

Tantárgy neve: Minőségbiztosítás	Kreditértéke: 3
A tantárgy besorolása : kötelező	
A tantárgy elméleti vagy gyakorlati jellegének mértéke, „képzési karaktere” 50/50% (kredit%)	
A tanóra típusa és óraszám a: 14 óra előadás és 14 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 az elméleti és gyakorlati anyagból.	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): 7. 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, 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 mezőgazdaságra vonatkozó élelmiszerbiztonsági követelményeket, előírásokat, továbbá a mezőgazdaságban alkalmazható minőségügyi eszközöket és rendszereket: GAP, GHP, HACCP, ISO, GLOBALGAP. 1. A minőség fogalmai, a minőség jelenléte a történelem során 2. Minőségiskolák. Minőségügyi szakemberek 3. A piaci igénykielégítési folyamat főbb jellemzői 4. Minőségügyi szabályozó rendszer 5. GHP, GMP, GAP 6. GLOBALGAP 7. HACCP 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 gyakorlat általános célja, hogy a hallgatók a minőségfejlesztést szolgáló minőségügyi technikákkal és módszerekkel (adatgyűjtő lap, hisztogram, szórás diagram, Pareto diagram, Ishikawa diagram, folyamatábra, ellenőrző kártya, stb.). 1. Folyamatok leírására alkalmazható módszerek 2. Ötletgyűjtő módszerek alkalmazása a problémamegoldásban 3. Eszközök: Hat szigma, KAIZEN 4. DMAIC módszertan alkalmazása a hat szigma esetén 5. Eszközök: 5 miért módszere, 5S módszer, JIT	

6. Eszközök: folyamatábra és adatgyűjtő lap 7. Eszközök: hisztogram, korrelációs diagram 8. Eszközök: ok-okozati diagram (Ishikawa diagram), ellenőrző kártya 9. Eszközök: Pareto elemzés, ABC analízis 10. Eszközök: fa diagram, radar-diagram, Gantt diagram 11. LEAN 12. A minőség és megfelelés viszonya. A problémamegoldás hét lépése. 13. A PDCA ciklus értelmezése, hibalehetőség és befolyásolás elemzés (FMEA) 14. Hibaelemzéssel foglalkozó módszerek összehasonlítása
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) tudás: - Biztos tudással rendelkezik az agrártudomány és az agrártudománnyal rokon természettudományi területeken is, ismeri azok fontosabb összefüggéseit, elméleteit, az ezeket felépítő fogalmi rendszereket, a minőségbiztonsági követelményeket. b) képesség: - Képes az élelmiszerlánc folyamatában gondolkodni. - Alkalmazza a termelés élelmiszerlánc-biztonsági és minőségbiztosítási elemeit. c) attitűd: - d) autonómia és felelősség: -
Tantárgy felelőse (név, beosztás, tud. fokozat): Dr. Peles Ferenc, adjunktus, Ph.D.
Tantárgy oktatásába bevont oktató(k), ha van(nak) (név, beosztás, tud. fokozat): Dr. Ungai Diána, tanársegéd, Ph.D.

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 szerezhető, 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.):
A gyakorlatok esetén a hiányzások száma nem haladhatja meg a 3 hiányzást. Gyakorlati zárthelyi dolgozat sikeres (minimum 60%-os) megírása.

Vizsgakérdések, 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 háttere, jellemzése és jogszabályi háttere 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