

## Tárgytematika / Course Description

### Minőségügy alapjai

**MÉNAFEMD835**

**Tárgyfelelős neve /**

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

**Félév / Semester:** 2017/18/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

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

**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.