SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM
UNIVERSITAS SCIENTIARUM SZEGEDIENSIS
MÉRNÖKI KAR

Tájékoztató

az „Élelmiszeripari (vállalati, üzemi) higiénia szakmenedzser” szakirányú továbbképzésről

A Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kara kétéves oktatási programcsomagot kínál azoknak az **agrár vagy természettudományi képzési területen legalább alapképzésben (BA/BSC) fokozatot és szakképzettséget (korábban főiskolai képzés)** szerzett szakembereknek, akik eddigi ismereteik bővítésével meg akarnak felelni a folyamatosan változó élelmiszerbiztonsági szakmai követelményeknek és ezen a területen vezetőként vagy vezető munkatársként kívánnak hosszú távon is eredményesen tevékenykedni.

Szakképzés oklevélben szereplő megnevezése:
Élelmiszeripari (vállalati, üzemi) higiénia szakmenedzser

A szakképzettség angol nyelvű megnevezése:
Manager in Food Industry Hygiene

A szakirányú továbbképzés **4 féléves, félévente kb. 5 alkalommal (péntek–szombat)** történik oktatás, azaz összesen 360 kontaktórás elfoglaltságot jelent.

Költségtérítési díj: **180.000 Ft/félév**

A képzési program a tantárgyak elméleti és gyakorlatorientált oktatására terjed ki, melyek modulárisan választható speciális tantárgyakkal egészíthetők ki (pl. minőségmenedzsment, környezetirányítási rendszerek, vállalati gazdaságtan, biotechnológia aktuális kérdései, genetikailag módosított szervezetek, korszerű táplálkozás).

A szakirányú továbbképzésre való jelentkezés a Mérnöki Kar honlapjáról
http://mk.u-szeged.hu/szakiranyu/szakiranyu-tovabbkepzes
letölthető jelentkezési lappal, és az oklevélmásolattal lehetséges postai úton, vagy e-mailben:
Szegedi Tudományegyetem, Mérnöki Kar, Tanulmányi Osztály, 6724 Szeged, Mars tér 7.
Telefon: 62-546-031
Kapcsolattartó: Kovács Diána Éva
e-mail: kovacsdia@mk.u-szeged.hu
Jelentkezési határidő: 2025. szeptember 14.

Az Élelmiszeripari (vállalati, üzemi) higiénia szakmenedzser szakirányú továbbképzés óraterve:

Tárgyak jellege	Óraszám	Kredit
Alapozó tárgyak - Élelmiszeripari mikrobiológia - Élelmiszerbiztonság - Számítógépes kommunikáció - Vállalati gazdaságtan - Általános higiénia	**110**	**35**
Szakismereti tárgyak I. -II. **Szakismereti tárgyak I.** - Személyi higiénia - Élelmiszer-technológiai higiénia - Üzemterületek és berendezések higiéniája - Takarítási és fertőtlenítési technológiák - Hatósági ellenőrzés - Integrált irányítási rendszerek - Kockázatelemzés az élelmiszeriparban **Szakismereti tárgyak II.** - Termelési ellenőrzési rendszerek, - Élelmiszerek és csomagoló anyagok toxikológiája - Biotechnológia aktuális kérdései - Genetikailag módosított szervezetek - Korszerű táplálkozás	**191**	**71**
Jogi ismeretek	**24**	**10**
Választható tárgyak	**5**	**4**
Diplomatervezés-, készítés	**30**	**-**
Összesen	**360**	**120**