

## **Élelmiszerbiztonsági szakember** szakirányú továbbképzési szak

### **I. A szakirányú továbbképzés neve:**

Élelmiszerbiztonsági szakember szakirányú továbbképzési szak

### **II. A szakirányú továbbképzési szak FIR-kódja:**

### **III. A létesítést engedélyező határozat ügyiratszám:**

OH-FHF/567-1/2008.

### **IV. A létesítő intézmény neve:**

Szolnoki Főiskola

### **V. A szakirányú továbbképzési szak képzési és kimeneti követelménye:**

**1. A szakirányú továbbképzés megnevezése:**

Élelmiszerbiztonsági szakember szakirányú továbbképzési szak

**2. A szakképzettség oklevélben szereplő megnevezése:**

Élelmiszerbiztonsági szakember

**3. A szakirányú továbbképzés képzési területe:**

Agrár képzési terület

**4. A felvétel feltétele:**

A képzésben agrár képzési területen alapképzésben szerzett oklevéllel rendelkezők vehetnek részt.

**5. A képzési idő:**

2 félév

**6. A szakképzettség megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma:**

60 kredit

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

**A képzés során elsajátítható kompetenciák:**

A szakképzettség birtokában a végzett hallgató képes

- élelmiszerbiztonsági rendszerek (ISO, HACCP) kiépítésére, üzemeltetésére az élelmiszertermelés, -feldolgozás, -forgalmazás, valamint a vendéglátás, közétkeztetés területén;
- az élelmiszertörvény gyakorlati alkalmazására, érvényesítésére.

**A képzés során elsajátítható tudáselemek:**

- alapvető termék-feldolgozási és élelmiszerbiztonsági ismeretek;
- közegészségügyi ismeretek, a vendéglátás, közétkeztetés;
- kockázatelemzés, kommunikáció, logisztika.

A képzés során megszerezhető ismeretek:

- termékfeldolgozás, élelmiszerismeret, üzemtelepítés és -létesítés, közegészségügyi alapismeretek, élelmiszerbiztonság, élelmiszertörvény, élelmiszerbiztonsági menedzsment;

- szakma-specifikus tudáselemek: élelmiszerkémia, mérés- és ellenőrzéstechnika, kockázatelemzés, esettanulmányok, kommunikáció, logisztika, illetve mindezek készség szintű ismerete és alkalmazni tudása.

**Személyes adottságok, készségek:**

Precizitás, megbízhatóság, szervezőkészség, pontosság, önállóság, felelősségtudat, döntésképeség, elhivatottság, elkötelezettség, meggyőzőkészség, segítőkészség, kommunikációs rugalmasság, közérthetőség, helyzetfelismerés, rendszerező képesség, gyakorlatias feladatértelmezés, nyitott hozzáállás, kreativitás, ötletgazdagság, problémamegoldás, figyelem összpontosítás.

**A szakképzettség alkalmazása konkrét környezetben, tevékenységrendszerben:**

E szakképzettség birtokában a végzett élelmiszerbiztonsági szakember alkalmas

- termelő, feldolgozó üzemek élelmiszerbiztonsági felülvizsgálatának elvégzésére;
- önálló szakmai munkára az élelmiszer ellenőrző hatóságoknál, egyéb élelmiszerellenőrző intézményeknél;
- az élelmiszerbiztonság megvalósításának érdekében végzendő menedzser tevékenységre.

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

**Alapismeret és szakmai törzsanyag: 30 kredit**

(Üzemtelepítés és -létesítés; Termékfeldolgozás, élelmiszerismeret; Közegészségügyi alapismeretek; Élelmiszerbiztonság; Élelmiszertörvény; Élelmiszerbiztonsági menedzsment)

**Speciális szakismeretek: 20 kredit**

**9. (Élelmiszerkémia; Mérés- és ellenőrzéstechnika; Kockázatelemzés; Esettanulmányok; Kommunikáció; Logisztika)**

**1. A szakdolgozat kreditértéke:**

**2. 10 kredit**