

dr. Kókai Zoltán Pál tantárgyai

Az alábbi táblázat foglalja össze a korábbi és jelenlegi gondozásomban lévő tantárgyakat.

Sorszám	Tanév/félév	Tantárgy neve (kredit értéke)	Tantárgy típusa (kötelező „A” / fakultatív „B/C”)	Szak (szakirány/ specializáció) neve és szintje	Képzés nyelve
1	2002-	Sensory analysis I. (4 kredit)	fakultatív „C”	élelmiszermérnök BSc, biomérnök BSc, Erasmus	angol
2	2002-	Sensory analysis II. (4 kredit)	fakultatív „C”	élelmiszermérnök MSc, Erasmus	angol
3	2010-	Advances in sensory science (4 kredit)	fakultatív „C”	Élelmiszertudományi Doktori Iskola	angol
4	2019-	Érzékszervi minősítés (3 kredit)	kötelező „A”	élelmiszermérnök BSc	magyar és angol
5	2017-	Érzékszervi minősítés (2 kredit)	fakultatív „C”	Táplálkozástudományi MSc (SOTE-MATE)	angol
6	2007-2010	Érzékszervi minősítés alapjai (3 kredit)	kötelező „A”	élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök MSc	angol
7	2007-2009	Érzékszervi minősítés alapjai (3 kredit)	kötelező „A”	élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök MSc - levelező	angol
8	2008-2020	Érzékszervi minősítés (3 kredit)	kötelező „A”	élelmiszermérnök MSc, termékfejlesztés specializáció	angol
9	2017-2021	Érzékszervi minősítés (3 kredit)	kötelező „A”	élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök MSc	angol
10	2012-2015	Érzékszervi minősítés (5 kredit)	kötelező „A”	Pálinkamester szakmérnök és szaktanácsadó	angol
11	2015-	Érzékszervi minősítés (5 kredit)	kötelező „A”	Sörfőző mester szakmérnök és szaktanácsadó	angol

További, társelőadóként oktatótt kurzusok:

Technológia és termékfejlesztés alapjai, Technology and product development, Táplálkozás-élelmiszerteknológia I., A fűszerek csodálatos világa, Sörgyártás tudományos alapjai és gyakorlata