

Tárgytematika / Course Description

Minőségügy alapjai

MÉLAFEMD335

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Hanczné dr. Lakatos Erika

Félév / Semester: 2017/18/1

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 képesítésének 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 minőség szabályozás, az élelmiszer-biztonság, valamint a környezetvédelem elemeit;
- képes részt venni a minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági rendszerek képesítésének 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

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.

Ajánlott irodalom:

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

W.F. Harrigan – R.W. Park: Biztonságos élelmiszerek előállítása, Mezőgazda Kiadó, Bp.

Sósné dr. Gazdag Mária (szerk.) (1996): Minőségbiztosítás az élelmiszeriparban, Mezőgazda Kiadó, Bp.

Gyaraky Zoltán – Dr. Rácz Endre (2002): Minőségügyi ismeretek, Agrárokttatási Intézet, Bp.