



Tájékoztató **az Élelmiszeripari minőségirányítási** **rendszer-mérnök/rendszer-menedzser** **szakirányú továbbképzésről**

A Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kara oktatási programcsomagot kínál az alábbi végzettségekkel rendelkezők számára:

Alap-, mester- vagy osztatlan képzésben, illetve korábban főiskolai vagy egyetemi szintű képzésben szerzett mérnöki oklevél
(rendszer-mérnök kimenet)

illetve

Alap-, mester- vagy osztatlan képzésben, illetve korábban főiskolai vagy egyetemi szintű képzésben szerzett nem mérnöki oklevél
(rendszer-menedzser kimenet).

A képzés alapvető célja olyan magasan képzett minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági szakemberek képzése, akik átfogó, rendszerszintű ismeretekkel, gyakorlatban alkalmazható tudással rendelkeznek a minőségirányítás, különösen az élelmiszerminőség és élelmiszerbiztonság területén, ezáltal képesek a modern vállalati és élelmiszerlánc-környezet komplex kihívásait rendszerszemlélettel, adatvezérelt gondolkodással és innovatív megoldásokkal kezelni. A képzés célja olyan szakemberek kibocsátása, akik felelősen és proaktívan járulnak hozzá az élelmiszerlánc biztonságának növeléséhez, a minőség folyamatos fejlesztéséhez, valamint a fenntartható és hatékony élelmiszeripari működés megvalósításához.

A képzés további célja, hogy a végzettek képessé váljanak a minőség stratégiai értelmezésére, annak gazdasági, társadalmi és innovációs összefüggéseinek felismerésére, valamint a minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek tervezésére, működtetésére, fejlesztésére és auditálására, valamint hozzájárulni az élelmiszer-vállalatok versenyképességéhez és a fogyasztók biztonságához egy gyorsan változó, digitalizált élelmiszer-gazdasági környezetben.



A szakképzettség oklevélben szereplő megnevezése:

Élelmiszeripari minőségirányítási rendszermérnök/rendszermenedzser

A szakképzettség angol nyelvű megnevezése:

Specialized Engineering Program in Food Safety and Quality Management /
Professional Specialization in Food Safety and Quality Management

A szakirányú továbbképzés **2 féléves, félévente kb. 5 alkalommal (péntek-szombat)** történik az oktatás, azaz összesen 200 kontaktórás elfoglaltságot jelent.

Költségtérítési díj: **250.000 Ft/félév.**

A szakképzettség birtokában az Élelmiszeripari minőségirányítási rendszermérnök/rendszermenedzser képessé válik az alábbi tevékenységek elvégzésére:

- élelmiszeripari technológiai folyamatokat értelmezésére, elemzésére és a minőségi követelményekhez igazítására;
- a minőségirányítási alapelvek gyakorlati alkalmazására és szervezeti szintű adaptálására;
- folyamatok elemzésére, tervezésére, szabályozására és folyamatos fejlesztésére rendszerszemléletben;
- minőségfejlesztési eszközök és módszerek (pl. PDCA) hatékony alkalmazására;
- kockázatok azonosítására, elemzésére és kezelésére, valamint kockázatalapú döntéshozatalra;
- élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek kialakítására, működtetésére és fejlesztésére;
- a jogszabályi és szabványkövetelmények értelmezésére és gyakorlati implementálására;
- adatok gyűjtésére, elemzésére és értelmezésére digitális eszközök segítségével, valamint adatvezérelt döntések meghozatalára;
- piaci és fogyasztói információk elemzésére és ezek integrálására a minőségfejlesztési és innovációs folyamatokba;
- hatékony vezetői kommunikációra, együttműködésre és konfliktuskezelésre;
- auditok tervezésére, lefolytatására és értékelésére.



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 cím: kovacsdia@mk.u-szeged.hu

Jelentkezési határidő: 2026. szeptember 14.

Az Élelmiszeripari minőségirányítási rendszermérnök/rendszermenedzser szakirányú továbbképzési szak hálótérve:

tantárgy	óraszám	követelmény	kredit
1. félév			
Élelmiszeripari anyag- és gyártásismeret	15	v	5
Minőségmenedzsment és szervezeti kiválóság	20	v	5
Minőségjavítás és a minőségfejlesztés eszközei és módszerei	15	gy	5
Vezetői és kommunikációs ismeretek	15	v	4
Élelmiszer-gazdaságtan és marketing	10	v	3
Információs technológia és digitalizáció a minőségirányításban	15	gy	5
Komplex élelmiszerminőség és élelmiszerbiztonsági kultúra	10	v	3
Összesen	100	v: 5, gy: 2	30



tantárgy	óraszám	követelmény	kredit
2. félév			
Szakdolgozat	30	-	10
Folyamat- és kockázatmenedzsment az élelmiszeriparban	10	gy	3
Biztonságos élelmiszer-előállítás alapjai	20	v	5
Élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek	15	v	5
Szabvány alapú irányítási rendszerek	15	v	4
Értékelés és auditálás	10	gy	3
Összesen	100	v: 3, gy: 2	30
Mindösszesen	200	v: 8, gy: 4	60

v - vizsga, gy - gyakorlati jegy

