

## Tárgytematika / Course Description

### Minőségbiztosítási rendszerek

MELM\_ÉTTM022

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kapcsándi Viktória

Félév / Semester: 2023/24/1

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 termelő szektorokban a minőségirányítási-rendszerek alkalmazása technikai minimumnak tekinthető. A tárgy célja, megismertetni a hallgatókkal a minőségirányítás fejlődésének szakaszait, a formalizált minőségirányítási-rendszerek általános követelményeit, a HACCP rendszer kiépítésének lépéseit.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A  
m  
i  
n  
ő  
s  
é  
g  
f  
o  
g  
a  
l  
m  
a  
:  
j  
e  
l  
l  
e  
m  
z  
ő  
i  
.

2.hét

A  
m  
i  
n  
ő  
s  
é  
g  
ü  
g  
y  
f  
e  
j  
l  
ő  
d  
é  
s  
e

M  
i  
n  
ö  
s  
é  
g  
ü  
g  
y  
i  
r  
e  
n  
d  
s  
z  
e  
r  
e  
k  
a  
m  
e  
z  
ö  
g  
a  
z  
d  
a  
s  
á  
g  
b  
a  
n  
:  
M  
i  
n  
ö  
s  
é  
g  
ü  
g  
y  
i  
a  
l  
a  
n

3.hét

A  
z  
I  
S  
O  
9  
0  
0  
0  
-  
e  
s  
s  
z  
a  
b  
v  
á  
n  
y  
r  
e  
n  
d  
s  
z  
e  
r  
s  
z  
e  
r  
i  
n  
t  
i  
m  
i  
n  
ő  
s  
é  
g  
i  
r  
á  
n  
y  
í  
t  
á  
s  
i

4.hét

5.hét

M  
i  
n  
ő  
s  
é  
g  
i  
r  
á  
n  
y  
í  
t  
á  
s  
i  
r  
e  
n  
d  
s  
z  
e  
r  
e  
k  
k  
i  
é  
p  
í  
t  
é  
s  
e  
,  
d  
o  
k  
u  
m  
e  
n  
t  
á  
l  
á  
s  
a

6.hét

M  
i  
n  
ő  
s  
é  
g  
ü  
g  
y  
i  
r  
e  
n  
d  
s  
z  
e  
r  
e  
k  
t  
a  
n  
ú  
s  
í  
t  
á  
s  
a  
é  
s  
a  
k  
k  
r  
e  
d  
i  
t  
á  
l  
á  
s  
a  
,  
a  
u  
d  
i  
t  
o

7.hét

A  
t  
e  
l  
j  
e  
s  
k  
ö  
r  
ü  
m  
i  
n  
ő  
s  
é  
g  
m  
e  
n  
e  
d  
z  
s  
m  
e  
n  
t  
(  
T  
Q  
M  
)

H  
A  
C  
C  
P  
r  
e  
n  
d  
s  
z  
e  
r  
:  
k  
i  
a  
l  
a  
k  
u  
l  
á  
s  
a  
,  
k  
ö  
v  
e  
t  
e  
l  
m  
é  
n  
y  
r  
e  
n  
d  
s  
z  
e  
r  
e  
,  
m  
e  
g  
v  
a  
l  
ó

8.hét



9.hét

K  
ö  
r  
n  
y  
e  
z  
e  
t  
i  
m  
e  
n  
e  
d  
z  
s  
m  
e  
n  
t  
r  
e  
n  
d  
s  
z  
e  
r  
e  
k  
:  
K  
I  
R  
,  
E  
M  
A  
S  
,  
I  
S  
O  
  
1  
4  
0  
0  
0

10.hét

A  
m  
i  
n  
ő  
s  
é  
g  
ü  
g  
y  
j  
o  
g  
i  
s  
z  
a  
b  
á  
l  
y  
o  
z  
á  
s  
a

11.hét

I  
n  
t  
e  
g  
r  
á  
l  
t  
i  
r  
á  
n  
y  
í  
t  
á  
s  
i  
r  
e  
n  
d  
s  
z  
e  
r  
e  
k

N  
y  
o  
m  
o  
n  
k  
ö  
v  
e  
t  
é  
s  
a  
z  
é  
l  
e  
l  
m  
i  
s  
z  
e  
r  
l  
á  
n  
c  
b  
a  
n  
K  
o  
c  
k  
á  
z  
a  
t  
e  
l  
e  
m  
z  
é  
s

12.hét

13.hét

---

## SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

vizsga

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

**Kötelező:** 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.

Sósné (1996) Minőségbiztosítás az élelmiszeriparban, Mezőgazda Kiadó, Budapest

Harrigan, Park (1991) Biztonságos élelmiszerek előállítása, Mezőgazda Kiadó, Budapest

**Ajánlott: Juhász Csaba (2001) Minőségbiztosítás a mezőgazdaságban, Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó, Budapest**