517 jelentkező – 26 kiválasztott
- 2023/2024: 1342 jelentkező – 26 kiválasztott
- 2024/2025: 1162 jelentkező – 31 kiválasztott
- 2025/2026: 1435 jelentkező – 62 kiválasztott

A hallgatói létszámok miatt párhuzamos évfolyamok vannak, azaz a MATE és a CZU együtt indítja 50-50%-ban a képzés első évét.

A MATE által oktatott tárgyak – 1.szemeszter - ősz

Tantárgy	Tárgyfelelős
Analytical Classification of Foodstuffs II.	Dr Abrankó László
Physiological Relationships of Food Safety and Quality	Dr. Csóka Mariann
Practice - Individual project task	Dr Cserhádi Mátyás
Sustainable Agriculture	Dr. Ujj Apolka Karola
Environmental Hygiene	Dr. Kaszab Edit
Microbiological Food Safety	Mohácsiné Dr. Farkas Csilla
Food Safety and Risk Analysis	Mohácsiné Dr. Farkas Csilla
Pesticides and Humans	Jeffrey Griffith PhD

A MATE által oktatott tárgyak – 2.szemeszter - tavasz

Tárgy	Oktató
Practice - Individual project task II.	Dr Cserhádi Mátyás
Farm visiting	Dr Cserhádi Mátyás
Analytical Classification of Foodstuffs I.	Dr Abrankó László
Biochemistry	Dr Horváth Márk
Soil nutrient management	Dr Gulyás Miklós
Introduction to ecotoxicology	Dr Nagy Péter
Landscape Management and Nature Conservation	Dr Malatinszky Ákos
Introduction to Plant and Animal Biotechnology	Dr Veres Anikó
Integrated crop production	Dr Kassai Katalin
Plant Protection Strategies and Systems	Dr Kiss József

Szent István Campus:

- ❖ MolekulárisÖkológia Tanszék
- ❖ Agroökológiaiés Ökológia Gazdálkodási Tanszék
- ❖ KörnyezetbiztonságiTanszék
- ❖ Környezetanalitikai és Környezettechnológiai Tanszék
- ❖ TalajtaniTanszék
- ❖ Álattani és Ökológiai Tanszék
- ❖ Természetvédelmi-és Tájgazdálkodási Tanszék
- ❖ Genetika és Genomika Tanszék
- ❖ AgronómiaTanszék
- ❖ Integrált Növényvédelmi Tanszék

Budai Campus:

- ❖ Élelmiszerkémia-és Analitika Tanszék
- ❖ Táplálkozástudományi Tanszék
- ❖ Élelmiszer-mikrobiológia,-higiénia és -biztonság Tanszék

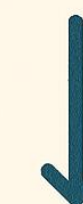
- ⇒ **A tárgy célja:** hogy a hallgatók elméleti és gyakorlati kompetenciát szerezzenek a különböző élelmiszeripari alapanyagok és feldolgozott termékcsoporthoz minősítésére kialakított minőségi attribútumokról és ezek analitikai minősítési technikáiról, a vonatkozó szabályozásokról.
- ⇒ **Tematika:** a kurzus során 6-7 modult érintünk mindkét tárgy esetében, 4-6 oktató részvételével. Minden modul más élelmiszercsoport analitikai minősítésével és szabályozásával foglalkozik. Egy modul tárgyalása 2 hetet (4-4 óra) jelent a félév során, az első héten a témakör elméleti hátterét ismertetjük, a második héten laboratóriumi gyakorlatra kerül sor.

Analytical Classification of Foodstuffs I.

1. Hús és hústermékek analitikai minősítése, zsírsavak GC vizsgálata
2. Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok vizsgálata
3. Tej, tejtermékek: sajt, vaj, túró analitikai minősítése, kalcium és foszfortartalom vizsgálata ICP-OES technikával.
4. Csokoládé, tea, kávé analitikai minősítése, Tea összes polifenol-tartalom meghatározása UV-Vis technikával
5. Természetes ásványvíz, a forrásvíz, az ivóvíz, az ásványi anyaggal dúsított ivóvíz és az ízesített vízre, szikvíz analitikai minősítése
6. Méz analitikai minősítése, HMF tartalom meghatározás mézből
7. Kémiailag tartósított élelmiszerek analitikai minősítése, szorbinsav, benzooesav vizsgálata HPLC-UV technikával.

THEORETICAL LECTURE

Elméleti előadás

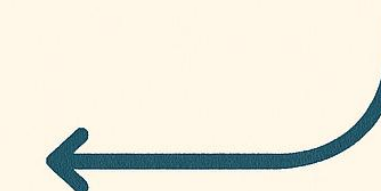


Következő héten



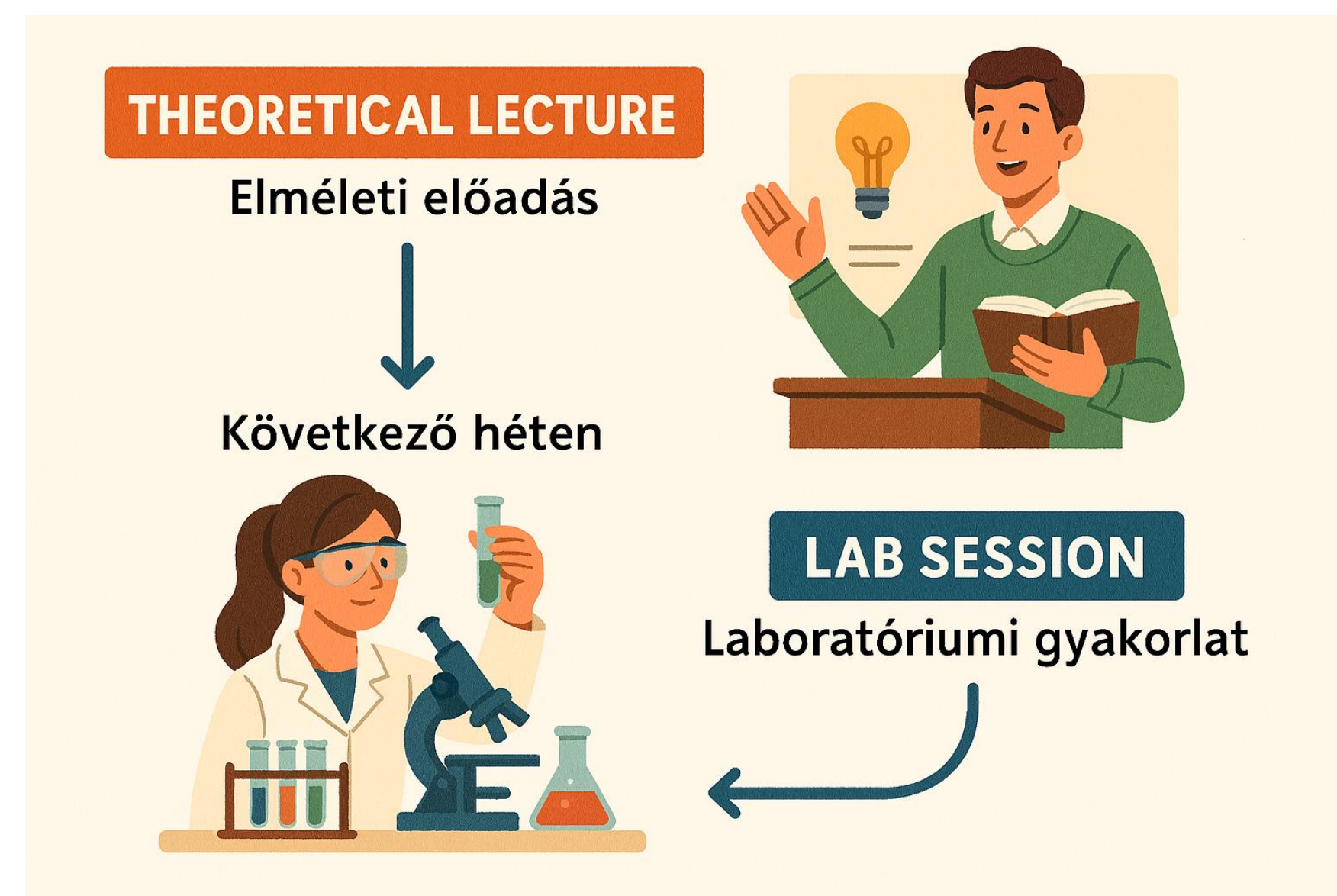
LAB SESSION

Laboratóriumi gyakorlat



Analytical Classification of Foodstuffs II.

1. Alkoholos italok analitikai minősítése,
2. Étkezési olajok analitikai minősítése, peroxidszám meghatározás
3. Zöldség-gyümölcsök analitikai minősítése, peszticidek vizsgálata
UHPLC-MS/MS technikával
4. Sütőipari termékek analitikai minősítése, makrokomponensek NIR vizsgálata
5. Fűszerek, gyümölcslevek, üdítőitalok analitikai minősítése, mikotoxinok HPLC vizsgálata
6. Halak, halászati termékek analitikai minősítése, hisztamin mérés

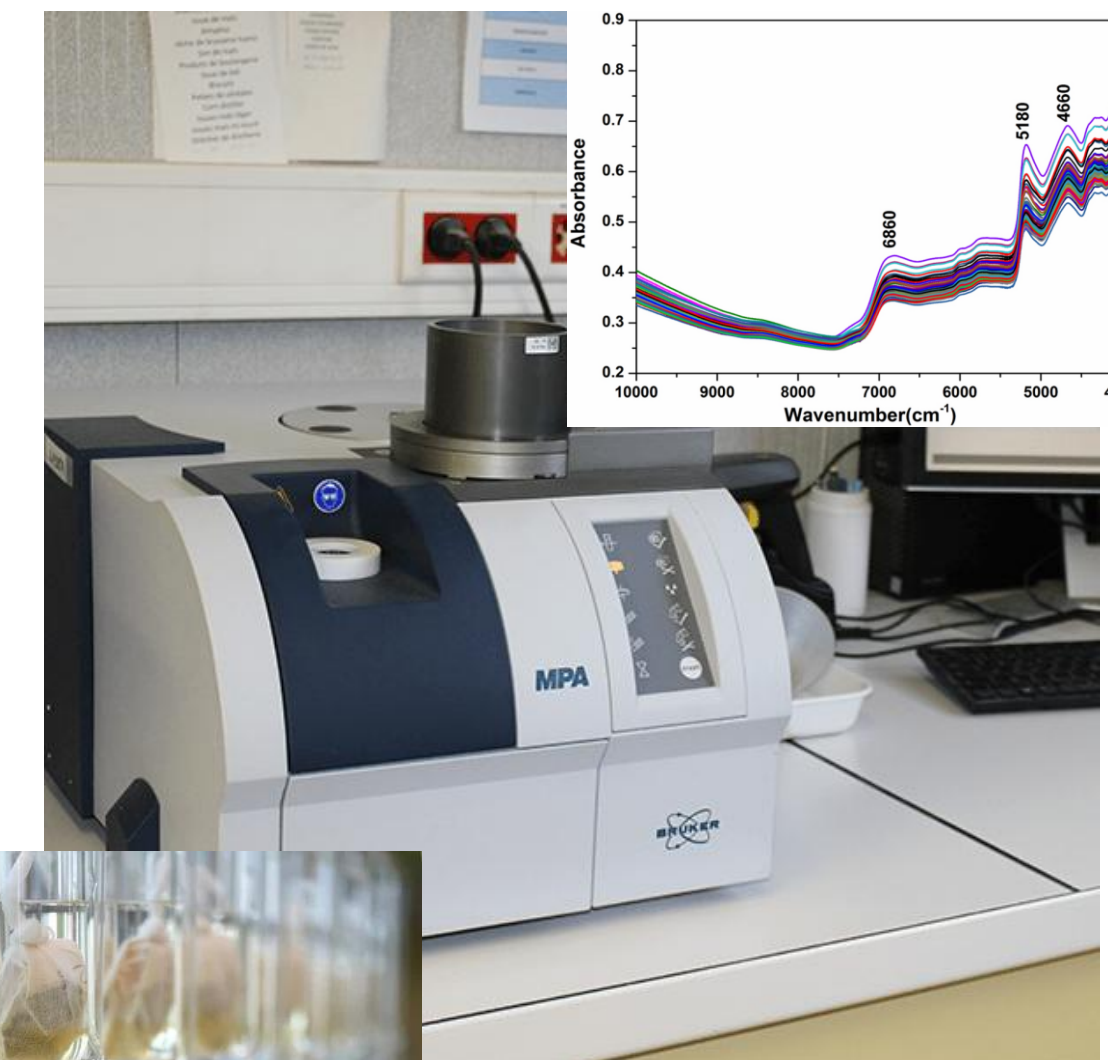
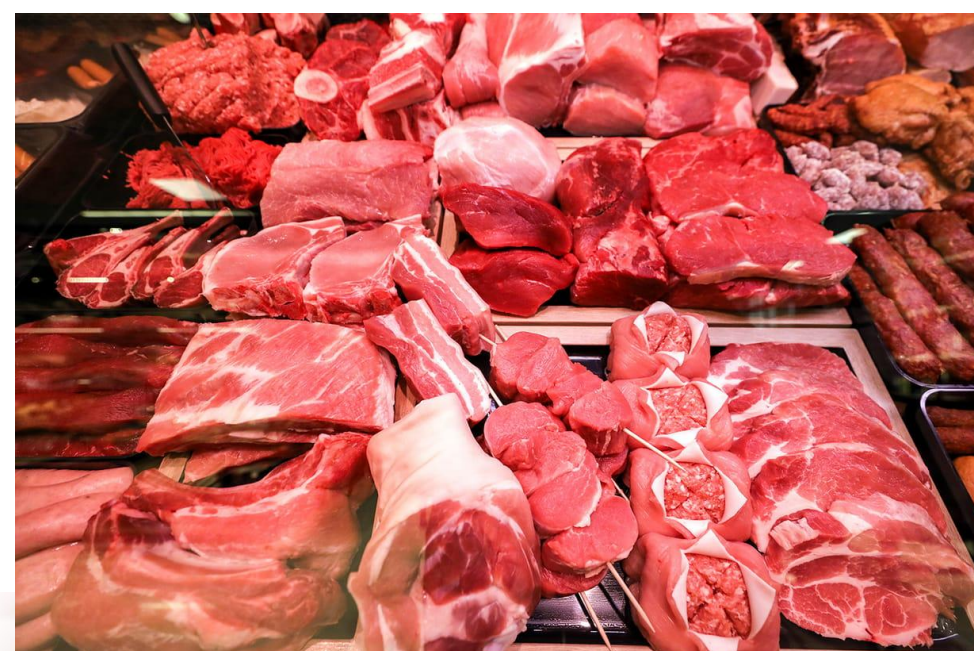


Az utolsó héten laborlátogatás van mindkét félévben

- Analytical Classification of Foodstuffs I - hatósági élelmiszervizsgáló laboratórium (Nébih Analitikai Nemzeti Referencia Laboratórium)
- Analytical Classification of Foodstuffs II – élelmiszeranalitikai magánlaboratórium (Eurofins Magyarország)

Gyakorlatorientált képzés

- az élelmiszerminősítésre vonatkozó hatályos EU irányelvek megismerése
- az egyes élelmiszercsoportok minőségi attribútumainak tárgyalása
- az egyes élelmiszercsoportok egyes fontos beltartalmi tulajdonságának vagy szennyezőjének analitikai vizsgálata
- egy magyar magánlabor és hatósági labor működésének tanulmányozása személyes benyomás alapján



Jó tapasztalatok

- kiváló angol nyelvtudás, kommunikáció zökkenőmentes
 - nagyon motiváltak, érdeklődőek, rengeteg kérdésük van a témával kapcsolatban
 - kiválóan vizsgáznak (szóbeli vizsga van), sokszor jönnek újra az ötösért
- 
- 
- ez egy kiválósági program,
válogatott fiatalok vesznek
részt benne**
- bár diplomát és konzulst a második éves egyetemeken választanak, előfordult már, hogy társtémavezetőként felkértek minket
 - közösségformáló programok segítenek a beilleszkedésben: Joint Event, 100 órás Internship, Summer School, vendégelőadók által tartott előadások látogatása, a gödöllői nemzetközi hallgatóknak szervezett rendezvényeken ők is részt vesznek

Kihívások

- sokaknál előismeretek hiánya (pl. biokémia, analitikai kémia...stb) – rettentő nehéznek találják a tárgyat, különösen az elején
- egyre nagyobb hallgatói létszám – igazán hatékony laboratóriumi gyakorlathoz csoportokra kell őket bontani, amihez szűkös az oktatói és a teremkapacitás is
- eltérő társadalmi- szociális szokásrendszer – bár ez kevésbé problémás DAFM-os hallgatók esetében



HALLGATÓI KIVÁLÓSÁG: AZ OKTATÓI SZEREP A NEMZETKÖZI HALLGATÓK SIKERESSÉGÉBEN

Oktatói műhely - 2026. március 18



**Köszönöm a
megtisztelő
figyelmüket!**