

**VADFELDOLGOZÁSI ÉS VADHIGIÉNAI SZAKEMBER
SZAKIRÁNYÚ TOVÁBBKÉPZÉSI SZAK**

Képzési terület:	agrár
Képzési ciklus:	szakirányú továbbképzés
Szakért felelős kar:	Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar
Szakfelelős neve:	Dr. Szendrei László
Képzési hely(ek) munkarenddel:	Debrecen –levelező
Képzési idő:	3 félév
Az oklevélhez szükséges kreditek száma:	90 kredit
Összes kontaktóra száma	245
Szakmai gyakorlat ideje, kreditje, jellege	A szakmai gyakorlatok (vadfeldolgozó ártermelő üzemekben) gyakorlati jeggyel zárulnak azáltal, hogy az üzemlátogatásokból esettanulmányt kell készíteni, mely az elmélet és a gyakorlat szintetizáló feldolgozását célozza meg előre meghatározott tematika szerint. A szakmai gyakorlat tesz ki a képzés teljes 245 kontaktóra időkeretéből 30 órát, a megszerezhető 90 kreditből pedig 15 kreditet.

A szak képzési és kimeneti követelményei:

1. A szakirányú továbbképzés megnevezése:

vadfeldolgozási és vadhigiéniai szakember szakirányú továbbképzési szak

A szakirányú továbbképzési szak megnevezése angolul: game processing and game hygiene engineer postgraduate specialisation programme

2. A szakirányú továbbképzésben szerezhető szakképzettség oklevélben szereplő megnevezése:
vadfeldolgozási és vadhigiéniai szakember

A szakirányú továbbképzésben szerezhető szakképzettség oklevélben szereplő megnevezése angolul: game processing and game hygiene specialist

3. A szakirányú továbbképzés besorolása

3.1. Képzési terület szerinti besorolás:
agrár képzési terület

3.2. A végzettség szerinti besorolás

3.2.1. ISCED 2011 szerint: 6

3.2.2. az európai keretrendszer szerint: 6

3.2.3. a magyar képesítési keretrendszer szerint: 6

3.3. A szakképzettség képzési területek egységes osztályozási rendszere szerinti tanulmányi területi besorolása:

3.3.1. ISCED-F 2013 szerint: 0810

4. A felvétel feltételei

5. Képzési idő félévekben meghatározva: 3 félév

6. A szakképzettség megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma: 90 kredit

7. A képzés célja és a szakmai kompetenciák (tudás, képesség, attitűd, autonómia és felelősség)

7.1. A képzés célja

A képzés célja olyan vadfeldolgozási és vadhigiéniai szakmérnökök képzése, akik a megszerzett tudás és kompetencia birtokában képesek irányítani, illetve támogatni a vad elejtését követően annak elsődleges és másodlagos feldolgozását, azaz a vadhúsból készült termékek, húskészítmények előállítását.

7.2. Szakmai kompetenciák

7.2.1. Tudás

A szakon végzett

- ismeri és érti a vadgazdálkodásban végbemenő folyamatok összefüggéseit, kölcsönhatásait, rendelkezik az ehhez szükséges elméleti alapokkal és gyakorlati ismeretekkel;
- ismeri és alkalmazza a vadhúsvizsgálat folyamatait, a vad által közvetített zoonotikus betegségeket, az élelmiszer-minőségi és élelmiszer-biztonsági vonatkozásait;
- ismeri a vadgazdálkodás és vadászat állategészségügyi és élelmiszer-biztonsági jogszabályait, a kapcsolódó intézményhálózatot, funkciókat és folyamatokat;
- ismeri a legfontosabb, vadállományokat is érintő állatbetegségeket, az azokkal kapcsolatos eljárási rendet, azok tüneteit és megelőzésének lehetőségeit;
- ismeri azokat a körülményeket, tényezőket, amelyek az állatok esetében betegségek kialakulásához vezetnek, illetve a vadállományok fertőzésfenntartó és -közvetítő szerepét, a vadállományok járványtani szerepét a gazdasági haszonállatok betegségei vonatkozásában;
- ismeri a járványvédelmi intézkedéseket, az általános és specifikus járványvédelmi szabályokat;
- ismeri a vadászati, vadgazdálkodási és vadegészségügyi tevékenység jogi és igazgatási kereteit, intézményrendszerét;
- ismeri a természetvédelem és a vadgazdálkodás kapcsolódási pontjait;
- ismeri a vadhúskezeléssel, -forgalmazással kapcsolatos jogi szabályozásokat;
- ismeri a húsmínősítés szabályait, kategóriáit, a lehetséges húshibákat;
- ismeri a vadgasztronómia történelmi hátterét, kultúráját és hagyományait, a vadhús és a vadhúsból készült ételek táplálkozási jelentőségét;
- rendelkezik az elsődleges és másodlagos vadhúsfeldolgozás, a húskészítménygyártás során alkalmazott gyártástechnológiai műveletekhez kapcsolódó elméleti és gyakorlati ismeretekkel, ismeri a vadhúsfeldolgozás során jelentkező problémák és nehézségek kiküszöbölésének és megoldásának eszközeit és módszereit;

- részletesen ismeri a legfontosabb termékcsoportok (vörösáruk, szárazáruk, pácolt termékek stb.) előállítására vonatkozó jogszabályokat, előírásokat és azok élelmiszer-biztonsági aspektusait;
- ismeri az elsődleges és másodlagos vadhúsfeldolgozás során alkalmazott húsipari gépeket, eszközöket, berendezéseket, valamint kéziszerszámokat, azok kiválasztásának szempontjait, működését és használatát;
- ismeri a vadhúsfeldolgozó üzemek létesítésére és tervezésére vonatkozó legfontosabb szabályokat;
- szakmailag megalapozott ismeretekkel rendelkezik a vadhúsfeldolgozást érintő legfontosabb higiéniai és gyártástechnológiai műveletek alkalmazásáról.

7.2.2. Képesség

A szakon végzett

- képes a szakterületre vonatkozó ismeretek és módszerek alapján részletes elemzésre, alapvető összefüggések feltárására, önálló következtetések levonására;
- képes felismerni a zoonotikus betegségeket;
- képes felismerni az egészséges és a beteg állat közti különbségeket;
- képes a vadhús, mint nyersanyag vizsgálatára, élelmiszerlánc-biztonsági kockázatainak felmérésére;
- képes felismerni, mely elváltozások okán és hogyan kell állatorvosi felülvizsgálatot kérni;
- képes a vadhúseredetű élelmiszerek előállítására, tartósítására, forgalmazására a kapcsolódó szak- és közigazgatási vonatkozások figyelembevételével;
- képes a vadállomány egészségi állapotának és a vadegészségügyi kockázatoknak a felmérésére, valamint azok értékelésére a vadgazdálkodási döntésekben;
- képes alkalmazni a jogi és igazgatási ismereteket a vadászati tevékenység során, figyelembe véve az állategészségügyi és természetvédelmi szempontokat;
- képes a jogi keretek között, jogi szabályozásoknak megfelelően vadhúsfeldolgozásban döntést hozni;
- felismeri a lehetséges húshibákat és ezáltal javaslatot tud tenni technológiai, feldolgozási módosításokra;
- képes az ellenőrző hatóságok felé a szükséges dokumentumokat elkészíteni, naprakészen kezelni;
- képes a vadhúsok által hordozott táplálkozási veszélyek felismerésére;
- képes a lőtt vadak testének és húsnak kezelésére, tárolására és kereskedelmére vonatkozó szabályok betartására, valamint az élővadakra vonatkozó kereskedelmi szabályok alkalmazására;
- képes szélesebb körű gyakorlati tudás és tapasztalatok megszerzését követően elsődleges és másodlagos vadhúsfeldolgozó üzem, illetve vadhúskészítmény-gyártó üzem vezetésére;
- képes a vadhúsfeldolgozó üzemek létesítése és működése során alkalmazandó húsipari gépek, eszközök és berendezések kiválasztására és a technológiába történő beillesztésére;
- képes a munkája során az egészséges táplálkozást támogató húskezelési eljárásokat, feldolgozásokat előnyben részesíteni;
- a szakterületével kapcsolatos idegen nyelvű információkat megérti, a vadgazdálkodáshoz kapcsolódó speciális szakkifejezéseket önállóan alkalmazza.

7.2.3. Attitűd

A szakon végzett

- vállalja és megbízhatóan képviseli a vadgazdálkodás és a vadbiológia ökológiai, gazdasági és társadalmi szerepét;
- elkötelezett az élelmiszer-minőség, -biztonság, valamint az egyén és a társadalom egészségét támogató, környezetbarát megoldások iránt;

- felelősségtudatos a munkájával és a magatartásával kapcsolatos szakmai, jogi, etikai normákat, szabályokat illetően;
- elkötelezett a vadállományok egészségvédelme és a járványvédelem iránt;
- folyamatosan képzzi magát és sajátítja el a releváns információkat és ismeri meg a szakirodalmat;
- nyitott az élelmiszeripar területén felmerülő problémákra, törekszik azok elemzésére és megoldására;
- az állategészségügyi intézkedésekkel, a húsvizsgálattal, zoonózisok megelőzésével kapcsolatos állatorvosi döntést végrehajtja;
- elkötelezett a fenntartható vadgazdálkodás, a természet- és állategészség-védelem, valamint a közegészségügyi biztonság támogatása iránt;
- törekszik a szakmai etika, a környezetbarát és felelős gazdálkodási gyakorlatok érvényesítésére;
- szakmai nyitottságot mutat, folyamatosan figyeli a jogszabályi változásokat, hatósági előírásokat;
- készségei és kompetenciái fejlesztésére, illetve tudatosítására törekszik a húsfeldolgozás jogi szabályozásában;
- a minőség fenntartására, illetve a helyes feldolgozási mód megválasztására törekszik;
- vállalja és megbízhatóan végzi a vadhúsokkal kapcsolatos eljárásokat;
- szakmailag megalapozott módon jár el az elejtett vadak és azok húsnak kereskedelme, valamint az élő vadak kereskedelme esetében az állatjóléti előírások végrehajtása során;
- elkötelezett a hazai és nemzetközi kereskedelmi és állatjóléti jogszabályok betartása iránt;
- elkötelezett a minőségi vadhústermékek előállítása tekintetében.

7.2.4. Autonómia és felelősség

A szakon végzett

- felelősen képes szakterülete tudásanyagának összegző értékelésére és azok szóbeli és írásos közvetítésére szakmai közönség számára is;
- szakmai irányítás mellett képes kutatási projektben a projekt részfeladatainak operatív szinten történő közvetlen irányítására;
- felelősségtudatos a munkájával és a magatartásával kapcsolatos szakmai, jogi, etikai normákat, szabályokat illetően;
- az alapvető járványvédelmi szabályokat betartja és betartatja;
- önállóan és felelősséggel hoz döntéseket, amelyek a vadállomány, az ökoszisztéma és a társadalom érdekeit is szolgálják;
- jogszabályban leírtak szerint önállóan hoz döntést a vadhúsfeldolgozás területén;
- önálló döntéseket képes meghozni a vadhúskezelési eljárásokban;
- felelősségtudat jellemzi a vadgazdálkodás területén történő megnyilvánulásakor.

8. A szakirányú továbbképzés szakmai jellemzői, a szakképzettséghez vezető szakterületek és azok kreditaránya, amelyből a szak felépül:

A szakmérnök képzés agrár-, természet- és társadalomtudományi ismeretek megszerzésére épül, a szakmai és irányítási készségek érvényesítésének követelményével. A főbb szakterületek és ismeretkörök, illetve azok kreditértéke a következő:

8.1. Vadgazdálkodási ismeretek: 18 kredit

- nagyvadgazdálkodás: 4 kredit
- apróvadgazdálkodás: 4 kredit
- löttvad vizsgálata és kezelése: 4 kredit
- vadtakarmányozás: 3 kredit
- vad és vadhús kereskedelem: 3 kredit

8.2. Vadegészségügyi ismertek: 20 kredit

- vadállományok egészségvédelme: 6 kredit
- élelmiszer-higiénia alapok a vadfeldolgozásban: 4 kredit
- állategészségügyi igazgatás: 4 kredit
- vadhúsvizsgálat- és tárolás: 3 kredit
- járványvédelem a vadgazdálkodásban: 3 kredit

8.3. Élelmiszeripari és vadfeldolgozási ismeretek: 22 kredit

- elsődleges vadhúsfeldolgozás: 4 kredit
- másodlagos vadhúsfeldolgozás: 4 kredit
- vadhúsfeldolgozás eszközei, feldolgozó létesítése: 3 kredit
- húsfeldolgozás élelmiszerjogi ismeretei: 3 kredit
- húsipari minőségbiztosítás: 4 kredit
- vadgasztronómia: 3 kredit

8.4. Szakmai gyakorlat: 15 kredit

(üzemlátogatás árutermelő üzemekben, esettanulmány készítése)

8.5. Szakdolgozat: 15 kredit

szak tanterve (Magyarázat: E=elmélet; GY=gyakorlat; V=vizsga típusa: K: kollokvium, B: beszámoló, G: gyakorlati jegy)

TANTÁRGY	TANTÁRGYAK ÓRASZÁMA				ÉVEK, FÉLÉVEK, TANÍTÁSI HETEK SZÁMA HETI ÓRASZÁM												Tárgyfelelős
	ÖSSZES	ELMÉLET	GYAKORLAT	KREDIT	I.								II.				
					1				2				3				
					90				95				60				
					E	GY	V	Kredit	E	GY	V	Kredit	E	GY	V	Kredit	
Vadgazdálkodási ismeretek				18													
Nagyvadgazdálkodás	15	10	5	4	10	5	K	4									Dr. Szendrei László
Apróvadgazdálkodás	15	10	5	4	10	5	K	4									Dr. Szendrei László
Lőttvad vizsgálata és kezelése	15	5	10	4	5	10	G	4									Dr. Szatmári István
Vadtakarmányozás	10	5	5	3					5	5	B	3					Dr. Bársony Péter
Vad és vadhús kereskedelem	10	5	5	3					5	5	B	3					Kelemen Ferenc
Vadegészségügyi ismeretek				20													
Vadállományok egészségvédelme	15	15	0	6	15	0	K	6									Dr. Pálfyné Dr. Vass Nóra
Élelmiszer-higiénia alapok a vadfeldolgozásban	10	10	0	4	10	0	B	4									Dr. Szatmári István
Állategészségügyi igazgatástan	10	10	0	4	10	0	B	4									Dr. Knop Renáta
Vadhúsvizsgálat- és tárolás	10	5	5	3					5	5	G	3					Dr. Szatmári István
Járványvédelem a vadgazdálkodásban	10	10	0	3					10	0	B	3					Dr. Pálfyné Dr. Vass Nóra
Gazdálkodási és üzemvezetési ismeretek				22													
Elsődleges vadhúsfeldolgozás	10	5	5	4	5	5	B	4									Kelemen Ferenc
Másodlagos vadhúsfeldolgozás	15	10	5	4					10	5	K	4					Kelemen Ferenc
Vadhúsfeldolgozás eszközei, feldolgozó létesítése	10	5	5	3					5	5	G	3					Kelemen Ferenc
Húsfeldolgozás élelmiszerjogi ismeretei	10	10	0	3					10	0	B	3					Dr. Diósi Gerda
Húsipari minőségbiztosítás	10	5	5	4					5	5	G	4					Dr. Diósi Gerda
Vadgasztronómia	10	5	5	4					5	5	G	4					Dr. Diósi Gerda
Összesen	185	125	60	60	65	25		30	60	35		30	0	0		0	
Szakmai gyakorlat	30	0	30	15									0	30	B	15	Dr. Szendrei László
Szakdolgozat	30	0	30	15									0	30	G	15	Konzulens oktató(k)
Mindösszesen	245	125	120	90	65	25		30	60	35		30	0	60		30	

