

## Agrár-élelmiszeripari szakmák listája

<u>Szakma</u>	<u>Leírás</u>	<u>Egyetemi (E) oktatás szükséges</u>	<u>Munkafeladatokra példa</u>
<b>A. Élelmiszerek és mezőgazdaság</b>			
<b>1. Gazdaságvezető</b>	A nagy kereskedelmi gazdaságok napi és hosszú távú irányításával kapcsolatos feladatok irányításával és elvégzésével foglalkozik, feladata a gazdaság zavartalan működését biztosítani. A napi tevékenységek a gazdaság típusától függenek		<ul style="list-style-type: none"> <li>• A telepítendő növények típusának, minőségének és mennyiségének meghatározása</li> <li>• A gazdaság gazdálkodásának költségvetése és a gazdaság tevékenységeinek a tervezett költségvetésen belüli megvalósítása</li> <li>• A mezőgazdasági termékek értékesítésének és marketingjének irányítása, pl. növénytermesztés, tejtermelés és állattenyésztés</li> </ul>

<b>2. Agronómus</b>	A talajgazdálkodás és a növénytermesztés tudományának szakértője	E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gazdák segítése a növénytermesztés irányításában és a termés hatékonyságát javító gazdálkodási gyakorlatok bevezetésében</li> <li>• A talaj termelékenységének növelése; jobb művelési, ültetési és betakarítási technikák kifejlesztése; a termés hozam, a vetőmagok minőségének és a termények tápértékének javítása</li> <li>• A növények vizsgálata a betegségek, rovarok vagy kártevők jeleinek kimutatására, gyomnövények vagy talajproblémák megállapítása (kártevőirtás)</li> </ul>
<b>3. Állatorvos</b>	Az állatok egészségét és jóllétét védő egészségügyi szakember. Diagnosztizálja és ellenőrzi az állatbetegségeket, valamint kezeli a beteg és sérült állatokat. Emellett tanácsot ad a tulajdonosoknak a háziállatok és a haszonállatok megfelelő gondozásával kapcsolatban	E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betegségek diagnosztizálása</li> <li>• Vakcinák beadása</li> <li>• Gyógyszerek felírása</li> <li>• Műtétek elvégzése</li> <li>• Diagnosztikai vizsgálatok elvégzése</li> </ul>
<b>4. Halgazdaság vezetője</b>	Felelős a halak tenyésztéséért és felneveléséért, amíg eladásra készek nem lesznek		<ul style="list-style-type: none"> <li>• A halak élőhelyeinek kezelése az év során</li> <li>• Az összes állomány egészségének és jóllétének biztosítása</li> <li>• Az állomány takarmányozási rendszerének ellenőrzése</li> <li>• Berendezések és tároló ketrecek karbantartása</li> <li>• A gazdaság magas szintű környezetvédelmi előírásainak betartásának biztosítása</li> </ul>

## B. Élelmiszer és feldolgozás

<p><b>1. Élelmiszer-minőség-ellenőr</b></p>	<p>A minőségellenőr egy élelmiszer-feldolgozó üzemben működő ellenőrzési auditcsoport tagja, amely a gyártási folyamatokat és a működési technikákat vizsgálja a minőségi problémák forrásainak azonosítása és kiküszöbölése érdekében. A minőségellenőrök biztosítják, hogy a gyárban előállított élelmiszeripari termékek következetesen megfeleljenek az iparági, vállalati és fogyasztói elvárásoknak</p>	<p>E</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az anyagok, termékek és csomagolások ellenőrzésének és tesztelésének kidolgozása</li> <li>• Mintavételi tervek kidolgozása minőségellenőrzési célokból</li> <li>• Az élelmiszeripari termékek (nyersanyagok és végtermékek) elemzése (kémiai, mikrobiológiai)</li> <li>• Az élelmiszertermékek érzékszervi elemzésének elvégzése</li> <li>• HACCP tervek kidolgozása különböző gyártósorok/termékek számára</li> </ul>
<p><b>2. Környezetvédelmi menedzser</b></p>	<p>Felelős egy élelmiszeripari vállalat környezetvédelmi és fenntartható termelési teljesítményének felügyeletéért</p>	<p>E</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A fenntartható vállalati fejlődést biztosító környezetvédelmi stratégiák és cselekvési tervek kidolgozása és végrehajtása</li> <li>• A fenntartható áruk és szolgáltatások beszerzésének biztosítása</li> <li>• A környezetszennyezés-ellenőrzés, a hulladékgazdálkodás, az újrahasznosítás, a környezet egészségügy, a természetvédelem és a megújuló energiák valamennyi aspektusának koordinálása</li> <li>• A környezetvédelmi előírások betartásának biztosítása</li> <li>• A személyzet minden szinten történő képzése a környezetvédelmi kérdésekről és felelősségről</li> <li>• Környezetvédelmi kérdésekkel kapcsolatos konzultációk</li> </ul>

<b>3. Új élelmiszerek termékfejlesztője</b>	Olyan új élelmiszertermékek létrehozásán dolgozik, amelyek biztonságosak, jövedelmezőek (a vállalat számára) és vonzóak (és immár környezeti szempontból is fenntarthatóak)	E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A jelenlegi termékek és folyamatok módosítása és újak kifejlesztése</li> <li>• Új termékek termékleírásainak kidolgozása</li> <li>• Új élelmiszeripari eljárások és új nyersanyagok tesztelése</li> <li>• Új termékek bevezetésének koordinálása és kísérletek lefolytatása</li> </ul>
<b>4. Csomagolástervező</b>	Felelős az élelmiszerek vonzó és funkcionális csomagolásának kialakításáért	E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Új élelmiszertermékek csomagolásának kifejlesztése</li> <li>• A csomagolóanyagok vizsgálatának irányítása</li> <li>• Részt vesz az élelmiszerek eltarthatósági idejének vizsgálatában</li> <li>• Együttműködés a grafikusokkal a csomagoláson szereplő információkkal/grafikákkal kapcsolatban</li> </ul>
<b>C. Élelmiszer és elosztás</b>			
<b>1. Kiskereskedelmi vezető/üzletvezető</b>	Felelős az üzlet (a kis csemegeboltoktól a nagy szupermarketekig) napi szintű működtetéséért		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Készletgazdálkodás (készletforgatás kezelése és a hulladék szintjének csökkentése)</li> <li>• A személyzet toborzása, képzése, motiválása</li> <li>• Az értékesítési adatok és az árképzés fenntartása</li> <li>• Ötletek a termékpromóciók/hirdetések kidolgozásához</li> </ul>
<b>2. Iskolai étkezési asszisztens</b>	Segít a gyermekek és az iskolai személyzet friss és egészséges (és fenntartható/szezonális) élelmiszerekkel való ellátásában		<ul style="list-style-type: none"> <li>• A változatos és egészséges szezonális menü kialakításában való közreműködés</li> <li>• Élelmiszerbiztonsági eljárások fenntartása</li> <li>• Segédkezés a friss élelmiszerek előkészítésében</li> <li>• Szállítások kicsomagolása/ készletellenőrzés</li> <li>• A menza vezetőjének támogatása</li> </ul>

<b>3. Táplálkozási és étkeztetési menedzser/dietetikus</b>	Felelős egy szervezet étkeztetési tevékenységének és szolgáltatásainak tervezéséért, irányításáért és felügyeletéért		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menük tervezése a szakácsokkal konzultálva</li> <li>• Áruk rendelése</li> <li>• Az egészségügyi és biztonsági előírások betartásának biztosítása</li> <li>• A szállított termékek minőségének ellenőrzése</li> </ul>
<b>4. Szakács</b>	Az ételkészítés minden területén képzett konyhai szakember		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menük tervezése a költségvetésnek és a szezonális alapanyagok elérhetőségének megfelelően</li> <li>• A konyhai személyzet és a konyhai műveletek felügyelete</li> <li>• Annak biztosítása, hogy az élelmiszer megfeleljen a magas minőségi előírásoknak</li> <li>• A konyhai személyzet koordinálása/segítése/képzése</li> <li>• Az összetevők számbavétele és a rendelések leadása</li> <li>• Új receptek megalkotása</li> <li>• A konyhai biztonsági és higiéniai előírások betartása</li> </ul>
<b>D. Élelmiszer és egészség</b>			
<b>1. Klinikai dietetikus</b>	Táplálkozási programok tervezése az emberek egészségi állapotának javítása/megőrzése érdekében	E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A betegek segítése különböző helyszíneken, például kórházakban, magánrendelőkből, időotthonokban és iskolákban. A beteg konkrét egészségügyi problémái és szükségletei alapján diétás és táplálkozási terveket írnak elő és követnek nyomon</li> <li>• Az újonnan felvett alkalmazottak, gyakornokok, táplálkozási asszisztensek és dietetikai technikusok oktatása és irányítása</li> <li>• Az orvosi táplálkozási terápiára vonatkozó szabványok kidolgozása, hogy mások megfelelően tudják ellátni a betegeket</li> </ul>

<b>2. Közegészségügyi táplálkozási szakértő</b>	Étrendi és táplálkozási szakértő, aki a lakossági táplálkozási szokások javításán dolgozik, nem egyenként foglalkozik az egyes ügyfelekkel	E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A célközösségek és a lakosság táplálkozási igényeinek felmérése</li> <li>• A táplálkozással kapcsolatos egészségügyi problémák okának (okainak) meghatározása</li> <li>• Táplálkozásfelügyeleti rendszerek létrehozása és végrehajtása</li> <li>• Szakpolitikák kidolgozása a táplálkozással kapcsolatos problémák kezelésére és a táplálkozással összefüggő krónikus betegségek és állapotok megelőzésére az egészségfejlesztés elősegítése érdekében</li> </ul>
<b>E. Élelmiszer és marketing/értékesítés</b>			
<b>1. Marketing menedzser</b>	Külső tanácsadó, aki a vállalatokkal együtt dolgozik a marketingstratégiák kialakításában és végrehajtásában	E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piackutatás végzése, valamint a lehetséges promóciós stratégiák és új piaci rések azonosítása az ügyfél számára</li> <li>• Marketingstratégia kidolgozása és megvalósítása időben és a költségvetés keretein belül</li> <li>• A kampányok sikerének mérése és értékelése, valamint az eredmények bemutatása a vállalat felsővezetése számára</li> <li>• Marketingvezetőkől és asszisztensekből álló csapat vezetése és motiválása</li> </ul>
<b>2. Márkamenedzser</b>	A vállalat egy vagy több élelmiszertermékéről tartósan pozitív benyomást alakít ki az emberekben	E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A termék(ek) összes marketing kezdeményezésének felügyelete</li> <li>• Találkozók a meglévő/lehetséges ügyfelekkel</li> <li>• A piac részletes elemzése és kutatása</li> <li>• Termékstratégiák kidolgozása</li> </ul>
<b>3. Ételkritikus/író</b>	Szerző/újságíró, aki könyvekben, az interneten, újságokban vagy egy élelmiszeripari vállalat kommunikációs osztályán dolgozik		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tartalomkészítés különböző médiumok számára</li> <li>• Élelmiszerek és kapcsolódó témák kutatása</li> <li>• Kommunikáció az élelmiszeripari trendekről</li> </ul>

3. Élelmiszer stylist	Élelmiszerek stylingolása fotókhoz és videókhoz (pl. reklámokhoz, brosúrákhoz, termékcsomagolásokhoz)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szoros együttműködés az ételfotósokkal, szerkesztőkkel és séfekkel</li> <li>• Az ételek főzése és főzése olyan módon, hogy az vonzó legyen mások számára</li> </ul>
4. Értékesítési vezető	Egy értékesítési csapat vezetője, aki meghatározott élelmiszertermékek értékesítésén dolgozik a kitűzött célok elérése érdekében		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikáció az ügyfelekkel</li> <li>• A versenytársak naprakész ismerete</li> <li>• A személyzet felvétele, képzése és motiválása</li> </ul>
<b>F. Élelmiszer és mérnöki tevékenység</b>			
1. Élelmiszer-előállító mérnök/élelmiszer-technológus	A berendezések és gépek megfelelő karbantartásának biztosítása, hogy azok a biztonságos és egyenletes minőségű élelmiszer-előállítás érdekében mindenkor rendelkezésre álljanak	E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karbantartási tevékenységek tervezése (mechanikai és elektromos munkák)</li> <li>• A meghibásodások kezelése</li> <li>• Folyamatos fejlesztési projekteken való munka</li> <li>• A problémák kiváltó okainak feltárása és megszüntetése</li> </ul>
<b>G. Élelmiszer-politikai döntéshozatal/élelmiszerbiztonság</b>			
1. Élelmiszer-ellenőr/élelmiszerbiztonsági ellenőr	Közegészségügyi szakember, aki biztosítja, hogy a magánüzemekben feldolgozott élelmiszerek megfeleljenek a biztonsági és címkézési követelményeknek. Az élelmiszer-ellenőrök az éttermeket és a szupermarketeket is ellenőrizhetik a higiéniai és egészségügyi előírások betartásának ellenőrzése céljából		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az élelmiszerek kezelési, elkészítési és tárolási folyamatainak megfigyelése, hogy megbizonyosodjon arról, hogy azok biztonságosak és megfelelnek a jogszabályi előírásoknak</li> <li>• A berendezések és a környezet vizsgálata az esetleges szennyeződések vagy egészségügyi kockázatok tekintetében</li> <li>• A nem biztonságos gyakorlatok azonosítása, valamint a gyártók és forgalmazók oktatása az aktuális egészségügyi és jogi követelményekről.</li> <li>• A nyilvánosság számára értékesített élelmiszerek megfelelő címkézésének biztosítása</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• A megállapítások rögzítése és jelentése a felügyelő ügynökségeknek, valamint a javasolt intézkedések dokumentálása</li> </ul>
<b>2. Élelmiszer-politikai döntéshozó/élelmi- sze-stratégia</b>	Az élelmiszerek előállításával, feldolgozásával, címkézésével, forgalmazásával és értékesítésével kapcsolatos jogszabályokat kidolgozó köztisztviselők	E	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konzultációk szervezése az érdekeltekkel a meglévő vagy új jogszabályokról (az élelmiszerlánc bármely szintjén)</li> <li>• Jogszabálytervezetek előkészítése (a jogi osztály közreműködésével)</li> <li>• Az élelmiszer-politika kialakítását célzó nemzeti/nemzetközi találkozókon való részvétel</li> <li>• Az érdekeltek tájékoztatása az új jogszabályokról</li> </ul>
<b>H. Élelmiszerjog/történelem/kultúra</b>			
<b>1. Élelmiszertörténész</b>	A múltat vizsgálja az ételeken és italokon keresztül, és elemzi, hogy a különböző ételek/étkezések/italok hogyan alakították a jelenlegi kultúrákat és társadalmakat		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Történelmi adatok gyűjtése különböző forrásokból, többek között levéltárakból, könyvekből és tárgyi emlékekből</li> <li>• Történelmi információk elemzése és értelmezése azok hitelességének és jelentőségének meghatározása érdekében</li> <li>• Egy adott terület történelmi fejlődésének nyomon követése</li> <li>• A nyilvánosság bevonása oktatási programok és előadások révén</li> <li>• Tanácsadás vagy iránymutatás történelmi témákban és hagyományőrző kérdésekben</li> <li>• Jelentések, cikkek és könyvek írása az eredményekről és elméletekről</li> </ul>



<b>2. Élelmiszerjogi tanácsadó</b>	<p>Segíti a vállalatokat abban, hogy megfeleljenek az élelmiszer-előállításra vonatkozó szabályozási követelményeknek.</p>	<p>E</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A vállalkozások segítése az élelmiszerekre vonatkozó hatályos jogszabályok megértésében</li> <li>• Tanfolyamok szervezése és lebonyolítása az érdekelt felek különböző jogszabályi követelményekkel (élelmiszerbiztonsági/élelmiszer-címkézési/élelmiszer reklámozási követelmények) kapcsolatos oktatása érdekében</li> <li>• Hozzájárulás a szabályozási ügyekkel kapcsolatos kiadványokhoz és eseményekhez</li> <li>• A szerződéses szolgáltatások határidőre és a költségvetésnek megfelelően történő teljesítése</li> <li>• Közreműködés a termékfejlesztésben (esetleg tanácsot kell adnia a vállalatoknak a fejlesztés alatt álló termékek jogszabályoknak való megfelelésével kapcsolatban)</li> </ul>
<b>I. Élelmiszer és pénzügyek</b>			
<b>1. Pénzügyi igazgató</b>	<p>Figyelemmel kíséri a vállalat pénzügyi teljesítményét</p>	<p>E</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hosszú távú üzleti tervek készítése</li> <li>• A költségvetések kezelése</li> <li>• A bevételek, a pénzforgalom és a kiadások ellenőrzése</li> </ul>