

Alapfokú élelmiszerminősítő szakirányú továbbképzési szak

I. A szakirányú továbbképzés neve:

Alapfokú élelmiszerminősítő szakirányú továbbképzési szak

II. A szakirányú továbbképzési szak FIR-kódja:

III. A létesítést engedélyező határozat ügyiratszám:

OH-FHF/359-3/2009.

IV. A létesítő intézmény neve:

Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem

V. A szakirányú továbbképzési szak képzési és kimeneti követelménye:

1. A szakirányú továbbképzési szak megnevezése:

Alapfokú élelmiszerminősítő szakirányú továbbképzési szak

2. A szakképzettség oklevélben szereplő megnevezése:

Élelmiszerminősítő

3. A szakirányú továbbképzés képzési területe:

Műszaki képzési terület

4. A szakirányú továbbképzésre való felvétel feltételei:

Vegyésmérnöki, biomérnöki, élelmiszermérnöki, szőlész-borász mérnöki, környezetmérnöki, kémia, biológia, mezőgazdasági és élelmiszer-ipari gépészmérnöki, kereskedelem és marketing alapképzési szakok valamelyikén, vagy ápolás és betegellátás alapképzési szak dietetikus szakirányán szerzett oklevél, illetve az ezeknek megfelelő, a korábbi képzési rendszerben szerzett vegyésmérnöki, biomérnöki, környezetmérnöki, élelmiszer technológus mérnöki, élelmiszer-ipari gépészmérnöki, agrármérnöki, dietetikus főiskolai szakok valamelyikén szerzett oklevél.

5. A képzési idő:

2 félév

6. A szakképzettség megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma:

60 kredit

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

Kompetenciák, tudáselemek, megszerzhető ismeretek:

A képzés célja olyan korszerű ismeretekkel rendelkező élelmiszeres szakemberek képzése, akik a kapcsolódó szakmai területeken (élelmiszeripar, mezőgazdasági alapanyag-termelés, technológia, fejlesztés, laboratóriumi minősítés, minőségirányítás, élelmiszerbiztonság, táplálkozás, hazai és nemzetközi szabályozás, forgalmazás és kereskedelem stb.) képesek a feladatok

- értelmezésére,
- megoldására,
- megszervezésére (beleértve a vizsgálati módszerek adaptálását, végrehajtását és az eredmények értékelését is).

Természettudományos alapismereteikre – kiegészítve a szükséges fizikai-kémiai, biológiai, táplálkozástani és matematikai (statisztika) ismeretekkel – támaszkodva ismerik

- a mintaelőkészítés,
- az élelmiszeranalitika,
- a gyorsvizsgálati és automatikus vizsgálati módszerek elméleti alapjait és alkalmazási területeit.

Személyes adottságok, készségek:

- a szakmai szemlélet bővítése,
- a kreatív élelmiszer-tudományi, biztonsági és minőségszemléletű gondolkodás fejlesztése,
- a korábban megszerzett tudásanyag és tapasztalat speciális területeinek bővítése,
- a szakirányú végzettséggel rendelkező és nem rendelkező szakemberek felkészítése feladatuk szakszerűbb elvégzésére,
- a műszaki ismeretek szélesítése,
- az alkalmazásban korábban megszerzett készségek gyakorlása, elmélyítése, eredmények értékelése és értelmezése.

A szakképzettség alkalmazása:

A szakképzettség birtokában a végzett szakember

- áttekintéssel rendelkezik a szükséges természet- és ezen belül az élelmiszer-tudományi alapismeretekről (élelmiszerismeret, matematikai statisztika);
- ismeri az élelmiszerszabályozással kapcsolatos törvényeket, rendelkezéseket;
- rendelkezik élelmiszerbiztonsági, általános és laboratóriumi minőségirányítási rendszerismeretekkel, veszélyforrások értelmezésével és kezelésének alapinformációival;
- képes áttekinteni a korszerű mintaelőkészítési és élelmiszervizsgálati módszereket, rendelkezik azok elméleti alapjainak ismeretével;
- képes részt venni a minőségügyi, élelmiszerbiztonsági a laboratóriumi rendszerek kiépítésében és üzemeltetésében, ott középvezető, szervezői funkciókat ellátni;
- képes analitikai és egyéb vizsgálati módszerek céljának megfelelő kiválasztására, adaptálására, bizonyos jártasság után rutinszerű végrehajtására;
- a vizsgálati módszerek validálásában történő közreműködésre;
- a minőségügyi, élelmiszeripari, biztonsági, vizsgálati, szabályozási és humán táplálkozási, diagnosztikai, kereskedelmi területeken szakmai kapcsolatrendszerének kiépítésében részt venni és a kapcsolatokat továbbfejleszteni.

A fentiek alapján képes minden olyan munkakört betölteni – leginkább munkacsoport tagjaként vagy középvezetőjeként –, amelyeknél a felsorolt területeken korszerű, naprakész, biztos alaptudásra és annak alkalmazására van szükség.

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

Alapozó tantárgyak: 4 kredit

(Matematikai, statisztikai módszerek; Élelmiszerismeret, táplálkozástan)

Élelmiszerbiztonság-minőségbiztosítás: 10 kredit

(Élelmiszerbiztonság; Laboratóriumi minőségirányítás; Élelmiszertörvény, jog, szabványosítás)

Élelmiszeranalitika területei: 36 kredit

- 9. (Atom- és tömegspektroszkópai módszerek alapjai, alkalmazása; Molekuláris biológiai módszerek; Bioanalitikai módszerek; Mikrobiológiai módszerek; Érzékszervi vizsgálatok; Speciális iparági minősítő rendszerek; Gyorsvizsgálati módszerek; Élelmiszerveszélyek kezelésének analitikája; Roncsolásmentes technikák)**

1. A szakdolgozat kreditértéke:

2. 10 kredit