

Tárgytematika / Course Description Minőségügy alapjai

MÉLAFEMD335

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2014/15/1

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

Oktatás célja: A hallgatók megismertetése a minőségügyi alapfogalmakkal, az élelmiszertermelés és –feldolgozás területén leggyakrabban alkalmazott minőségbiztosítási, minőség-irányítási rendszere alapjaival.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Minőségügy alapfogalmai

Az élelmiszerbiztonság és helyzete a jogi szabályozásban

Biztonság és technológia

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

- képes a minőségbiztosítással, élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos feladatok ellátására;
- képes részt venni a minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági rendszerek képzésének folyamatában, ezek működtetésében és belső felülvizsgálatában;
- ismeri az élelmiszeri-ipari nyers-, technológiai segéd- és adalékanyagokat, járulékos ízesítő- és színezőanyagokat, tartósítószerket
- folyamatosan figyeli a kutatási eredményeket, javaslatot tesz azok bevezetésére;
- képes az élelmiszer-technológiai, élelmiszer-biztonsági és minőségügyi ismeretek, élelmiszer-etikai ismeretek változásait követni, munkája során alkalmazni azokat;
- képes táplálkozástudományi, valamint élelmiszer-fejlesztési ismereteit folyamatosan bővíteni és tevékenysége során alkalmazni;
- a felhasznált anyagokra vonatkozó alapvető jogszabályok ismeretében közreműködik az élelmiszerek előállításából, tárolásából, szállításából, tovább-feldolgozásából, felhasználásából adódó ember- és környezetkárosító hatások megelőzésével kapcsolatos feladatok ellátásában;
- irányítja és ellenőrzi a szaktechnológiai gyártási folyamatokat, szem előtt tartva a minőségbiztosítás és minőségszabályozás, az élelmiszer-biztonság, valamint a környezetvédelem elemeit;
- képes részt venni a minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági rendszerek képzésének folyamatában, ezek működtetésében és belső felülvizsgálatában;
- részt vesz a továbbképzéseken;
- figyelemmel kíséri a szakterülettel kapcsolatos jogszabályi, technikai és adminisztrációs változásokat;
- ellenőrzi és felismeri az élelmiszer-előállítás kritikus pontjait és azok veszélyeit, kezdeményezi a szükséges intézkedések megtételét;

- értékeli az élelmiszerek minőség-ellenőrzése, élelmiszer-biztonsági felügyelete során képződő adatokat, következtetéseket von le, javaslatokat készít.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL