

Élelmiszerlánc Minőségügyi és Élelmiszerlánc Minőségirányítási szakirányú továbbképzés

A szakirányú továbbképzésben résztvevők megismerik és elsajátítják:

A két képzés törzstárgyai azonosak, amelyek, egyrészt általános minőségügyi ismereteket adnak az ISO 22000, ISO 9001, ISO 14000, EUREPGAP, BRC, IFS, HACCP és GHP rendszerekre vonatkozóan. Másrészt, a hallgatók témaválasztása szerint, specializálódási lehetőséget biztosítanak a mezőgazdasági, a feldolgozási, a vendéglátó-ipari, vagy a kereskedelmi minőségbiztosítás egyikében. A 3. félévi üzemi gyakorlat helye és időtartama a témaválasztáshoz igazodik.

A képzés formája és programja:

Levelező, az első két félév 12 hetes, heti egy napos (általában pénteki) konzultációval. A harmadik félév záródolgozat készítéssel, és az ahhoz kapcsolódó oktatással és üzemi gyakorlattal telik, végül záróvizsgával fejeződik be. A témakörök oktatása modul rendszerben történik és a végén értékeléssel (gyakorlati jeggyel vagy vizsgával) zárul. Utóbbiakat a vizsgaidőszakban javítani, illetve pótolni lehet.

A képzési idő: 3 félév

A képzés kezdési időpontja: **2010. szeptember 3.**

Az oktatás helye: **SZIE Gépészmérnöki Kar, 2103 Gödöllő, Páter Károly u. 1.**

Költségtérítés díja: 150 ezer Ft/félév

A jelentkezés formája

Levélben, vagy e-mail-ben. Csatolandó dokumentumok: oklevélmásolat, szakmai önéletrajz.

Az érdeklődés és a jelentkezés benyújtásának címe

Szaktitkár/kapcsolattartó: Dr. Várszegi Tibor egyetemi adjunktus

Levelezési cím: 2100 Gödöllő, Páter Károly u. 1.

E-mail: Varszegi.Tibor@gek.szie.hu

Honlap: <http://www.gek.szie.hu>

Jelentkezési határidő: 2010. július 31.

Élelmiszerlánc minőségügyi szakmérnöki szak

A szakirányú továbbképzés megnevezése: Élelmiszerlánc minőségügy

A szakképzettség oklevélben szereplő neve: Élelmiszerlánc minőségügyi szakmérnök

A szakirányú továbbképzés képzési területe: Agrár

A felvétel feltétele:

Minden mérnöki alapszakon (BSc – szakon) szerzett oklevéllel rendelkező részt vehet a képzésben.

A képzési idő: 3 félév

A szakképzettség megszerzéséhez szükséges kreditek száma: 108 kredit

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

A képzés során elsajátítható kompetenciák:

A tanterv és a modulok tartalma úgy került összeállításra, 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, élelmiszerhigiénia, minőségirányítás, logisztika, jogszabályozás, 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; Alkalmas a vállalkozások minőségügyi folyamatainak felmérésére, értékelésére, fejlesztésére, szabályozásuk kidolgozására; Alkalmas minőségirányítási rendszerek dokumentumainak kidolgozására, minőségirányítási rendszer bevezetésének előkészítésére, majd bevezetésére és tanúsításra való felkészítésére;

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

A szakképzettség szempontjából meghatározó ismeretkörök és főbb ismeretkörökhöz rendelt kreditértékek:

<i>Tárgyak jellege</i>	<i>Óraszám</i>	<i>Kredit</i>
Alapozó tárgyak	96	36
Szaktárgyak	164	62
Szakdolgozat	28	10
Összesen	288	108

Alapozó tantárgyak és ismeretkörök:

- Élelmiszerbiztonság: mikrobiológiai és higiéniai alapismeretek; élelmiszerbiztonsági követelmények; mikrobiológiai minősítési eljárások
- Élelmiszerminőség: kémiai alapismeretek; élelmiszerminőségi követelmények; (kémiai) műszeres és érzékszervi minősítési eljárások
- Élelmiszerhigiénia: mikrobiológiai és higiéniai alapismeretek; élelmiszerhigiéniai követelmények; higiéniai minősítési eljárások
- Minőségirányítás: minőség-, és biztonságirányítási rendszerek; eredetvédelem; nyomkövethetőség; auditálás; igazolás
- Logisztika: logisztikai rendszerek elemei; logisztikai rendszerek tervezése, fejlesztése, kiépítése; csomagolás
- Élelmiszerjog: az EU és a magyar élelmiszerjog felépítése, dokumentumai; hatóságai és ellenőrzési rendszere
- Informatika: papíralapú és elektronikus dokumentációs, iratkezelési, és nyomkövetési rendszerek fajtái, valamint alkalmazhatóságuk

Szakmai tantárgyak és ismeretek:

Szakmai törzstárgyak és ismeretek:

- Élelmiszerlánc környezet: ökoszisztémák; a környezet fenntarthatósága; víz-, és energia-ellátás
- Élelmiszerlánc technológiák: az élelmiszerlánc szakaszain alkalmazott technológiák, műveleteik és szabályozási paramétereik
- Élelmiszerlánc folyamatszabályozás: vállalkozások fő folyamatai; a folyamatok szabályozásának módszerei; statisztikai folyamatszabályozás (SPC)
- Élelmiszerlánc vállalkozásainak környezetirányítása: az ISO 14000 szabványok szerinti rendszer kiépítése, bevezetése, igazolása
- Élelmiszerlánc vállalkozásainak minőségirányítása: az ISO 9001 szabvány szerinti rendszer kiépítése, bevezetése, igazolása
- Élelmiszerlánc vállalkozásainak biztonságirányítása: az ISO 22000 szabvány és a HACCP – rendszer kiépítése, bevezetése, igazolása
- Élelmiszerlánc vállalkozásainak minőségellenőrzése: jó higiéniai gyakorlat (GHP) megvalósítása, „önellenőrzési rendszer” tervezése, hatósági ellenőrzés
- Szakdolgozat készítési speciálkollégium: szakdolgozat tartalmi és formai követelményei; belső szakmai konzultáció

Szakmai választható tantárgyak és ismeretek (1 tantárgy a szakdolgozat témája szerint kötelezően, további 1 tantárgy szabadon felveendő):

- Agrártermék-termelés minőségbiztosítása: esettanulmány 1 növényi-, és 1 állati-eredetű élelmiszer alapanyag minőségbiztosítására
- Agrártermék-feldolgozás minőségbiztosítása: esettanulmány 1 növényi-, és 1 állati-eredetű élelmiszer feldolgozása minőségbiztosítására
- Agrártermék-forgalmazás minőségbiztosítása: esettanulmány 1 növényi-, és 1 állati-eredetű élelmiszer logisztikai rendszerére
- Agrártermék-környezet minőségbiztosítása: esettanulmány 1 növényi-, és 1 állati-eredetű élelmiszer környezetirányítási rendszerére
- Agrártermék-termékpálya higiénia: esettanulmány 1 növényi-, és 1 állati-eredetű élelmiszer GHP - jára

A szakdolgozat kreditértéke:10 kredit

Élelmiszerlánc minőségügy szakirányú továbbképzési szak

A szakirányú továbbképzés megnevezése: Élelmiszerlánc minőségügy

A szakképzettség oklevélben szereplő neve: Élelmiszerlánc minőségügyi szakember

A szakirányú továbbképzés képzési területe: Agrár

A felvétel feltétele:

Minden nem - mérnöki alapszakon (BSc – szakon) szerzett oklevéllel rendelkező részt vehet a képzésben.

A képzési idő: 3 félév

A szakképzettség megszerzéséhez szükséges kreditek száma: 108 kredit

A képzés során elsajátítandó kompetenciák, tudáselemek, megszerezhető ismeretek, személyes adottságok, készségek, a szakképzettség alkalmazása konkrét környezetben, tevékenység rendszerben:

A képzés során elsajátítható kompetenciák:

A tanterv és a modulok tartalma úgy került összeállításra, 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, minőségirányítás, logisztika, jogszabályozás, informatika
- Szakma-specifikus tudáselemek: élelmiszerlánc környezet, élelmiszerlánc technológiák, élelmiszerlánc folyamatszabályozás, élelmiszerlánc vállalkozásainak biztonság-, minőség-, 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;

Alkalmas a vállalkozások minőségügyi folyamatainak felmérésére, értékelésére, fejlesztésére, szabályozásuk kidolgozására;

Alkalmas minőségirányítási rendszerek dokumentumainak kidolgozására, minőségirányítási rendszer bevezetésének előkészítésére, majd bevezetésére és tanúsításra való felkészítésére;

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

A szakképzettség szempontjából meghatározó ismeretkörök és főbb ismeretkörökhöz rendelt kreditértékek:

<i>Tárgyak jellege</i>	<i>Óraszám</i>	<i>Kredit</i>
Alapozó tárgyak	96	36
Szaktárgyak	164	62
Szakdolgozat	28	10
Összesen	288	108

Alapozó tantárgyak és ismeretkörök:

- Élelmiszerbiztonság: mikrobiológiai és higiéniai alapismeretek; élelmiszerbiztonsági követelmények; mikrobiológiai minősítési eljárások
- Élelmiszerminőség: kémiai alapismeretek; élelmiszerminőségi követelmények; (kémiai) műszeres és érzékszervi minősítési eljárások
- Élelmiszerhigiénia: mikrobiológiai és higiéniai alapismeretek; élelmiszerhigiéniai követelmények; higiéniai minősítési eljárások
- Minőségirányítás: minőség-, és biztonságirányítási rendszerek; eredetvédelem; nyomonkövethetőség; auditálás; igazolás
- Logisztika: logisztikai rendszerek elemei; logisztikai rendszerek tervezése, fejlesztése, kiépítése; csomagolás
- Élelmiszerjog: az EU és a magyar élelmiszerjog felépítése, dokumentumai; hatóságai és ellenőrzési rendszere
- Informatika: papíralapú és elektronikus dokumentációs, iratkezelési, és nyomonkövetési rendszerek fajtái, valamint alkalmazhatóságuk

Szakmai tantárgyak és ismeretek:

Szakmai törzstárgyak és ismeretek:

- Élelmiszerlánc környezet: ökoszisztémák; a környezet fenntarthatósága; víz-, és energia-ellátás
- Élelmiszerlánc technológiák: az élelmiszerlánc szakaszain alkalmazott technológiák, műveleteik és szabályozási paraméterek
- Élelmiszerlánc folyamatszabályozás: vállalkozások fő folyamatai; a folyamatok szabályozásának módszerei; statisztikai folyamatszabályozás (SPC)
- Élelmiszerlánc vállalkozásainak környezetirányítása: az ISO 14000 szabványok szerinti rendszer kiépítése, bevezetése, igazolása
- Élelmiszerlánc vállalkozásainak minőségirányítása: az ISO 9001 szabvány szerinti rendszer kiépítése, bevezetése, igazolása
- Élelmiszerlánc vállalkozásainak biztonságirányítása: az ISO 22000 szabvány és a HACCP – rendszer kiépítése, bevezetése, igazolása
- Élelmiszerlánc vállalkozásainak minőségellenőrzése: jó higiéniai gyakorlat (GHP) megvalósítása, „önellenőrzési rendszer” tervezése, hatósági ellenőrzés
- Szakdolgozat készítési speciálkollégium: szakdolgozat tartalmi és formai követelményei; belső szakmai konzultáció

Szakmai választható tantárgyak és ismeretek (1 tantárgy a szakdolgozat témája szerint kötelezően, további 1 tantárgy szabadon felveendő):

- Agrártermék-termelés minőségbiztosítása: esettanulmány 1 növényi-, és 1 állati-eredetű élelmiszer alapanyag minőségbiztosítására
- Agrártermék-feldolgozás minőségbiztosítása: esettanulmány 1 növényi-, és 1 állati-eredetű élelmiszer feldolgozása minőségbiztosítására
- Agrártermék-forgalmazás minőségbiztosítása: esettanulmány 1 növényi-, és 1 állati-eredetű élelmiszer logisztikai rendszerére

- Agrártermék-környezet minőségbiztosítása: esettanulmány 1 növényi-, és 1 állati-eredetű élelmiszer környezetirányítási rendszerére
- Agrártermék-termékpálya higiénia: esettanulmány 1 növényi-, és 1 állati-eredetű élelmiszer GHP - jára

A szakdolgozat kreditértéke: 10 kredit

Élelmiszerlánc minőségügy szakirányú továbbképzési szak mintatanterve

Sor- szám	Tantárgy	Tantárgyfelelősök	Óra és kredit	1. félév	2. félév	3. félév
1.	Minőségirányítás	Dr. Sembery Péter egyetemi tanár, SZIE GÉK	16/6	16k		
2.	Élelmiszerbiztonság	Korzenszky Péter egyetemi adjunktus, SZIE GÉK	16/6	16k		
3.	Élelmiszerminőség	Dr. Mézes Miklós egyetemi tanár, SZIE MKK	16/6	16k		
4.	Élelmiszerhigiéna	Dr. Laczay Péter egyetemi tanár, SZIE, ÁOTK	16/6	16k		
5.	Logisztika	Dr. Benkő János egyetemi tanár, SZIE GÉK	16/6	16k		
6.	Élelmiszerlánc környezet	Dr. Vági József egyetemi docens, SZIE MKK	8/3	8g		
7.	Élelmiszerlánc technológiák	Dr. Várszegi Tibor egyetemi adjunktus, SZIE GÉK	8/3	8g		
8.	Jog	Dr. Biacs Péter egyetemi tanár, nyugdíjas, meghívott	8/3		8g	
9.	Informatika	Dr. Szabó István egyetemi docens, SZIE GÉK	8/3		8g	
10.	Élelmiszerlánc folyamatszabályozás	Dr. Komáromi Nándor egyetemi docens, SZIE GTK	16/6		16k	
11.	Élelmiszerlánc vállalkozásainak környezetirányítása	Dr. Biacs Péter egyetemi tanár, nyugdíjas, meghívott	16/6		16k	
12.	Élelmiszerlánc vállalkozásainak minőségirányítása	Dr. Sembery Péter egyetemi tanár, SZIE GÉK	16/6		16k	
13.	Élelmiszerlánc vállalkozásainak biztonságirányítása	Dr. Várszegi Tibor egyetemi adjunktus, SZIE GÉK	16/6		16k	
14.	Élelmiszerlánc vállalkozásainak minőségellenőrzése	Dr. Laczay Péter egyetemi tanár, SZIE, ÁOTK	16/6		16k	
15.	Szakedolgozat készítési speciálkollégium	Dr. Várszegi Tibor egyetemi adjunktus, SZIE GÉK	20/8			20g
16.	1 tárgy kötelező, Agrártermék-termelés minőségbiztosítása	Dr. Mézes Miklós egyetemi tanár, SZIE MKK	16/6			16k
17.	2 szabadon Agrártermék- feldolgozás	Dr. Sembery Péter egyetemi tanár, SZIE GÉK	16/6			16k

	felvehető	minőségbiztosítása				
18.		Agrártermék-forgalmazás minőségbiztosítása	Dr. Benkő János egyetemi tanár, SZIE GÉK	16/6		16k
19.		Agrártermék-környezet minőségbiztosítása	Dr. Vági József egyetemi docens, SZIE MKK	16/6		16k
20.		Agrártermék-termékpálya higiénia	Dr. Laczay Péter egyetemi tanár, SZIE, ÁOTK	16/6		16k
21.	Szakdolgozat és védés			28/10		28ZV
	Óraszámok			288	96	96
	összesen:					
	Kollokvium (k)			13	5	3
	Gyakorlati jegy (g)			5	2	1
	Záróvizsga (ZV)			1	-	1
	Kredit:			108	36	36

Megjegyzés: a táblázat a kontakt órák számát tartalmazza