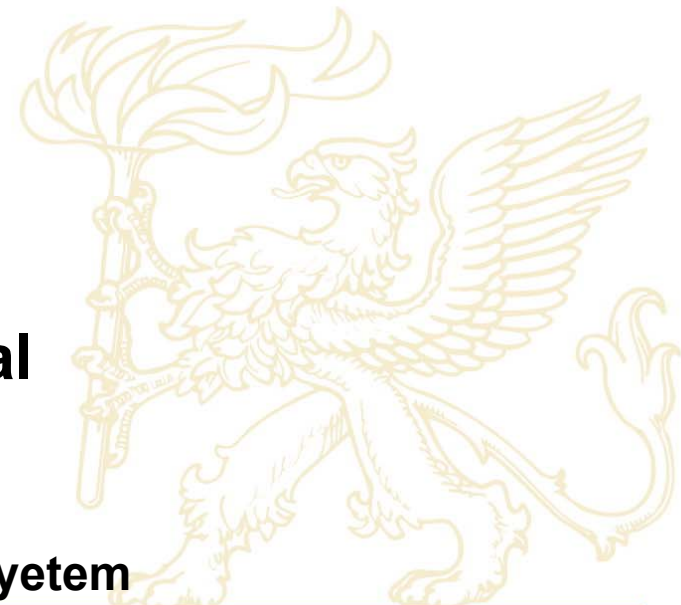




# Élelmiszerbiztonsági menedzserképzés a Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Karán

**Dr. Véha Antal**  
Egyetemi tanár

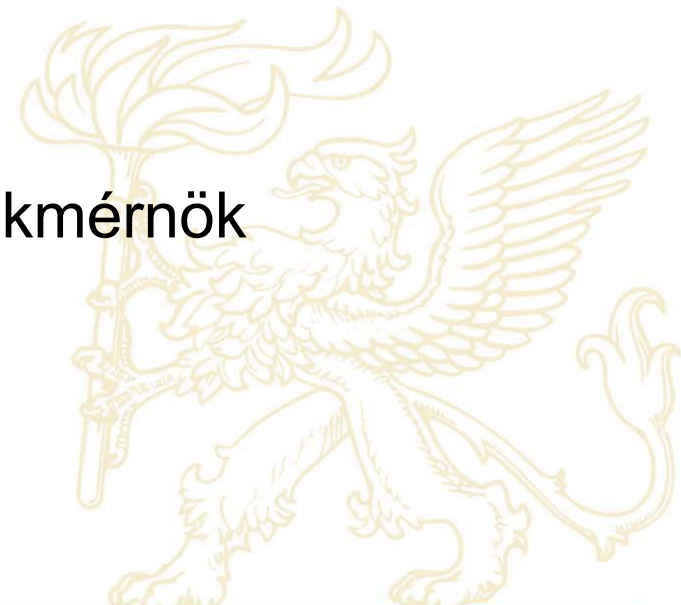
**Szegedi Tudományegyetem**





# Szakképzések

- **A Mérnöki Karon az alábbi szakképzések indultak el 1994 óta:**
  - Élelmiszeripari marketing menedzser
  - Élelmiszeripari minőség menedzser
  - Élelmiszer vizsgáló és minősítő
  - Élelmiszeripari higiénikus
  - Élelmiszer minőségbiztosítási szakmérnök
  - Műszaki menedzser szakmérnök
  - Tejipari szakmérnök
  - Minőségügyi rendszermenedzser





# Szakképzésen végzettek száma

## Élip. marketing menedzser

1994: 14 fő

## Élip. minőség menedzser

1994: 10 fő

1995: 9 fő

## Élelmiszer vizsgáló és minősítő:

1996: 9 fő

## Élip. higiénikus:

1996: 14 fő

2005: 16 fő

2006: 14 fő

2007: 16 fő

2008: 12 fő

2009: 14 fő

2010: 18 fő

2012: 10 fő

## Élelm. minőségbiztosítási szakmérnök:

1997: 11 fő

1998: 14 fő

2000: 1 fő

## Műszaki menedzser szakmérnök:

2000: 10 fő

2001: 2 fő

2002: 1 fő

## Tejipari szakmérnök:

2005: 17 fő

## Minőségügyi rendszermenedzser:

2012: 8 fő



# Élelmiszerbiztonsági szakmenedzser

Tantárgy	I. félév		II. félév	
	Óraszám/félév(h)	Kredit	Óraszám/félév(h)	Kredit
<b>Élelmiszerbiztonság</b>	14	6		
Élelmiszerbiztonsági előírások alkalmazása élelmiszer üzemekben I-II.	12	3	12	3
Élelmiszerek és csomagolóanyagok toxikológiája I-II.	8	2	8	2
<b>Élelmiszeripari környezetvédelem</b>	8	2		
<b>Élelmiszeripari mikrobiológia (gyak)</b>			14	4
HACCP	10	3		
Hatósági élelmiszer ellenőrzés			10	4
<b>Higiénia (általános, személyi, technológiai, környezeti) I-II.</b>	14	8	14	8
Jogi szabályozás I-II.	8	2	8	2
Kémiai élelmiszerbiztonság			8	3
Kockázatelemzés az élelmiszeriparban	8	3		
Minőségirányítási rendszerek I-II.	8	2	8	2
<b>Nagyműszeres analitika (gyak)</b>	10	4		
Táplálkozástudományi ismeretek			10	3
Technológiai innovációk			13	4
Szakdolgozat	10	5	10	5
<b>Összesen</b>	<b>110</b>	<b>40</b>	<b>115</b>	<b>40</b>

Alapozó tantárgyak: 60 óra; 24 kredit  
Szakmai törzsanyag: 145 óra; 46 kredit  
Szakdolgozat: 20 óra; 10 kredit

**Összesen: 225 óra, 80 kredit**





# Minőségügyi rendszermenedzser

Tantárgy	I. félév		II. félév	
	Óraszám/félév(h)	Kredit	Óraszám/félév(h)	Kredit
Matematikai statisztikai módszerek	10	2		
Szabványosítás és jogi ismeretek I-II.	10	3	10	3
Minőségügy fogalomrendszere	10	4		
Minőségmenedzsment I-II.	45	12	40	10
Akkreditálás, tanusítás, alapvető audit ismeretek			15	6
Környezetvédelem, fenntartható fejlődés és vállalati társadalmi felelősségvállalás	10	3		
Információbiztonság	10	2		
Kockázatmenedzsment és -kommunikáció			10	2
Projekt- és folyamatmenedzsment			10	3
Szakdolgozat készítés	10	5	10	5
<b>Összesen</b>	<b>105</b>	<b>31</b>	<b>95</b>	<b>29</b>

Alapozó tantárgyak: 40 óra; 12 kredit  
Szakmai törzsanyag: 140 óra; 38 kredit  
Szakdolgozat: 20 óra; 10 kredit

**Összesen: 200  
óra, 60 kredit**



# Élelmiszerbiztonsági EOQ Rendszermenedzser Oklevél

- Élelmiszerbiztonsági szakmenedzser esetén, ha a hallgató elvégzi a Minőségmenedzsment I-II. kurzust megkapja az Élelmiszerbiztonsági EOQ Rendszermenedzser Oklevelet is.
- A Minőségmenedzsment kurzusok a Minőségügyi Rendszermenedzser képzéshez tartoznak -> de képzések párhuzamosan folynak a Karon.

**EOQ MNB**  
EOQ Magyar Nemzeti Bizottság  
Közhasznú Egyesület

EUROPEAN  
ORGANIZATION  
FOR  
QUALITY   
Az EOQ nemzeti képviselője



# Összegzés

- A képzések átformálása -> 3 képzés
  - Élelmiszerbiztonsági szakmenedzser
  - Minőségügyi Rendszermenedzser
  - Élelmiszerbiztonsági EOQ Rendszermenedzser
- Képzési idő rövidítése -> kedvezőbb a jelentkezők számára (1 alk./havonta -> 1 alk./havonta)
- A képzésbe külső szakemberek bevonása
- Igény esetén új szakképzések indítása vagy modernizálása.





**Köszönöm a megtisztelő  
figyelmet!**

