

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszer minőségbiztosítás

MENB_ÉTTM030

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Nagy Ágnes

Félév / Semester: 2022/23/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/1/0

Tárgy féléves óraszám /

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

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

Á
l
t
a
l
á
n
o
s
b
e
v
e
z
e
t
é
s
;
a
m
i
n
ő
s
é
g
,

2.hét

É
l
e
l
m
i
s
z
e
r
e
k
k
e
l
k
a
p
c
s
o
l
a
t
o
s
f
o
g
a
l
m
a
k

A
z
é
l
e
l
m
i
s
z
e
r
b
i
z
t
o
n
s
á
g
f
o
g
a
l
m
a
é
s
j
e
l
e
n
t
ő
s
é
g
e
a
n
e
m
z
e
t
k
ő

3.hét

4.hét

M
i
n
ő
s
é
g
é
s
m
i
n
ő
s
í
t
é
s
s
z
e
r
e
p
e
a
z
é
l
e
l
m
i
s
z
e
r
i
p
a
r
b
a
n

A
”
h
e
l
y
e
s
...
g
y
a
k
o
r
l
a
t
o
k
”
,
m
i
n
t
a
m
i
n
ő
s
é
g
b
i
z
t
o
s
í
t
á
s
a
l
a
p
j
a
i

5.hét

6.hét

M
a
g
y
a
r
o
r
s
z
á
g
n
e
m
z
e
t
i
é
l
e
l
m
i
s
z
e
r
b
i
z
t
o
n
s
á
g
i
p
r
o
g
r
a
m
j
a

7.hét

A
m
e
z
ö
g
a
z
d
a
s
á
g
i
t
e
r
m
é
k
e
k
é
l
e
l
m
i
s
z
e
r
b
i
z
t
o
n
s
á
g
a
,
E
U
R
E
P
G
A
P

8.hét

A
H
A
C
C
P
r
e
n
d
s
z
e
r
k
i
a
l
a
k
u
l
á
s
á
n
a
k
e
l
ő
z
m
é
n
y
e
i

9.hét

A
H
A
C
C
P
r
e
n
d
s
z
e
r
k
i
d
o
l
g
o
z
á
s
á
n
a
k
l
é
p
é
s
e
i

10.hét

V
e
s
z
é
l
y
,
v
e
s
z
é
l
y
e
l
e
m
z
é
s
,
C
C
P
p
o
n
t
o
k
m
e
g
h
a
t
á
r
o
z
á
s
a

M
i
n
ő
s
é
g
b
i
z
t
o
s
í
t
á
s
i
r
e
n
d
s
z
e
r
e
k
t
a
n
ú
s
í
t
á
s
a
,
t
a
n
ú
s
í
t
ó
s
z
e
r
v
e

11.hét

12.hét

13.hét

É
l
e
l
m
i
s
z
e
r
j
o
g

•
É
l
e
l
m
i
s
z
e
r
-
b
i
z
t
o
n
s
á
g
i
v
e
s
z
é
l
y
e
k
a
n
y
e
r
s
a
n
y
a
g
é
s
a
t
e
c
h
n
o

14.hét

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Az előadások 50%-án, a gyakorlatok 90%-án a részvétel kötelező. Házi dolgozat készítése a szemeszter elején megadott témában. A ZH-k és a beadandó dolgozatból megajánlott jegy. A megajánlott jegy el nem fogadása esetén írásbeli vizsga.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom - • Biró Géza (Szerk.) (1999): Élelmiszer-higiéniá. Agroinform Kiadó, Budapest.

- Győri Zoltán (Szerk.): Minőségirányítás az élelmiszergazdaságban.
- Gyaraky Zoltán – Dr. Rácz Endre: Minőségügyi ismeretek, Agrárokutató Intézet,
- Kovács Ferenc – Biró Géza (Szerk.) (2003): Élelmiszer-biztonság, EU-szabályozás. Agroinform Kiadó, Budapest.
- Pallaginé Bánkfalvi Emese (2002): Minőségbiztosítás. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Ajánlott irodalom - • W.F. Harrigan – R.W. Park: Biztonságos élelmiszerek előállítása, Mezőgazda Kiadó, Bp.

- Sós dr. Gazdag Mária (szerk.) (1996): Minőségbiztosítás az élelmiszeriparban, Mezőgazda Kiadó, Bp.
- Gyaraky Zoltán – Dr. Rácz Endre (2002): Minőségügyi ismeretek, Agrárokutató Intézet, Bp.