

Tárgytematika / Course Description

Minőségügy alapjai

MÉLAFEMD335

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2016/17/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

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

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
- A minőség és minősítés szerepe az élelmiszeriparban
- 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

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Aláírás feltétele: Az előadások 50%-án a részvétel kötelező.

Vizsga: Írásbeli vizsga

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

- 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.