

## Tárgytematika / Course Description Élelmiszer minőségbiztosítás

MELB\_ÉTTM030

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Nagy Ágnes

Félév / Semester: 2023/24/2

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

Á  
l  
t  
a  
l  
á  
n  
o  
s  
b  
e  
v  
e  
z  
e  
t  
é  
s  
;  
a  
  
m  
i  
n  
ő  
s  
é  
g  
.

2.hét

É  
l  
e  
l  
m  
i  
s  
z  
e  
r  
e  
k  
k  
e  
l  
k  
a  
p  
c  
s  
o  
l  
a  
t  
o  
s  
f  
o  
g  
a  
l  
m  
a  
k

A  
z  
  
é  
l  
e  
l  
m  
i  
s  
z  
e  
r  
b  
i  
z  
t  
o  
n  
s  
á  
g  
  
f  
o  
g  
a  
l  
m  
a  
  
é  
s  
j  
e  
l  
e  
n  
t  
ő  
s  
é  
g  
e  
  
a  
  
n  
e  
m  
z  
e  
t  
k  
ő

3.hét

4.hét

M  
i  
n  
ő  
s  
é  
g  
  
é  
s  
m  
i  
n  
ő  
s  
í  
t  
é  
s  
s  
z  
e  
r  
e  
p  
e  
  
a  
z  
  
é  
l  
e  
l  
m  
i  
s  
z  
e  
r  
i  
p  
a  
r  
b  
a  
n

A

”  
h  
e  
l  
y  
e  
s  
...

g  
y  
a  
k  
o  
r  
l  
a  
t  
o  
k  
”

5.hét

,  
m  
i  
n  
t  
a

m  
i  
n  
ő  
s  
é  
g  
b  
i  
z  
t  
o  
s  
í  
t  
á  
s  
a  
l  
a  
p  
j  
a  
i

6.hét

M  
a  
g  
y  
a  
r  
o  
r  
s  
z  
á  
g  
  
n  
e  
m  
z  
e  
t  
i  
é  
l  
e  
l  
m  
i  
s  
z  
e  
r  
b  
i  
z  
t  
o  
n  
s  
á  
g  
i  
p  
r  
o  
g  
r  
a  
m  
j  
a

A  
m  
e  
z  
ő  
g  
a  
z  
d  
a  
s  
á  
g  
i  
t  
e  
r  
m  
é  
k  
e  
k

7.hét

é  
l  
e  
l  
m  
i  
s  
z  
e  
r  
b  
i  
z  
t  
o  
n  
s  
á  
g  
a  
,  
É  
U  
R  
E  
P  
G  
A  
P

A

H

A

C

C

P

r

e

n

d

s

z

e

r

k

i

a

l

8.hét

a

k

u

l

á

s

á

n

a

k

e

l

ő

z

m

é

n

y

e

i



A

H

A

C

C

P

r

e

n

d

s

z

e

r

k

i

d

o

l

g

o

z

á

s

á

n

a

k

l

é

p

é

s

e

i

9.hét

V  
e  
s  
z  
é  
l  
y  
,  
v  
e  
s  
z  
é  
l  
y  
e  
l  
e  
m  
z  
é  
s  
,  
C  
C  
P  
  
p  
o  
n  
t  
o  
k  
  
m  
e  
g  
h  
a  
t  
á  
r  
o  
z  
á  
s  
a

10.hét

M  
i  
n  
ő  
s  
é  
g  
b  
i  
z  
t  
o  
s  
í  
t  
á  
s  
i  
r  
e  
n  
d  
s  
z  
e  
r  
e  
k

11.hét

t  
a  
n  
ú  
s  
í  
t  
á  
s  
a  
,  
t  
a  
n  
ú  
s  
í  
t  
ó  
  
s  
z  
e  
r  
v  
e

F  
o  
g  
y  
a  
s  
z  
t  
ó  
v  
é  
d  
e  
l  
e  
m

a  
z

12.hét

E  
U  
-  
b  
a  
n

é  
s  
M  
a  
g  
y  
a  
r  
o  
r  
s  
z  
á  
g  
o  
n

13.hét

É  
l  
e  
l  
m  
i  
s  
z  
e  
r  
j  
o  
g

É  
l  
e  
l  
m  
i  
s  
z  
e  
r  
-  
b  
i  
z  
t  
o  
n  
s  
á  
g  
i  
v  
e  
s  
z  
é  
l  
y  
e  
k  
  
a  
  
n  
y  
e  
r  
s  
a  
n  
y  
a  
g  
  
é  
s  
a  
  
t  
e  
c  
h  
n  
o  
l

14.hét



vizsga

---

**KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

- Bíró Géza (Szerk.) (1999): Élelmiszer-higiéna. Agroinform Kiadó, Budapest.
- Győri Zoltán (Szerk.): Minőségirányítás az élelmiszergazdaságban.
  - Gyaraky Zoltán – Dr. Rácz Endre: Minőségügyi ismeretek, Agrárokutató Intézet,
  - Kovács Ferenc – Bíró Géza (Szerk.) (2003): Élelmiszer-biztonság, EU-szabályozás. Agroinform Kiadó, Budapest.
  - Pallaginé Bánkfalvi Emese (2002): Minőségbiztosítás. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

---

**AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL**