

## Tárgytematika / Course Description

### Minőségbiztosítás alapjai

MENB\_ÉTTM020

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Nagy Ágnes

Félév / Semester: 2022/23/1

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

---

### 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.