

Tárgytematika / Course Description

Állati termék minősítés, élelmiszer-biztonság

MALAMEMB142

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Farkas László Imre

Félév / Semester: 2017/18/2

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 6/0/0

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.