



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)** van 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, Szeged, Mars tér 7.

Telefon: 62-546-031

Kapcsolattartó: Kovács Diána Éva

e-mail: kovacsdia@mk.u-szeged.hu

Jelentkezési határidő: 2025. február 16.



**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 higiénája - 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