

Tárgytematika / Course Description Minősegbiztosítás alapjai

MENB_ÉTTM020

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Nagy Ágnes

Félév / Semester: 2024/25/2

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 minősegbiztosításhoz kapcsolódó alapfogalmakkal, az élelmisztertermelés és –feldolgozás területén leggyakrabban alkalmazott minősegbiztosítási, 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
Minősegbiztosítási rendszerek tanúsítása
13.hét
Laboratóriumok akkreditálásának szabályai és feltételei
14.hét
Szakmai minősegbiztosítási rendszerek kialakulása: GMP, GLP

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

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.

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL