

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszer minőségbiztosítás

MELB_ÉTTM030

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Nagy Ágnes

Félév / Semester: 2022/23/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 12/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A hallgatók megismertetése az élelmiszer-ipari nyersanyagok, és az élelmiszerek – európai országokban érvényben lévő – minősítésének, tanúsításának és szabályozási rendszerének egyes elemeivel.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- | | |
|-------|--|
| 1.hét | Általános bevezetés; a minőség, minőségbiztosítás fogalma, a minőség-biztosítás kialakulás |
| 2.hét | Élelmiszerekkel kapcsolatos fogalmak |
| 3.hét | Az élelmiszerbiztonság fogalma és jelentősége a nemzetközi és a hazai szabályozásban és gyakorlatban |
| 4.hét | Minőség és minősítés szerepe az élelmiszeriparban |
| 5.hét | A „helyes ... gyakorlatok”, mint a minőségbiztosítás alapjai |
| 6.hét | Magyarország nemzeti élelmiszerbiztonsági programja |

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

vizsga

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

- Biró Géza (Szerk.) (1999): Élelmiszer-higiéniá. Agroinform Kiadó, Budapest.
• Györi Zoltán (Szerk.): Minőségirányítás az élelmiszergazdaságban.

- Gyaraky Zoltán – Dr. Rácz Endre: Minőségügyi ismeretek, Agráróktatási Intézet,
- Kovács Ferenc – Bíró Géza (Szerk.) (2003): Élelmiszer-biztonság, EU-szabályozás. Agroinform Kiadó, Budapest.
- Pallaginé Bánkfalvi Emese (2002): Minőségbiztosítás. Mezőgazda Kiadó, Budapest.