



Élelmiszerbiztonsági és minőségügyi menedzserképzés a Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Karán

**Szegedi Tudományegyetem
Mérnöki Kar**

Dr. Véha Antal

Dr. Vidács Anita, Dr. Kis Krisztián, Dr. Nagy Sándor



Előjáróban... / a minőségügy kiemelt „ÜGY” a Mérnöki Karon

- Egyetértünk Josep M. Juran azon kijelentésével, miszerint a 21. század a „minőség évszázada” lesz, ennél fogva kiemelt jelentőségűnek tartjuk a minőségügy kérdését a Mérnöki Karon mind a Kar működésére vonatkozóan, mind pedig oktatási szempontból.
- A Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kara elkötelezett abban, hogy olyan minőségirányítási rendszert működtessen, amelynek eredményeképpen a külső gazdasági környezet változásait követve, annak elvárásait ismerve és értékelve folyamatosan biztosítsa a korszerű, a munkaerőpiac által kedvezően értékelt szaktudással rendelkező mérnökök képzését.



Minőségügy oktatása a Mérnöki Karon

- A Kar valamennyi szakján, képzési szintjén (BSc/MSc, szakmérnöki) és tagozatán (nappali és levelező) legalább egy féléven át oktatjuk a minőségügyet hallgatóink számára magyar és angol nyelven:
- Alapképzés (BSc):
 - Élelmiszermérnök
 - Gépészmérnök
 - Mechatronikai mérnök
 - Mezőgazdasági és élelmiszeripari gépészmérnök
 - Műszaki menedzser
- Mesterképzés (MSc):
 - Élelmiszermérnök
 - Food Engineering
 - Élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök
 - Gépészmérnök
 - Mechatronikai mérnök
 - Műszaki menedzser
- A minőségügyi kurzusok oktatás során nagy hangsúlyt fektetünk a minőségügy gondolkodásmódjának, a minőségirányítás elméleti és gyakorlati ismereteinek hallgatókkal történő megismertetésére.





Minőségügy oktatása a Mérnöki Karon

- A vállalkozások sikeres és fenntartható működése szükségessé teszi a minőség folyamatos és dinamikus újragondolását, illetve a minőség beépítését a vállalkozások folyamataiba és rendszerébe.
- Éppen ezért a minőségügyi kurzusok (minőségbiztosítás, minőségirányítás, minőségirányítási rendszerek, minőségmenedzsment, quality control) oktatásának átfogó célja, hogy bemutassák a minőségirányítás, minőségbiztosítás alapfogalmait, a minőségmenedzsment rendszerek fejlődéstörténetének gyakorlatban hasznosítható rendszerbeli, strukturális, stratégiai tapasztalatait, a TQM megvalósítása során alkalmazható módszereket, eszközöket és technikákat és képessé tegye a hallgatókat az ismeretek kreatív és interaktív alkalmazására.



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

Újonnan/új induló szakképzések:

- Műszaki diagnosztikai és karbantartó szakmérnök
- Élelmiszeripari higiénia szakmenedzser

- Minőségügyi rendszermenedzser
- Műszaki üzletkötő szakember/szakmérnök
- Élelmiszer üzletkötő szakember/szakmérnök
- Egészségügyi műszaki szakmérnök/szakmenedzser
- Megújuló energia hasznosító szakirányú továbbképzési szak
- Gabonátárolási szakmérnök szakirányú továbbképzési szak
- Műszaki diagnosztikai és karbantartó szakmérnök szakirányú továbbképzési szak
- Hulladékgazdálkodási menedzser szakirányú továbbképzési szak



Felnőttképzési tanfolyamok

Jövőben induló, rövid, 2-3 napos képzések szakemberek részére is:

- Korszerű eljárások az ipari víztisztításban és szennyvízkezelésben
- Elektropneumatika
- Pneumatika
- Táplálkozástudományi alapismeretek
- Merre halad az élelmiszeripar? Az élelmiszerek jövője.
- Kovászos kenyérfőzés, sütőipari technológia
- Gluténmentes élelmiszerek
- Érzékszervi bírálói alaptanfolyam
- „Élvezeti” termékek általános háttere
- Élelmiszerek komplex beltartalmi vizsgálata
- Élelmiszer laborasszisztens



Élelmiszerbiztonsági szakmenedzser

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

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
Összesen	105	31	95	29

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



Összefoglalás

- 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 -> új, pár napos szakmérnök továbbképzések



**Köszönöm a megtisztelő
figyelmet!**

