

Tantárgy neve: Minőségirányítás alapjai	Kreditértéke: 3
A tantárgy besorolása: kötelező	
A tantárgy elméleti vagy gyakorlati jellegének mértéke, „képzési karaktere” 100/0% (kredit%)	
A tanóra típusa és óraszám a: 28 óra előadás és 0 óra gyakorlat az adott félévben Az adott ismeret átadásában alkalmazandó további módok, jellemzők : -	
A számonkérés módja: <u>koll.</u> /gyak. Az ismeretellenőrzésben alkalmazandó további módok : évközi zárthelyi dolgozatok.	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): 3. félév	
Előtanulmányi feltételek: -	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó ismeretanyag tömör, ugyanakkor informáló leírása 3-4 mondatban, valamint 14 (végzős MSc esetén 9) hetes bontásban az előadások	
A tantárgy oktatásának általános célja az alapvető minőségügyi fogalmak, a minőségüggyel kapcsolatos szabványok, valamint az ezekre épülő élelmiszerbiztonsági-, és minőségirányítási rendszerek alapelveinek a megismertetése. Az ismeretanyag elsajátítása hozzájárul a minőségi szemlélet kialakításához. A tantárgy segíti a hallgatót a minőségügyi tevékenységben való részvételben. 1. A minőség fogalmai, a minőség jelenléte a történelem során 2. Minőségiskolák 3. Minőségügyi szakemberek 4. A piaci igénykielégítési folyamat főbb jellemzői 5. Minőségügyi szabályozó rendszer 6. Jó gyakorlatok alapjai 7. HACCP alapjai 8. Minőségirányítási rendszer alapjai 9. Környezetközpontú irányítási rendszer alapjai 10. Integrált menedzsment rendszerek főbb jellemzői 11. TQM alapjai 12. Minőségdíjak 13. Irányítási rendszerek auditálása 14. Fontosabb minőségfejlesztést szolgáló eszközök bemutatása	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó ismeretanyag tömör, ugyanakkor informáló leírása 3-4 mondatban, valamint 14 (végzős MSc esetén 9) hetes bontásban a gyakorlatok	
A 2-5 legfontosabb <i>kötelező</i> , illetve <i>ajánlott irodalom</i> (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, (esetleg oldalak), ISBN)	
1. Peles F. (2015): Minőségirányítási rendszerek az élelmiszeriparban. Egyetemi jegyzet. Debreceni Egyetem. 88.p. ISBN 978-963-473-834-3 2. Peles, F. – Juhász, Cs. (2014): Quality assurance. University lecture notes. University of Debrecen. 177.p. ISBN 978-963-473-656-1 3. Vasconcellos, J.A. (2004): Quality Assurance for the Food Industry. A Practical Approach. CRC Press. 448.p. ISBN 978-0849319129 4. Jaccxsens, L. – Devlieghere, F. – Uyttendaele, M. (2009): Quality Management Systems in	

the Food Industry. Ghent University. 153.p. ISBN 9789059892750 5. Győri Z. – Győriné Mile I. (2001): Minőségirányítás alapjai. Egyetemi jegyzet, Debrecen. 6. Polónyi I. (2007): Minőségmenedzsment alapjai. Jegyzet. Debreceni Egyetem. 157.p. (http://oktato.econ.unideb.hu/kotsisagnes/minmen_mernok_2011/minmen_jegyzet.pdf) 7. Szabó I.L. (szerk.) (2011): Minőség és innováció menedzsment. Egyetemi tankönyv. Keszthely. 139.p. (http://www.tankonyvtar.hu/en/tartalom/tamop425/0034_minoseg_es_innovacios_men/minoseg_es_innovacios_menedzsment.pdf) 8. Veress G. (szerk.) (1999): A minőségügy alapjai. Műszaki Könyvkiadó, Budapest. 282.p. ISBN 9631630498 9. Veress G. - Birher N. - Nyilas M. (2005): A minőségbiztosítás filozófiája. JEL Kiadó, Bp. 296.p. ISBN 9639318876
Azoknak az előírt szakmai kompetenciáknak, kompetencia-elemeknek a felsorolása, amelyek kialakításához a tantárgy jellemzően, érdemben hozzájárul a) tudása - Rendelkezik az élelmiszeripar területén alkalmazható menedzsmentismeretekkel. b) képességei - Képes az élelmiszeripar területén működő vállalkozások, vállalatok, termelőüzemek, valamint közép- és kisvállalkozások (KKV-k) mérnöki szintű irányítására, ellenőrzésére és ezek gazdálkodásának szakszerű működtetésére, figyelembe véve a minőségbiztosítási és minőség szabályozási előírásokat is. - Képes az élelmiszer-ipari folyamatok szervezésére, ellenőrzésére, minőségügyi rendszerének alkalmazására. c) attitűdje - Elkötelezett az élelmiszer-minőség, -biztonság, valamint az egyén és a társadalom egészségét támogató, környezetbarát megoldások iránt. d) autonómiája és felelőssége -
Tantárgy felelőse (név, beosztás, tud. fokozat): Dr. Peles Ferenc, adjunktus, Ph.D.
Tantárgy oktatásába bevont oktató(k), ha van(nak) (név, beosztás, tud. fokozat): -
Évközi ellenőrzés módja (pl. 1 db évközi zárthelyi dolgozat): 5 db évközi zárthelyi dolgozat
Számonkérés módszereinek részletei (pl. szóbeli, írásbeli, szóbeli és írásbeli, gyakorlati jegy, megajánlott jegy, stb.): Megajánlott jegy szerzhető, ha mind az öt évközi zárthelyi dolgozat eredménye eléri a minimum 60%-ot. Azon hallgatóknak, akik nem szereztek megajánlott jegyet, írásbeli vizsgát szükséges tenniük a vizsgaidőszakban.
Az aláírás megszerzésének feltételei (pl. jegyzőkönyv, tanulmány, tervezési feladat dokumentációja, stb.): Nincs feltétele.

Vizsgakérdések, tételsor:

1. Minőség fogalma, fejlődésének története.
2. Minőségiskolák jellemzői
3. Minőségügyi szakemberek
4. Helyes (Jó) Gyakorlatok főbb típusai és jellemzésük
5. HACCP története és jellemzése
6. MIR rendszer főbb jellemzői
7. KIR rendszer főbb jellemzői
8. EMAS jelentése, jellemzése, előnyei
9. Integrált menedzsment rendszer fogalma és jellemzése
10. GLOBALGAP története és jellemzése
11. TQM fogalma, története és jellemzése
12. Főbb minőségdíjak jellemzői
13. Audit fogalma. Auditok osztályozása különböző szempontok szerint
14. A piaci igénykielégítési folyamat jellemzői
15. A piaci igénykielégítési folyamat érdekeltjei és megfelelése
16. Állam szerepe a minőségügyben, nemzeti minőségügyi szabályozó rendszer céljai
17. Minőségügyi szabályozók fajtáinak és típusainak felsorolása
18. Nemzeti minőségszabályozási rendszer felépítése
19. Hazai minőségszabályozási rendszer intézményei
20. Minőségfejlesztést szolgáló eszközök jellemzése