



Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem
Vegyésszmérnöki és Biomérnöki Kar
Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi
Tanszék

TOVÁBBKÉPZÉSI TÁJÉKOZTATÓ

2019-2020



Tisztelt Kolléga/Kolléganő!

Üdvözlöm a Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszer-tudományi Tanszék kollégái nevében!

Tanszékünk felsőfokú oktatási feladatai mellett széleskörű kutatás-fejlesztési és innovációs tevékenységet folytató szervezeti egység. Képzési profilunk kiterjed a graduális, posztgraduális, karközi, egyetemközi és nemzetközi képzésen túl a speciális szak- és továbbképzési területekre is. Oktatási anyagainkat folyamatosan fejlesztjük, ebben a munkában igyekszünk maximálisan figyelembe venni a tudást hasznosító piac, vagyis az egyes ágazatok sajátosságait és az Önök igényeit, valamint követni az egyes területek fejlődési irányait. A műszaki-mérnöki tudományok gyors változása, a kapcsolódó ismeretanyag gyarapodása a végzés után is igényli az új ismeretek befogadását, a tudás bővítését, a fejlődés képességének fenntartását. A tudás megszerzésének egyik hatékony eszköze lehet a rövid ciklusú posztgraduális továbbképzési forma, amelyhez az általunk művelt szakterületeken kínálunk tanfolyamokat.

Tanszékünk a tájékoztató füzetben meghirdetett továbbképzésein kívül egyéb szolgáltatást, együttműködési lehetőségeket is nyújt – többek között az analitikai vizsgálatok kidolgozása és érvényesítése, analitikai és minőségügyi szaktanácsadás, élelmiszer-tudományi kutatás-fejlesztés, pályázat szervezés és projektek lebonyolítása, szakmai koordinációja, speciális szakmai továbbképzések szervezése területeken.

Reméljük, hogy ajánlatunk egy, vagy több eleme találkozik az Ön elképzelésével. Amennyiben sikerült felkelteni érdeklődését, kérjük, hogy keressen meg bennünket honlapunkon, e-mailen, telefonon, vagy részvételi szándékát jelezze a mellékelt jelentkezési lap kitöltésével.

Budapest, 2019. október 21.

Dr. Tömösközi Sándor
egyetemi docens

TÁJÉKOZTATÓ

Ha tanfolyamaink felkeltették érdeklődését, kérjük töltse ki a mellékelt jelentkezési lapot és cégszerűen aláírva e-mailen vagy faxon küldje vissza címünkre az egyes tanfolyamok ismertetőiben megadott határidőig. A tanfolyamaink létszámát az oktatás hatékonysága érdekében előre meghatároztuk. A jelentkezéseket a beérkezés sorrendjében regisztráljuk. A jelentkezőket folyamatosan, írásban tájékoztatjuk az elfogadásról, a tanfolyam időbeosztásáról és részletes programjáról. A részvételi díj kiegyenlítése az általunk megküldött számla alapján, átutalással történik.

A Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem szerepel a felnőttképzési intézmények nyilvántartásában, a nyilvántartási száma: **01-0509-04**. A tanfolyamaink a a Fővárosi Munkaügyi Központ (FMK) által kezelt listában is megtalálhatóak, így a szakképzési hozzájárulás terhére a (21/2013. (VI. 18.) NGM rendelet előírásainak megfelelően elszámolhatóak.

Programfelelős, szakmai egyeztetés:

Tömösközi Sándor

E-mail: tomoskozi@mail.bme.hu

Érdeklődés, részletes tájékoztatás és levelezési cím:

Schall Eszter

BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék

1111 Budapest, Szent Gellért tér 4. 1/160.

Tel: 1/463-1153 Fax: 1/463-3855, Mobil: 20/773-8835

E-mail: s.eszter@mail.bme.hu

Honlap: <http://kutatok.org/abettt/>



MINŐSÉGIRÁNYÍTÁSI RENDSZER ÉS FELÜGYELET A VIZSGÁLÓ LABORATÓRIUMBAN

**!!! MEGÚJÍTOTT TANFOLYAM, AZ
MSz EN ISO/IEC 17025:2018
KÖVETELMÉNYEINEK BEMUTATÁSA !!!**

Időpont: 2020. január 14-15.

Jelentkezési határidő: 2019. december 20.

Részvételi díj: 89 000Ft + ÁFA (Az összeg magában foglalja a tanfolyam írásos anyagának 1 példányát, valamint a lebonyolítás költségét.)

Maximális létszám: 20 fő

A tanfolyam rövid leírása:

Nagy múltú, 1996 óta folyamatosan meghirdetett tanfolyamunk aktualizált tartalommal várja az érdeklődőket. Áttekinti a minőségügyi rendszer kialakításához, az akkreditált státusz eléréséhez szükséges követelményeket az új, MSz EN ISO/IEC 17025:2018 szabvány, valamint a kapcsolódó szabványok előírásai alapján. A tanfolyam előadások és csoportfoglalkozások kombinációjára épül, a képzés az elsajátított ismeretek ellenőrzésével zárul. A tananyag a szabványban előírt képzési követelményeknek felel meg, sikeres vizsga esetén a résztvevők számozott oklevelet szereznek. Tanfolyamunkat laboratóriumvezetők, minőségirányítási vezetők, belső auditorok, a vizsgáló folyamat különböző területein dolgozó szakemberek, gyakorlattal rendelkező és frissen végzett kollégáknak egyaránt ajánljuk.

Tematika:

- Minőségirányítási rendszer áttekintése, a laboratóriumi akkreditálás jelentősége
- Legfontosabb változások az ISO/IEC 17025:2018 szabványban
- Pártatlanság, bizalmasság
- Kockázatalapú gondolkodás, folyamatszemplélet, általános követelmények
- Erőforrásokkal, folyamattal és irányítási rendszerrel kapcsolatos követelmények
- A metrológiai visszavezethetőség
- Vizsgálati módszerek igazolása és érvényesítése
- Mérési bizonytalanság értékelése, az eredmények érvényességének biztosítása
- Belső audit, vezetői átvizsgálás
- Csoportfoglalkozások

GABONA-MINŐSÉG ÉS -MINŐSÍTÉS



Időpont: 2019. december 4-5.

Jelentkezési határidő: 2019. november 22.

Részvételi díj: 89 000Ft + ÁFA (Az összeg magában foglalja a tanfolyam írásos anyagának 1 példányát, valamint a lebonyolítás költségét.)

Maximális létszám: 20 fő

A tanfolyam rövid leírása:

Tanfolyamunk bemutatja a gabona- és búzaminősítés hazai és nemzetközi trendjeit, a nemzeti szabványok követelményeit és a kereskedelemben megjelenő minőségi követelmények alakulását. A képzés súlypontját a minőségi követelmények kiszolgálására és ellenőrzésére alkalmas hagyományos és új típusú, illetve gyorsvizsgálati módszerek elveinek és az eredmények értékelési módszertanának bemutatására helyezzük. Részletesen kitérünk a 2012-ben bevezetett és 2017-ben aktualizált új magyar búzaszabvány (MSz 6383) követelményeire és a mögötte meghúzódó szakmai kérdésekre. Emellett a tanfolyam anyaga aktuális, élelmiszerbiztonsági, szabályozási illetve fogyasztói érzékenységből eredő okok miatt kiemelt jelentőségű témakört, mint például az allergének, a GMO, stb. mérésének áttekintését is tartalmazza. A tanfolyamon az előadások és konzultációk mellett laboratóriumi bemutatókat is tartunk, azaz a tananyag elsajátítását előadások és gyakorlatok kombinálásával igyekszünk segíteni. A képzés az elsajátított ismeretek ellenőrzésével zárul.

A gyakorlati képzés lebonyolításában a szakmai partnereink is közreműködnek.

Tematika:

- Hazai és nemzetközi gabonaminősítő rendszerek áttekintése, piaci követelmények alakulása
- Mintavétel, mintakezelés, magvizsgálati módszerek (fizikai vizsgálatok, beltartalmi vizsgálatok)
- Lisztvizsgálati módszerek (beltartalmi, reológiai vizsgálatok)
- Spektroszkópiai vizsgálati módszerek
- Élelmiszerbiztonság a gabonaiparban
- Élelmiszerbiztonsági problémák (mikotoxinok, szermaradványok, allergének vizsgálata)
- Termékfejlesztés, funkcionális élelmiszerek
- Csoportfoglalkozások, laboratóriumi bemutatók

!!!ÚJ TANFOLYAM!!!



ÉLELMISZER ALLERGÉNEK ANALITIKÁJA ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁGI KÉRDÉSEI

Időpont: igény szerint*

Jelentkezési határidő: folyamatos

Részvételi díj: 75 000Ft + ÁFA (Az összeg magában foglalja a tanfolyam írásos anyagának 1 példányát, valamint a lebonyolítás költségét.)

Maximális létszám: 20 fő

A tanfolyam rövid leírása:

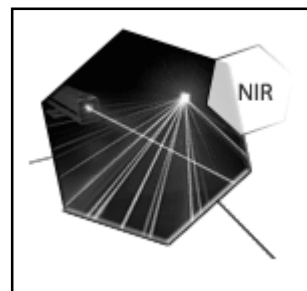
A tanfolyam áttekinti az ismert allergéneket, az élelmiszer allergének és túlérzékenységi reakciót kiváltó komponensekhez kapcsolódó jogi szabályozási környezetet, különös tekintettel az aktuális változásokra. A tanfolyam anyagát képezi továbbá az allergén menedzsmenthez kapcsolódó ismeretek elsajátítása. Emellett nagy hangsúlyt fektetünk az allergén analitikai módszerek elméleti és gyakorlati bemutatására.

Tematika:

- Élelmiszerallergia, érzékenység, cöliákia
- Szabályozási kérdések
- Rendelkezésre álló analitikai megoldások – elmélet és gyakorlat
- Élelmiszerbiztonsági kérdések
- Allergénmenedzsment
- Csoportfoglalkozások

* A tanfolyam időpontjában és -részben- tartalmának összeállításában is igyekszünk rugalmasan alkalmazkodni a partnerek igényeihez. Kérjük, hogy részvételi szándékát és szakmai igényeit jelentkezése során jelezze, vagy előzetes egyeztetés érdekében vegye fel velünk a kapcsolatot.

A KÖZELI INFRAVÖRÖS SPEKTROSKÓPIA ALKALMAZÁSAI AZ ÉLELMISZER- MINŐSÉG-ELLENŐRZÉSBEN



Időpont: igény szerint*

Jelentkezési határidő: folyamatos

Részvételi díj: 89 000Ft + ÁFA (Az összeg magában foglalja a tanfolyam írásos anyagának 1 példányát, valamint a lebonyolítás költségét.)

A tanfolyam rövid leírása:

Tájékoztató a NIR-NIT spektroszkópia fizikai és kémiai alapjairól, mérési módszerekről, a berendezések típusairól, felépítésükről, a spektrum, spektrumtranszformáció, kalibráció, kalibrációs eljárások, számítási eljárások, minta előkészítési módszerek, referencia módszerek alkalmazásáról.

A tanfolyam előadások, csoportfoglalkozások és laboratóriumi gyakorlatok kombinációjára épül.

Tematika:

- A közeli infravörös spektroszkópia fejlődésének történeti áttekintése
- A NIR-NIT spektroszkópia fizikai és kémiai alapjai
- Mérés módszerek, a berendezések típusai, felépítésük
- Spektrum, spektrumtranszformáció
- Kalibráció, kalibrációs eljárások, Számítási eljárások
- Élelmiszeripari alkalmazások területenként tárgyalva
- Mintaelőkészítési módszerek
- Referencia módszerek
- Egyéb ipari alkalmazások (on-line, at-line, IQ²-módszer)
- Csoportfoglalkozások, gyakorlati alkalmazási példák

* A tanfolyam időpontjában és részben tartalmának összeállításában is igyekszünk rugalmasan alkalmazkodni a partnerek igényeihez. Kérjük, hogy részvételi szándékát és szakmai igényeit jelentkezése során jelezze, vagy előzetes egyeztetés érdekében vegye fel velünk a kapcsolatot.

GYORSVIZSGÁLATI MÓDSZEREK AZ ÉLELMISZERIPAR TERÜLETÉN



Időpont: igény szerint*

Jelentkezési határidő: folyamatos

Részvételi díj: 89 000Ft + ÁFA (Az összeg magában foglalja a tanfolyam írásos anyagának 1 példányát, valamint a lebonyolítás költségét.)

A tanfolyam rövid leírása:

A minőségirányítási rendszerek alkalmazása, a szabályozások, törvények változása, az új termékek megjelenése, és a fogyasztói igények újabb és újabb komponensek vizsgálatát teszi szükségessé. Az analitikai módszerek választását a célkomponensek mellett a kívánt analitikai teljesítmény és az időigény is befolyásolja. A tanfolyam áttekinti a korszerű gyorsvizsgálati módszereket az élelmiszeripar területén, kiemelten foglalkozik az EU szabályozások alá eső komponensek analízisével. A részvételt gyártással, minőségbiztosítással vagy analitikával foglalkozó élelmiszeriparban dolgozó szakembereknek ajánljuk.

A tanfolyam előadások, gyakorlatok és bemutatók kombinációjára épül, a képzés az elsajátított ismeretek ellenőrzésével zárul.

Tematika:

- Élelmiszerbiztonság, törvényi és jogi szabályozások, HACCP
- Hagyományos és gyorsvizsgálati módszerek összehasonlítása
- Mintavétel, mintakezelés, minta-előkészítés
- Gyorsvizsgálati módszerek analitikai jellemzőinek meghatározása, validálás
- Gyorsvizsgálati módszerek fejlődési irányai
- Immunkémiai elven alapuló módszerek (ELISA, Gyors tesztek, Fluoreszcens jelölésen alapuló módszerek, Biosensorok)
- DNS kimutatáson alapuló módszerek (PCR technika, Real-Time PCR)
- Spektroszkópiai gyorsvizsgálati módszerek (NIR/NIT)
- Reológiai és fizikai gyorsvizsgálati módszerek
- Kémiai gyorsvizsgálati módszerek
- Allergének, mikotoxinok, szermaradványok
- GMO kimutatása
- Mikrobiológiai módszerek áttekintése
- Csoportfoglalkozások, laboratóriumi gyakorlatok, bemutatók

* A tanfolyam időpontjában és -részben- tartalmának összeállításában is igyekszünk rugalmasan alkalmazkodni a partnerek igényeihez. Kérjük, hogy részvételi szándékát és szakmai igényeit jelentkezése során jelezze, vagy előzetes egyeztetés érdekében vegye fel velünk a kapcsolatot.

JELENTKEZÉSI LAP

A BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszék által szervezett tanfolyamok közül az alábbiakon kívánok részt venni:

Tanfolyam	Jelentkezés
Minőségirányítási rendszer és felügyelet a vizsgáló laboratórium-ban (2 nap)	
Gabona-minőség és -minősítés (2 nap)	
Élelmiszer allergének analitikája és élelmiszerbiztonsági kérdései (2 nap)	
A közeli infravörös spektroszkópia alkalmazása az élelmiszer-minőségellenőrzésben (2 nap)	
Gyorsvizsgálati módszerek az élelmiszeripar területén (2 nap)	

A tanfolyam költségét adott forrásra (.....) kívánom elszámolni, adminisztrációs egyeztetést kérek.	
--	--

Név:

Munkahely:

Beosztás:

Munkahely címe:

.....

Telefon: Fax:

E-mail:

Születési hely, idő:

Számlázási név, cím:

.....

Munkahely adószáma:

Statisztikai azonosító:

Dátum: Cégszerű aláírás: