

## Tárgytematika / Course Description

### Minőségbiztosítás alapjai

MENB\_ÉTTM020

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Varga Ágnes

Félév / Semester: 2019/20/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/0/0

Tárgy féléves óraszám /

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

### 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

1.hét	Minőségügy alapfogalmai, történeti áttekintés
2.hét	A minőség és minősítés szerepe az élelmiszeriparban
3.hét	Biztonság és technológia
4.hét	Eurepgap, Benchmarking
5.hét	HACCP, IFS, BRC
6.hét	ISO 9000, ISO 22000; TQM
7.hét	Környezetirányítási rendszer
8.hét	Integrált irányítási rendszerek
9.hét	Vevői elégedettség mérés
10.hét	Nyomonkövetés az élelmiszerláncban
11.hét	Kockázatelemzés
12.hét	Minőségbiztosítási rendszerek tanúsítása
13.hét	Laboratóriumok akkreditálásának szabályai és feltételei
14.hét	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.