

Élelmiszeripari minőségügyi szakirányú továbbképzési szak

I. A szakirányú továbbképzés neve:

Élelmiszeripari minőségügyi szakirányú továbbképzési szak

II. A szakirányú továbbképzési szak FIR-kódja:

III. A létesítést engedélyező határozat ügyiratszám:

OH-FHF/1362-3/2008.

IV. A létesítő intézmény neve:

Nyíregyházi Főiskola

V. A szakirányú továbbképzési szak képzési és kimeneti követelménye:

1. A szakirányú továbbképzés megnevezése:

Élelmiszeripari minőségügyi szakirányú továbbképzési szak

2. A szakképzettség oklevélben szereplő megnevezése:

Élelmiszeripari minőségügyi szakmérnök

3. Szakirányú továbbképzés képzési területe:

Agrár képzési terület

4. A felvétel feltétele:

- mezőgazdasági gépészmérnöki
- mezőgazdasági és élelmiszer-ipari gépészmérnöki
- mezőgazdasági mérnöki

alapképzési, illetve korábbi főiskolai szintű szakokon szerzett oklevél

5. A képzési idő:

2 félév

6. A szakképzettség megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma:

60 kredit

7. A szakirányú továbbképzési szak képzési célja, elsajátítandó szakmai kompetenciák:

A képzés célja: olyan felsőfokú élelmiszeripari minőségügyi szakemberek képzése, akik a felsőfokú graduális képzésben megszerzett mérnöki ismereteik birtokában a szakmérnök-képzés elméleti és gyakorlati anyagának elsajátításával képesek az élelmiszer-feldolgozással foglalkozó termelő és szolgáltató vállalatoknál az élelmiszeripari minőségüggyel összefüggő feladatok (minőségfejlesztés, tervezés, irányítás, szabályozás, ellenőrzés) megoldására, továbbá rendelkeznek azokkal az élelmiszertechnológiai, műszaki, minőség- és emberi erőforrás menedzsment ismeretekkel, amelyek szükségesek egy élelmiszer-feldolgozó vállalat komplex minőségbiztosítási rendszerének a kiépítéséhez, működtetéséhez és fejlesztéséhez.

a) Az élelmiszeripari minőségügyi szakmérnökök ismerik:

- az élelmiszeripari minőségirányítási rendszerek szabványkövetelményeit,
- a minőségirányítási rendszerek kiépítésének technikáját, dokumentálásának követelményeit,
- a tanúsításra való felkészítést,

- a minőségirányítási felülvizsgálat (audit) és a minőségtanúsítás követelményeit, végrehajtásának és értékelésének technikáját,
- az élelmiszerkémia és biokémia elméletét és gyakorlatát,
- a korszerű élelmiszer-analitikai módszereket,
- az élelmiszerbiztonság legfontosabb kérdéseit,
- a termék-feldolgozási eljárások tervezésének, szabályozásának és fejlesztésének technikáit,
- az élelmiszeripari termékek minőségtervezésének és fejlesztésének technikáit,
- a minőségjavító módszereket,
- az élelmiszeripari gyártás- és a gyártmányfejlesztés technikáit,
- az élelmiszeripari biotechnológiai módszereket,
- az innováció és marketing alapjait,
- a táplálék és az egészség összefüggéseit.

b) Az élelmiszeripari minőségügyi szakmérnökök képesek, illetve alkalmasak:

- az élelmiszeripari minőségirányítási rendszerek bevezetésének előkészítésére,
- a szervezet minőségirányítási rendszerének irányítására, fejlesztésére,
- az élelmiszer-előállítás speciális minőség szabályozási feladatainak ellátására,
- a korszerű élelmiszer analitikai módszerek alkalmazására,
- a minőségfejlesztés területeinek irányítására,
- a minőségellenőrzés és -tanúsítás megszervezésére és irányítására az élelmiszeriparban,
- az új élelmiszeripari technológiák bevezetésére és az alkalmazott gépek, berendezések üzemeltetésére.

c) A végzett szakmérnökök rendelkeznek:

- a szakmai képesítésükre épülő átfogó élelmiszeripari és minőségügyi ismeretekkel,
- a minőségirányítás gyakorlati eljárásainak ismeretével,
- a csoportmunka módszereinek ismeretével és alkotó felhasználásával,
- a minőségügy iránti szakmai elkötelezettséggel,
- a korszerű élelmiszerbiztonsági eszközök gyakorlati felhasználó képességével,
- Európai Unió ismeretekkel,
- magas szintű analízáló és szintetizáló képességgel.

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

Alapismeretek és élelmiszeripari minőségügyi szakmai törzsanyag:	29 kredit
(Emberi erőforrás menedzsment, élelmiszerkémia, biokémia, élelmiszer mikrobiológia és higiénia, élelmiszeripari alapanyag-ismeret, élelmiszeripari műveletek, élelmiszeripari jogi és szakigazgatási ismeretek, élelmiszeripari technológiák, minőségirányítás, minőségellenőrzés és minőség szabályozás.)	

Élelmiszeripari minőségügyi differenciált szakismeretek:	29 kredit
(Élelmiszer mikrobiológia gyakorlat, élelmiszer analitika, élelmiszer-feldolgozás gépei, berendezései, élelmiszerbiztonság, élelmiszeripari innováció és marketing, élelmiszeripari gyártás- és gyártmányfejlesztés, élelmiszeripari biotechnológia, hulladék- és melléktermék gazdálkodás, alkalmazott informatika és statisztika.)	

9. Szakdolgozat kreditértéke:

2 kredit