

Tantárgy neve: Minőségbiztosítás a kertészetben	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): 4. 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	
<p>A tantárgy oktatásának általános célja, hogy megismertesse a hallgatókkal az elvárásoknak megfelelő minőség fontosságát. Továbbá, ezen minőség garantálásának felelősségét, a minőség biztosítására tett és végrehajtott intézkedések és feladatok körét. A tantárgy keretében a hallgatók elsajátítják a kertészetre vonatkozó élelmiszerbiztonsági követelményeket, előírásokat, továbbá a mezőgazdaságban alkalmazható minőségügyi eszközöket és rendszereket: GAP, GHP, HACCP, ISO, GLOBALGAP.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A minőség fogalmai, a minőség jelenléte a történelem során. 2. Minőségiskolák. Minőségügyi szakemberek 3. A piaci igénykielégítési folyamat főbb jellemzői. Minőségügyi szabályozó rendszer 4. GHP, GMP, GAP, GLOBALGAP 5. HACCP 6. ISO szabványok és rendszerek. Integrált menedzsment rendszerek főbb jellemzői 7. TQM alapjai. Minőségdják 8. Irányítási rendszerek auditálása 9. 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)	
<ol style="list-style-type: none"> 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. Jacxsens, 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

- Tudja és érti az élelmiszerlánc-biztonság alapvető fogalmait, összefüggéseit és folyamatait.
- Ismeri és érti a szakterületén lejátszódó sajátos folyamatokat (az agrárgazdálkodás biológiai, műszaki, élelmiszerlánc-biztonsági, jogszabályi feltételrendszerét, társadalmi beágyazottságát) valamint a szakterület belső összefüggéseit.

b) képességei

- Folyamatosan figyelemmel kíséri a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági, élelmezés-egészségügyi, munkavédelmi előírásokat, valamint betartja és betartatja azokat.

c) attitűdje

-

d) autonómiája és felelőssége

- Felelősséget érez a közreműködésével előállított élelmiszerek biztonságával kapcsolatban.

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 hallgatónak, akik nem szereztek megajánlott jegyet, írásbeli vizsgát szükséges tenniük a vizsgaidőszakban.

Az aláírás megszerzésének feltételei (pl. jegyzőkönyv, tanulmány, tervezési feladat dokumentációja, stb.):

Nincs feltétele.

Vizgákérdések, tételsor:

1. Minőség fogalma, fejlődésének története.
2. Minőségiskolák jellemzői
3. Minőségügyi szakemberek
4. GMP
5. GHP
6. GAP, Közös agrárpolitika (KAP), Agrártámogatások rendszere. Zöldítés Gazdálkodói Kézikönyv

7. Nitrát Gazdálkodói Kézikönyv. Nitrát direktíva. Helyes Mezőgazdasági Gyakorlat (HMGY)
8. Kölcsönös megfeleltetés (KM). Kölcsönös Megfeleltetés Kézikönyv
9. Jogszabályban Foglalt Gazdálkodási Követelmények (JFGK)
10. Helyes Mezőgazdasági és Környezeti Állapot (HMKÁ)
11. Helyes Gazdálkodási Gyakorlat (HGGY) + kötelező nyilvántartások felsorolása
12. HACCP fogalma, történeti háttére, jellemzése és jogszabályi háttére
13. HACCP alapelveinek a felsorolása és jellemzése
14. HACCP kiépítésének lépéseinek felsorolása
15. MIR rendszer főbb jellemzői
16. KIR rendszer főbb jellemzői
17. EMAS jelentése, jellemzése, előnyei
18. Integrált menedzsment rendszer fogalma és jellemzése
19. GLOBALGAP története és jellemzése
20. GLOBALGAP dokumentumai, rendszerépítés és tanúsítás
21. GLOBALGAP szabványok és modulok felsorolása
22. TQM fogalma, története és jellemzése
23. Főbb minőségdíjak jellemzői
24. Audit fogalma. Auditok osztályozása különböző szempontok szerint
25. A piaci igénykielégítési folyamat jellemzői
26. A piaci igénykielégítési folyamat érdekeltjei és megfelelősége
27. Állam szerepe a minőségügyben, nemzeti minőségügyi szabályozó rendszer céljai
28. Minőségügyi szabályozók fajtáinak és típusainak felsorolása
29. Nemzeti minőségszabályozási rendszer felépítése
30. Hazai minőségszabályozási rendszer intézményei
31. Minőségfejlesztést szolgáló eszközök jellemzése