

Tantárgy neve: Minőségirányítási rendszerek	Kreditértéke: 3
A tantárgy besorolása : választható	
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): 6. 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 a minőségüggyel kapcsolatos szabványok, valamint az ezekre épülő élelmiszerbiztonsági-, minőség-, és környezetközpontú irányítási rendszerek kiépítésének, működésének a megismertetése. A hallgatók ismereteket sajátítanak el továbbá az irányítási rendszerek auditálásának tervezéséről, végrehajtásáról, valamint megismerik az alkalmazott auditálási technikákat. Az ismeretanyag elsajátítása hozzájárul a minőségi szemlélet kialakításához, és segíti a hallgatót a minőségügyi tevékenységben való részvételben. 1. A minőség és minőségirányítás fogalmai. Minőségirányítás fő céljai 2. A minőségirányítás fejlődéstörténete 3. GHP alkalmazása 4. GMP alkalmazása 5. GAP alkalmazása 6. GLOBALGAP 7. HACCP rendszer és alkalmazása 8. ISO 9000 9. ISO 9001 10. ISO 14001 11. EMAS 12. TQM 13. Minőségdíjak 14. Irányítási rendszerek auditálása	
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 kötelező , illetve ajánlott irodalom (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. Jaxsens, 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 - Ismeri a mezőgazdasági termelést megalapozó élelmiszerlánc-biztonsági és gazdasági alapfogalmakat. b) képességei - Folyamatosan figyelemmel kíséri a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági, élelmezés-egészségügyi előírásokat, valamint betartja és betartatja azokat. c) attitűdje - Érzékeny a mezőgazdasági termelés környezetvédelmi, állatjóléti, élelmiszerbiztonsági vonatkozásai iránt, amely megnyilvánul álláspontjának megfogalmazásában és napi munkájában egyaránt. 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):
4 db évközi zárthelyi dolgozat
Számonkérés módszereinek részletei (pl. szóbeli, írásbeli, szóbeli és írásbeli, gyakorlati jegy, megajánlott jegy, stb.):
Megajánlott jegy szerzhető, ha mind a négy 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.
Vizgakérdések, tételsor:
1. Minőség fogalma és jellemzése. 2. Minőségirányítási rendszer fogalma. A minőségirányítás fogalma, elemeinek felsorolása és fogalmuk 3. Minőségirányítás fő céljai 4. Minőségirányítás fejlődéstörténete

5. A különböző irányítási rendszerek egymásra épülése az élelmiszeriparban és a mezőgazdaságban
6. GMP
7. GHP
8. GAP, Közös agrárpolitika (KAP), Agrártámogatások rendszere. Zöldítés Gazdálkodói Kézikönyv
9. Nitrát Gazdálkodói Kézikönyv. Nitrát direktíva. Helyes Mezőgazdasági Gyakorlat (HMGY)
10. Kölcsönös megfeleltetés (KM). Kölcsönös Megfeleltetés Kézikönyv
11. Jogszabályban Foglalt Gazdálkodási Követelmények (JFGK)
12. Helyes Mezőgazdasági és Környezeti Állapot (HMKÁ)
13. Helyes Gazdálkodási Gyakorlat (HGGY) + kötelező nyilvántartások felsorolása
14. HACCP fogalma, történeti háttere, jellemzése és jogszabályi háttere
15. HACCP alapelveinek a felsorolása és jellemzése
16. HACCP kiépítésének lépéseinek felsorolása
17. ISO 9001 szabvány jellemzői
18. Az új 2015. évi ISO 9001 szabvány főbb jellemzői. Jelentősebb változások az előző változathoz képest
19. MSZ EN ISO 9001:2015 szabvány felépítése
20. ISO 14001 szabvány címe, jellemzése, története
21. A környezetközpontú irányítási rendszer (KIR) bevezetésének előnyei
22. MSZ EN ISO 14001:2015 szabvány felépítése
23. EMAS jelentése, jellemzése, előnyei
24. Integrált menedzsment rendszer fogalma és jellemzése
25. GLOBALGAP története és jellemzése
26. GLOBALGAP dokumentumai, rendszerépítés és tanúsítás
27. GLOBALGAP szabványok és modulok felsorolása
28. TQM fogalma, története és jellemzése
29. TQM modell (célok, alapelvek és elemek) ismertetése
30. Főbb minőségdíjak jellemzői
31. Audit fogalma. Auditok osztályozása különböző szempontok szerint