

Tárgytematika / Course Description

Minőségbiztosítás alapjai

MELB_ÉTTM020

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Nagy Ágnes

Félév / Semester: 2022/23/2

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

vizsga

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.