

Élelmiszerlánc minőségirányítás **szakirányú továbbképzési szak**

I. A szakirányú továbbképzés neve:

Élelmiszerlánc minőségirányítás szakirányú továbbképzési szak

II. A szakirányú továbbképzési szak FIR-

kódja:

A képzési és kimeneti követelményeket tartalmazó határozat: OH-FHF/826-3/2009.

III. A létesítő intézmény neve:

Szent István Egyetem

IV. A szakirányú továbbképzési szak képzési és kimeneti követelménye:

1. A szakirányú továbbképzés megnevezése:

Élelmiszerlánc minőségirányítás szakirányú továbbképzési szak

2. A szakképzettség oklevélben szereplő megnevezése:

Élelmiszerlánc minőségirányítási szakmérnök

3. A szakirányú továbbképzés képzési területe:

Agrár képzési terület

4. A felvétel feltétele:

Alapképzésben, illetve főiskolai szintű képzésben szerzett mérnök szakképzettség

5. A képzési idő:

3 félév

6. A szakképzettség megszerzéséhez szükséges kreditek száma:

90 kredit

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

A képzés során elsajátítható kompetenciák:

A képzés célja, hogy biztosítsa a hallgatók felkészítését az Élelmiszerbiztonság (Food Safety) elveinek alkalmazására, a Minőségirányítás Biztonsági Rendszereinek kidolgozására, bevezetésére és működtetésére az élelmiszergazdaság területén, az élelmiszerlánc szervezeteinél. A képzés két alapelvre épül, úgymint: „termékpálya minőségirányítás” és „technológiai - menedzsment szemlélet”. Az első azt fejezi ki, hogy az élelmiszerek biztonságát a termékpálya (az Agrár-élelmiszerlánc) szereplői csak együttesen biztosíthatják, másképpen kifejezve az élelmiszerbiztonságot és -minőséget a nyersanyag termőhelyétől, a feldolgozáson, majd a forgalmazáson keresztül egészen a fogyasztó asztaláig fenn kell tartani. A második azt hangsúlyozza, hogy a termékpálya minden pontján az élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszert az alkalmazott technológia és a technológiát irányító ember viselkedésének kölcsönhatása alapján kell kialakítani és működtetni.

A képzés során elsajátítható tudáselemek:

- Mikrobiológia, kémia, minőségirányítás, logisztika, szabványosítási és jogi ismeretek, informatika.

- Vállalkozási ismeretek, nyomonkövetés, iratkezelés, környezet-fenntarthatóság, rendszerértékelés, -fejlesztés, -építés, belső- és külső auditok, oktatás.

A képzés során megszerezhető ismeretek:

- elméleti, alapozó ismeretek: élelmiszerbiztonság és -minőség, élelmiszerhigiéna, minőségirányítás, logisztika, jogi szabályozás, informatika;
- szakma-specifikus tudáselemek: élelmiszerlánc környezet, élelmiszerlánc technológiák, élelmiszerlánc folyamatszabályozás, élelmiszerlánc vállalkozásainak biztonság-, minőség-, higiénia-, és környezetirányítása, agrártermék-termelés-, -feldolgozás, -forgalmazás és -környezet minőségbiztosítása.

Személyes adottságok, készségek:

Alaposság, szervezőkészség, pontosság, felelősségtudat, elhivatottság, elkötelezettség, helyzetfelismerés, rendszerező képesség, tervezési készség, nyitottság, kreativitás, ötletgazdagság, intenzív munkavégzés, problémamegoldó képesség, eredményközpontúság.

A szakképzettség alkalmazása konkrét környezetben, tevékenységrendszerben:

A szakmérnöki szakképzettség birtokában az élelmiszerlánc minőségügyi szakmérnök alkalmas

- az élelmiszerlánc vállalkozásainál minőségügyi vezetői, minőségügyi megbízotti vagy munkatársi feladatok ellátására, minőségügyi fejlesztési projektek tervezésére, irányítására;
- a vállalkozások minőségügyi folyamatainak felmérésére, értékelésére, fejlesztésére, szabályozásuk kidolgozására.
- a minőségirányítási rendszerek dokumentumainak kidolgozására, minőségirányítási rendszer bevezetésének előkészítésére, majd bevezetésére és tanúsításra való felkészítésére;

8. a vállalkozásokon belül minőségügyi oktatási feladatok irányítására, végzésére, belső auditok tervezésére, kiértékelésére.

A szakképzettség szempontjából meghatározó ismeretkörök és főbb ismeretkörökhöz rendelt kreditértékek:

Alapozó ismeretkör: 30 kredit

Élelmiszerbiztonság, Élelmiszerminőség, Műszeres és érzékszervi minősítési eljárások, Élelmiszerhigiéna, Minőségirányítás, Logisztika, Élelmiszerjog, Informatika.

Szakmai ismeretek: 50 kredit

Élelmiszerlánc környezet, Élelmiszerlánc technológiák, Élelmiszerlánc folyamatszabályozás (SPC), Élelmiszerlánc vállalkozásainak környezet- és minőségirányítása (ISO 9001 szabvány), Élelmiszerlánc vállalkozásainak biztonságirányítása (ISO 22000 szabvány és a HACCP – rendszer), Élelmiszerlánc vállalkozásainak minőségellenőrzése, Szakdolgozat készítési speciálkollégium.

Szakmai választható tantárgyak ismeretei: egy tantárgy a szakdolgozat témája szerint kötelezően, további 1 tantárgy szabadon felveendő az alábbi ismeretekből:

9. Agrártermék-termelés minőségbiztosítása, Agrártermék-feldolgozás minőségbiztosítása, Agrártermék-forgalmazás minőségbiztosítása, Agrártermék-környezet minőségbiztosítása, Agrártermék-termékpálya higiénia.

- 1. A szakdolgozat kreditértéke:**
- 2. 10 kredit**