

Élelmiszerellenőrzés és fogyasztóvédelem szakirányú továbbképzési szak

I. A szakirányú továbbképzés neve:

Élelmiszerellenőrzés és fogyasztóvédelem szakirányú továbbképzési szak

II. A szakirányú továbbképzési szak FIR-kódja:

III. A létesítést engedélyező határozat ügyiratszám:

OH-FHF/482-7/2008.

IV. A létesítő intézmény neve:

Eszterházy Károly Főiskola

V. A szakirányú továbbképzési szak képzési és kimeneti követelménye:

1. A szakirányú továbbképzési szak megnevezése:

Élelmiszerellenőrzés és fogyasztóvédelem szakirányú továbbképzési szak

2. A szakképzettség oklevélben szereplő megnevezése:

Élelmiszerellenőrzés és fogyasztóvédelmi szakreferens

3. A szakirányú továbbképzés képzési területe:

Természettudomány

4. A felvétel feltételei:

Jelentkezési feltételek képzési területek szerint:

- **Agrár képzési területen** alapképzésben/főiskolai alapképzésben szerzett végzettséggel rendelkezők.
- **Műszaki képzési terület**hez tartozó alapképzésben/főiskolai alapképzésben szerzett végzettséggel rendelkezők.
- **Természettudomány képzési területen** alapfokozatú végzettséggel rendelkezők.
- **Orvos és egészségtudományi képzési területen** alapképzésben/főiskolai alapképzésben szerzett végzettséggel rendelkezők.
- **További jelentkezési feltétel:**

A képzésre jelentkezhetnek azok, akik három éves szakirányú gyakorlattal rendelkeznek az alábbi területeken: fogyasztóvédelem, élelmiszerellenőrzés, közegészségügyi-járványügyi ellenőrzés, egyéb közegészségügyi-járványügyi szakhatósági munka, élelmiszeranalitikai laboratóriumi munka, mikrobiológiai vagy bármilyen kémiai laboratóriumi munka, élelmiszer-előállítás, élelmiszerforgalmazás.

5. A képzési idő:

3 félév

6. A szakképzettség megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma:

90 kredit

7. A képzés során elsajátítandó kompetenciák, tudáselemek, megszerezhető ismeretek, személyes adottságok, készségek, a szakképzettség alkalmazása konkrét környezetben, tevékenységrendszerben:

a) Elsajátítandó tudáselemek, megszerezhető ismeretek

- élelmiszeripari ismeretek,
- gyártástechnológiai ismeretek,
- kockázatbecslés,
- termékbiztonsági ismeretek,
- általános és speciális fogyasztóvédelmi ismeretek,
- áruforgalmi ismeretek,
- fogyasztóvédelmi jogérvényesítési lehetőségek.

b) Az oklevelet szerző szakemberek alkalmaskak:

- az élelmiszerbiztonság szakterületén az ismeretanyag alkalmazására és a megszerzett tudás birtokában a szakterület speciális feladatainak biztonságos megoldására,
- az élelmiszerminőségi és biztonsági rendszerek működtetésére,
- megfelelő minőségű növényi és állati eredetű élelmiszeripari alapanyagok és termékek biztonságos előállításának ellenőrzésére,
- az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető fizikai, kémiai és biológiai tényezők gyors felismerésére és azok menedzselésére,
- az élelmiszerbiztonság területén szakértői és szaktanácsadási feladatok ellátására hazai és nemzetközi szervezetekben vállalati, kutatóintézeti és szakigazgatási szinten,
- fogyasztóvédelmi hatósági ügyintézői feladatok ellátására,
- kis- és nagykereskedelmi áruforgalmi ügyintézésre,
- fogyasztói kapcsolattartásra (kifogások, panaszok ügyintézésére) kis- és nagykereskedelmi vállalkozásoknál.

c) Szakképzettség alkalmazása konkrét környezetben, tevékenységrendszerben

Az oklevél megszerzése után a hallgatók jó eséllyel indulnak a munkaerőpiacon, elsősorban felsőfokú képzésben részesült, minőségirányítási rendszerekben is jártas szakembereket igénylő hazai és nemzetközi élelmiszergyártó és- forgalmazó cégeknél, nagyáruház láncoknál, környezetvédelmi, élelmiszer minőségvizsgáló és élelmiszerbiztonsági laboratóriumoknál, hatóságoknál, valamint oktatási intézményeknél és kutatóintézetekben.

Az élelmiszerellenőrzés, minőségirányítás, élelmiszerbiztonság és fogyasztóvédelem területén szerzett ismeretanyag alkalmassá teszi a későbbiekben MSc végzettséget megszerzőket vezetői munkakörök betöltésére és szakértői, szaktanácsadási feladatok ellátására hazai és nemzetközi szervezetekben, vállalati, kutatóintézeti és szakigazgatási szerveknél.

8. A szakképzettség szempontjából meghatározó ismeretkörök, és a főbb ismeretkörökhöz rendelt kreditérték:

Élelmiszerminőséggel kapcsolatos ismeretek:	27 kredit
Az élelmiszerek összetevőivel kapcsolatos ismeretek:	12 kredit
Fejlett élelmiszervizsgáló módszerek:	16 kredit
Általános jogi, fogyasztóvédelmi ismeretek:	20 kredit

9. A szakdolgozat kreditértéke:

15 kredit