ÉLELMISZERMÉRNÖK
FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉS
KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEI

1. A felsőoktatási szakképzés megnevezése: élelmiszermérnök felsőoktatási szakképzés (Food Engineer at ISCED level 5).

2. A szakképzettség oklevélben történő megjelölése:
- szakképzettség: felsőfokú élelmiszermérnök-asszisztens
- a szakképzettség angol nyelvű megjelölése: Food Engineer Assistant

3. Képzési terület: agrár
Képzési ág: élelmiszer- és kertészmérnöki
Besorolási alapképzési szak: élelmiszermérnöki

A felsőoktatási szakképzettséggel legjellemzőbben betölthető FEOR szerinti munkakör(ök):
3113 Élelmiszer-ipari technikus
3135 Minőségbiztosítási technikus
3212 Feldolgozóipari szakmai irányító, felügyelő

4. A képzési idő félévekben: 4 félév
A felsőoktatási szakképzettség megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma: 120 kredit
- az elméleti és gyakorlati képzés aránya: 60%-40%;
- az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama teljes idejű képzésben: 1 félév, legalább 560 óra, amely az agrártermelés sajátosságai miatt megosztható, de legalább öthetes összefüggő szakmai gyakorlatot kell külső szakmai gyakorlóhelyen teljesíteni. Részidős képzésben a szakmai gyakorlat: hat hét, legalább 240 óra. Részidős képzésben az összefüggő gyakorlat időtartama három hét;
- a besorolási szakon való továbbtanulás esetén a beszámítandó kreditek száma: legalább 90 kredit;
- a képzési terület szerinti továbbtanulás esetén beszámítandó kreditek száma: legalább 30 kredit.

5. A különböző képzési formák megszervezésére vonatkozó egyéb követelmények:
Részidős képzésben a tanóra száma a teljes idejű képzés óraszámának 30-50%-a.

6. A felsőoktatási szakképzés célja:
A felsőoktatási szakképzés célja olyan élelmiszer-ipari szakemberek képzése, akik korszerű élelmiszer- ipari menedzser szemlélettel rendelkeznek, jártasak az élelmiszer-technológiában, az élelmiszeripari műveletekben magas szintű elméleti és gyakorlati szakismerettel rendelkeznek. Alkalmasak:
- egyéni vagy társas vállalkozás létrehozására és működtetésére;
- munkaszervezéssel kapcsolatos tevékenység végzésére;
- munkabiztonsági és munka-egészségügyi feladatok ellátására, környezettudatos magatartás formálására;
- a vezetésében és irányításában felmerülő szakmai kérdések véleményezésére, a problémák komplex kezelésére, az optimális megoldások kiválasztására;
- az élelmiszer-ipari gyártási folyamatok technológiai és gépészeti működtetésére, irányítására, ellenőrzésére;
- minőségbiztosítással, élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos feladatok ellátására;

- az áruforgalmi folyamatok (beszerzés, készletezés, értékesítés) tervezésére, szervezésére, irányítására, ellenőrzésére;
- a gazdálkodáshoz szükséges pénzügyi és számviteli előírások betartására és betartatására;
- a vállalkozás ügyviteli feladatainak ellátására, szakmai kapcsolat létesítésére és ápolására;
- projekttervezésben és a megvalósításban való részvételre;
- önálló munkavégzésre és csoportmunkára;
- prezentációs technikák alkalmazására.

7. A felsőoktatási szakképzés moduljai és azok kreditértékei:
- valamennyi felsőoktatási szakképzés közös kompetencia modulja: 12 kredit;
- a képzési terület szerinti közös modul: 21 kredit, amelyből a képzési ág szerinti közös modul: 10 kredit;
- a szakképzési modul: 87 kredit, amelyből az összefüggő szakmai gyakorlat: 30 kredit.

8. A felsőoktatási szakképzés összefüggő szakmai gyakorlatának követelményei:
A gyakorlati képzés megszervezhető a felsőoktatási intézményben, illetve annak gyakorlati képzést biztosító szervezeti egységében (tangazdaság, tanműhely, laboratórium, taniroda), valamint a felsőoktatási intézmény által alapított gazdálkodó szervezetben, továbbá egyesületnél, alapítványnál és egyéb gazdálkodó szervezetnél.

9. A felsőoktatási szakképzésre történő felvétel feltételei:
A felvétel feltétele az egészségügyi alkalmassági követelményeknek való megfelelés.

ÉLELMISZERMÉRNÖK FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉS
MINTATANTERVE
NAPPALI TAGOZAT

Szakfelelős: Dr. Ásványi Balázs egyetemi docens

Félév	*Tantárgy*		*Heti óraszám*		*Vizsga-típus*	*Kredit*	*Előkövetelmény*
	Kód	*Megnevezés*	*E.*	*Gy.*			
1	MÉNAFEMD518	Élelmiszer mikrobiológia és – higiéne	4	2	K	8	–
1	M5NAFILH013	Idegen nyelvi alapszintű ismeretek	2	0	GY	3	–
1	MÉNAFAE9213	Kertészeti termékek előállításának biológiai alapjai	2	1	K	3	–
1	M2NAFAMX912	Marketing	2	0	GY	2	–
1	M2NAFMFJ514	Matematika	3	0	K	4	–
1	M7NAFKEM613	Mezőgazdasági kémia	2	1	K	3	–
1	MÉNAFMB5316	Műszeres analitika	5	0	K	6	–
1	M7NAFMFJ813	Szakmai és pénzügyi információ feldolgozási alapismeretek	2	0	GY	3	–
Összesen			**22**	**4**		**32**	

2	MÉNAFBAB327	Élelmiszeripari alapgépek	6	0	K	7	
2	MÉNAFEGH527	Élelmiszeripari műveletek	6	0	K	7	
2	MÉNAFMB5227	Gyakorlati élelmiszer ellenőrzés és minőségvizsgálat	4	2	K	7	
2	MÉNAFTTE223	Kommunikációs ismeretek	2	0	K	3	
2	MÉNAFEGI525	Mérés és automatizálás	4	0	GY	5	
2	M6NAFTMJ323	Munkaerő-piaci ismeretek	2	0	K	3	
Összesen			**24**	**2**		**32**	

Félév	*Tantárgy*		*Heti óraszám*		*Vizsga-típus*	*Kredit*	*Előkövetelmény*
	Kód	*Megnevezés*	*E.*	*Gy.*			
3	MÉNAFEMD638	Élelmiszer minőségirányítás	6	0	K	8	
3	MÉNAFEGH638	Élelmiszeripari technológia alapjai	8	0	K	8	
3	M3NAFTTE533	Közgazdaságtan	2	1	K	3	
3	MÉNAFEMD835	Minőségügy alapjai	2	0	K	5	
3	M4NAFTMJ832	Vezetési és munkaszervezési ismeretek	2	0	GY	2	
Összesen			**20**	**1**		**26**	

Félév	*Tantárgy*		*Heti óraszám*		*Vizsga-típus*	*Kredit*	*Előkövetelmény*
	Kód	*Megnevezés*	*E.*	*Gy.*			
4	MÉNHFEMD940	Szakmai gyakorlat	0	0	B	30	