



Lifelong Learning Programme

FooDrinks .
Quality Food&Drink European Training
Plan



KÉRDŐÍV A TANULMÁNYOK SORÁN MEGSZERZETT KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK MUNKAERŐPIACI IGÉNYEKNEK VALÓ MEGFELELÉSÉRŐL

Jelen kérdőív az Egész életen tartó tanulás program Leonardo Partnerésegk keretében megvalósuló "FOODRINKS – MINŐSÉGI GASZTONÓMIAI EURÓPAI KÉPZÉSI TERV" részeként jött létre.

A projekt célja, hogy olyan, európai szervezetekből álló hálózatot hozzon létre, melynek célja, hogy az élelmiszerbiztonsági és – minőségügyi technikusok/technológusok képzését a szakképzési rendszeren belül a munkáltatói és munkaerő-piaci igényeknek megfelelően fejlessze.

Jelen kérdőív elsődleges célja, hogy meghatározza, mely készségek és képességek elsajátítása szükséges ahhoz, hogy a tanulók a munkaerő-piaci igényeknek megfelelő tudással felvértezve lépjenek ki a munka világába. Ennek eléréséhez szeretnénk az Ön segítségét is kérni, hogy véleménynyilvánításával hozzájáruljon a projekt céljainak megvalósításához.

Kérjük, a kitöltött kérdőívet 2012. -ig szíveskedjen e-mailben visszajuttatni az alábbi e-mail címre:.....

Segítségét előre is köszönjük.

Szervezet: Károly Róbert Főiskola**Kapcsolattartó:Telefon:****E-mail:***A kérdőív tartalmát bizalmasan kezeljük, és kizárólag a FooDrinks projekt céljaira irányuló felmérés céljaira használjuk fel a benne foglalt adatokat.*

KOMPETENCIÁK

Az „élelmiszerbiztonsági és –minőségi technikus/technológus” képzés keretén belül

Elérhetőségek

Név:

Szervezet:

Cég/Ország:

Levelezési cím:

Tel:

Fax:

e-mail:

Vállalat általános adatai:

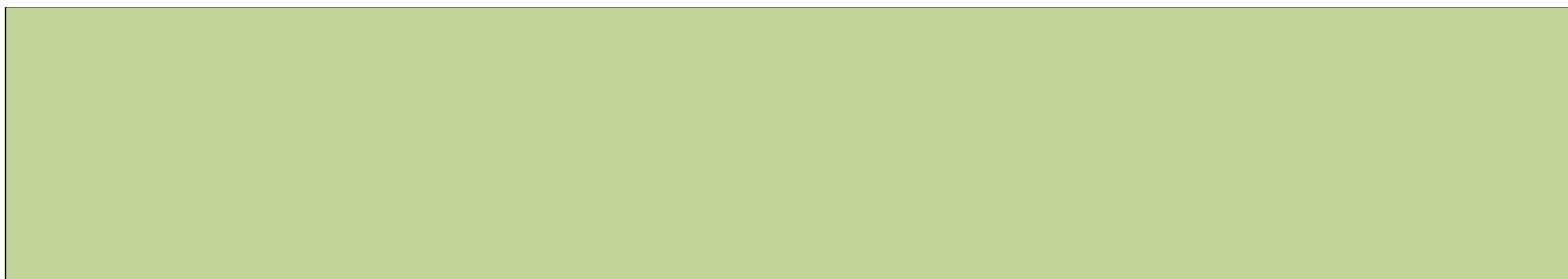
A vállalat mérete (alkalmazottak száma):

Szektor

Tevékenység és termékek

Ismertesse röviden a vállalat fő tevékenységét/termékeit.

Tevékenység/Fő termékek:



A BIZTONSÁGTECHNIKAI CSAPAT JELLEMZŐI:

[illegible]

folyamatos ellenőrzése										
6. A minőségbiztosítási eljárások ellenőrzése a gyártás folyamán										
7. A kontroll- és mérőberendezések működésének folyamatos ellenőrzése										
8. A mintavételi eljárások ellenőrzése és a minták laborba szállításának felügyelete										
9. Az élelmiszerek kezelése során a jó gyakorlatok megvalósításának ellenőrzése és ezek dokumentációja										
10. ICT használatával a gyártással kapcsolatos információk generálása, szelektálása és tárolása										
11. Nyomon követhetőségi rendszerek és módszerek ismerete és alkalmazása a krízishelyzetek megoldása során										

Saját, vállalatánál/intézeténél/pozíciójában szerzett tapasztalatai alapján hasznosnak tartaná-e jelenlegi képzésben elsajátítható kompetenciák mellett az alábbiak felvételét is a tananyagba:

Kompetenciák:	Igen	Nem	Nem tudom
Csapatmunkára való képesség			
Krízishelyzetek kezelése			
Kommunikációs készségek			
Innováció			
Személyes tulajdonságok (koordináció, megfigyelőkészség, precizitás, pontosság és önállóság, megbízhatóság, stb.)			
Egyéb készségek, melyeket fontosnak tart a "Élelmiszer és üdítőipari minőségbiztosítást technikus/technológus" munkakör ellátása során			

Sorolja fel, mely készségek vannak hatással a gyártás, minőségbiztosítás és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos munkavégzésre

Készségek

Új technológiák alkalmazása, új szoftverek, gépek és felszerelések, ide értve a fenntartható, környezetbarát és energiahatékony gyártási folyamatokat.

Piaci és fogyasztói szokások változása (egészséges táplálkozás iránti igény, a új összetevők/anyagok hatása az előállított termékek minőségére és a fogyasztók egészségére)

Új termékek előállása, különös tekintettel a bio- és ökotermékekre

A vállalaton belül fellépő szervezeti és munkahelyi kultúrával kapcsolatos változások

Új modellek és menedzsment-rendszerek alkalmazása

Új szabályozások, jogi normák és minőségi szabványok, stb. alkalmazása

Egyéb

....

Megjegyzés: a 7. kérdés megválaszolása során nem szükséges minden rovatban új készségeket megjelölnie, de kérjük, legalább két új olyan készséget/kompetenciát jelöljön meg, melyeket szükségesnek tart a munkavégzés megfelelő ellátásának szempontjából.

MEGJEGYZÉSEK:

Amennyiben bármilyen további megjegyzése, javaslata vagy ajánlása adódik a munkavállalók képzésével kapcsolatban az élelmiszerminőségi- és biztonsági területen, fejtse ki az alábbi rovatban.

**Források**

1. ESCO Stakeholder Survey - Final Analysis - ESCO (2011) SEC 009 FINAL, Document Date: 25/01/2011
2. "New skills for new professional in the European Food Industry" - eTNA Project: LLL-2010-1-ES1-LEO05-21244;
3. Presentation "European training needs assessment. New skills for new professional in the European Food Industry";
4. Questionnaire for European companies, EVEN project

A FooDrinks projekt résztvevői nevében köszönjük részvételét a kérdőív megválaszolásában. A válaszokat kizárólag a projekt céljaival kapcsolatos analízishez használjuk fel, és az Ön bejegyzése nélkül nem adjuk ki más célra vagy harmadik személynek.