

## Tárgytematika / Course Description

### Minőségbiztosítás alapjai

MELB\_ÉTTM020

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Varga Ágnes

**Félév / Semester:** 2018/19/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

**Teaching hours(sem.):** 9/0/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A hallgatók megismertetése a minőségbiztosításhoz kapcsolódó alapfogalmakkal, az élelmiszertermelés és –feldolgozás területén leggyakrabban alkalmazott minőségbiztosítási, minőség-irányítási rendszerek alapjaival.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Minőségügy alapfogalmai

A minőség és minősítés szerepe az élelmiszeriparban

Biztonság és technológia

Eurepgap, Benchmarking

HACCP, IFS, BRC

ISO 9000, ISO 22000; TQM

Környezetirányítási rendszer

Integrált irányítási rendszerek

Vevői elégedettség mérés

Nyomonkövetés az élelmiszerláncban

Kockázatelemzés

Minőségbiztosítási rendszerek tanúsítása

Laboratóriumok akkreditálásának szabályai és feltételei

Szakmai minőségbiztosítási rendszerek kialakulása: GMP, GLP

---

### SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

- Győri Zoltán (szerk.): Minőségirányítás az élelmiszergazdaságban.
- Kovács Ferenc – Bíró Géza (szerk.) (2003): Élelmiszer-biztonság, EU-szabályozás. Agroinform Kiadó, Budapest.
- Pallaginé Bánkfalvi Emese (2002): Minőségbiztosítás. Mezőgazda Kiadó, Bp.
- Balla Csaba – Siró István (szerk.) (2007): Élelmiszer-biztonság és –minőség I.-II.-III., Mezőgazda Kiadó, Bp.