

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszer-minőségirányítás és -biztonság

MÉLABEMA555

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2018/19/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 15/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A hallgatóság megismertetése az Élelmiszeriparban jelenleg alkalmazásban lévő hatályos szabályokkal, szabványokkal, az Élelmiszerbiztonságot fokozó magyar és uniós rendelkezésekkel.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A hallgatók megismertetése az élelmiszer-ipari nyersanyagok, és az élelmiszerek - európai országokban érvényben lévő - minőségének, tanúsításának és szabályozási rendszerének egyes elemeivel, továbbá a hatósági jogkörrel felruházott laboratóriumok tevékenységének lényegével.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalom:

Bíró Géza (Szerk.) (1999): Élelmiszer-higiénia. Agroinform Kiadó, Budapest.

Győri Zoltán (Szerk.): Minőségirányítás az élelmiszergazdaságban.

Gyaraky Zoltán - Dr. Rácz Endre: Minőségügyi ismeretek, Agrárokutató Intézet,

Kovács Ferenc - Bíró Géza (Szerk.) (2003): Élelmiszer-biztonság, EU-szabályozás. Agroinform Kiadó, Budapest.

Pallaginé Bánkfalvi Emese (2002): Minőségbiztosítás. Mezőgazda Kiadó, Budapest.