

Tárgytematika / Course Description**Állati termék minősítés, élelmiszer-biztonság****MALAMEMB142****Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** dr. Farkas László Imre**Félév / Semester:** 2016/17/2**Beszámolási forma /****Assesment:** Folyamatos számonkérés**Tárgy heti óraszám /****Teaching hours(week):** 0/0/0**Tárgy féléves óraszám /****Teaching hours(sem.):** 0/0/0**OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE**

Az előadások során a hallgatók a teljesség igénye nélkül betekintést nyerhetnek bizonyos állati eredetű termékek, mint pl. a sertés hús elsődleges, valamint másodlagos, illetve a tej, tojás feldolgozásának technológiájába, emellett a minőségbiztosítás területén alkalmazott alapfogalmak, kifejezések tisztázására szintén a félév elején kerül sor.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A termékfeldolgozás egyes lépcsőfokain esetlegesen felmerülő veszélyek is beazonosításra kerülnek, amelyek a végtermék minőségét jelentősen befolyásolhatják. A tananyag részét képezi a takarmány higiénia kérdésköre is, mely a végtermék minősítése során is szerepet játszhat.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Vizsga

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalom:

Győri, Z. (szerk.) (2002) Minőségirányítás az élelmiszergazdaságban, PRIMOM Szabolcs- Szatmár- Bereg Megyei Vállalkozásélénkítő Alapítvány, Nyíregyháza.

Koczor, Z. (szerk.) (2000) Bevezetés a minőségügybe. A minőségügy gyakorlati kérdései. Műszaki Könyvkiadó, Budapest.

Kövesi, J & Topár J. (2006) A minőségmenedzsment alapjai. Typotex Elektorinkus Kiadó, Budapest.

Pallaginé Bánkfalvi E. (2002) Minőségbiztosítás. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Pataki, B. (2001) TQM- Teljes körű minőségmenedzsment. Műszaki Könyvkiadó, Budapest.