



A Szent István Egyetem az étkezési célra forgalomba kerülő vadon termett gombák gyűjtéséről, feldolgozásáról, forgalomba hozataláról szóló **107/2011. (XI. 10.) VM** rendelet alapján

**Gomba-szakellenőr képzésre feljogosított képzőhely.**

## Gomba-szakellenőr képesítést adó tanfolyam és vizsga

### A gomba-szakellenőr munkaterülete és feladatai:

A gomba-szakellenőr tevékenysége kiterjed mindazon területre, ahol a vadon termett, begyűjtött és termesztett gombák kereskedelmével, feldolgozásával foglalkoznak.

### Feladata:

- meghatározza és minősíti a gombafajokat,
- a jogszabályoknak megfelelően véleményezi, engedélyezi a gombák kereskedelmi forgalomba hozatalát, tartósítását, emberi fogyasztását,
- ellenőrzi a gomba begyűjtés-, a piaci- és a kereskedelmi forgalmazás feltételeit, gombavizsgálatot és szaktanácsadást végez,
- tájékoztatást ad a gombamérgezések tüneteiről,
- adminisztrációs tevékenységeket végez (szakvélemények, jegyzőkönyvek, jelentések készítése, gombavizsgálati igazolás kiállítása), együttműködik az egészségügyi, kereskedelmi, önkormányzati, oktatási és ismeretterjesztési feladatokat ellátó intézményekkel és jogi személyekkel.

### A képzés témakörei:

- Szervezetan
- Rendszertan
- Élettan, ökológia
- Fajismeret, fajmeghatározás
- Toxikológia
- Gyűjtés, termesztés
- Felhasználás, tartósítás
- Minősítés, forgalmazás, ellenőrzés
- Gyakorlat (fajmeghatározás, terepgyakorlat)

### A képzés időtartama és időbeosztása:

**Óraszám:** 150 óra (91 óra elmélet, 59 óra gyakorlat)

**Végzettség igazolása:** A sikeres vizsgázók **Gomba-szakellenőr tanúsítványt** kapnak.

### Jelentkezési feltételek:

- **Szükséges iskolai előképzettség:** alapkülső iskolai végzettség
- **Szakmai előképzettség:** nem szükséges
- **Előírt gyakorlat:** nem szükséges
- **Egészségügyi alkalmasság:** foglalkozás-egészségügyi orvosi igazolás arról, hogy a résztvevő: nem színtévesztő, jó a szaglása, nem szenved személyiségzavarban.

### További információ és jelentkezés:

Szent István Egyetem Szaktanácsadási és Továbbképzési Központ

E-mail: [info@sztk.szie.hu](mailto:info@sztk.szie.hu)