

Tárgytematika / Course Description Élelmiszer minőségbiztosítás

MELB_ÉTTM030

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Nagy Ágnes

Félév / Semester: 2024/25/1

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

Általános bevezetés; a minőség, minőségbiztosítás fogalma, a minőség-biztosítás kialakulás

Élelmiszerekkel kapcsolatos fogalmak

Az élelmiszerbiztonság fogalma és jelentősége a nemzetközi és a hazai szabályozásban és gyakorlatban

Minőség és minősítés szerepe az élelmiszeriparban

A „helyes ... gyakorlatok”, mint a minőségbiztosítás alapjai

Magyarország nemzeti élelmiszerbiztonsági programja

A mezőgazdasági termékek élelmiszerbiztonsága, EUREPGAP

A HACCP rendszer kialakulásának előzményei

A HACCP rendszer kidolgozásának lépései

Veszély, veszélyelemzés, CCP pontok meghatározása

Minőségbiztosítási rendszerek tanúsítása, tanúsító szervezetek

Fogyasztóvédelem az EU-ban és Magyarországon

Élelmiszerjog

Élelmiszer-biztonsági veszélyek a nyersanyag és a technológia vonatkozásában

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

- Bíró Géza (Szerk.) (1999): Élelmiszer-higiéniá. Agroinform Kiadó, Budapest.
- Győri Zoltán (Szerk.): Minőségirányítás az élelmiszergazdaságban.
 - Gyaraky Zoltán – Dr. Rácz Endre: Minőségügyi ismeretek, Agrárokktatási 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