

## Tárgytematika / Course Description

### Minőségirányítás, minőségbiztosítási rendszerek

**MÁNAMEMB433**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Hanczné dr. Lakatos Erika

**Félév / Semester:** 2018/19/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 1/2/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy alapvető célja megismertetni a hallgatókat a nemzetközi elvárásoknak megfelelő minőségi követelményekkel, a TQM teljes rendszerével, ezen belül az ISO 9001:2005, az ISO 22000:2005, az ISO 14001:2005 minőségügyi rendszerekkel, a felülvizsgálat és a tanúsítás folyamatával, követelményeivel. A hallgatók összességében ismerik meg a feladatok folyamattá szervezését és a folyamatjavítás szisztematikus lépéseit. Megismerik a vezetői/menedzseri munkavégzés minőségi követelményeit. A megszerzett ismeretanyagot a gyakorlatban is képesek lesznek alkalmazni akár a különböző irányítási rendszerek kiépítése, akár azok működtetése során.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Előadások témakörei:

- Minőségügy alapfogalmai
- Az élelmiszer-biztonság helyzete Magyarországon és az Európai Unióban
- Az élelmiszer-biztonság és helyzete a jogi szabályozásban
- Az Európai Unió élelmiszerjogi szabályozása
- Eurepgap, Benchmarking
- HACCP, IFS, BRC
- ISO 9000, ISO 22000; TQM
- Környezetirányítási rendszer
- Integrált irányítási rendszerek
- Vevői elégedettség mérés
- Nyomonkövetés az élelmiszerláncban
- Kockázatelemzés
- Minőségbiztosítási rendszerek tanúsítása

Gyakorlatok témakörei:

- Élelmiszer-biztonsági veszélyek a nyersanyag és a technológia vonatkozásában
- Tisztítás és fertőtlenítés
- HACCP-terv bemutatása alapanyagokon és késztermékeken keresztül.

## **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

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

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Kötelező irodalom:

- Biró Géza (Szerk.) (1999): Élelmiszer-higiéna. 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:

- Biró Géza (Szerk.) (1999): Élelmiszer-higiéna. Agroinform Kiadó, Bp.
  - 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.
-