

Tantárgy neve: Minőségirányítási rendszerek és auditálás az élelmiszerláncban	Kreditértéke: 4
A tantárgy besorolása : kötelező	
A tantárgy elméleti vagy gyakorlati jellegének mértéke, „képzési karaktere” 50/50% (kredit%)	
A tanóra típusa és óraszáma: 28 óra előadás és 28 óra gyakorlat az adott félévben Az adott ismeret átadásában alkalmazandó további módok, jellemzők: minőségüggyel foglalkozó gyakorlati szakemberek hívása.	
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): 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 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. A minőségirányítás fejlődéstörténete 2. GHP, GMP, GAP 3. GLOBALGAP 4. HACCP 5. ISO 9000, ISO 9001, ISO 9004 6. ISO 14001. EMAS 7. ISO 22000. GFSI. FSSC 22000 8. BRC Global Standard for Food Safety. IFS Food Standard 9. 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 gyakorlat általános célja az élelmiszerbiztonsági-, minőség-, és környezetközpontú irányítási rendszerek kiépítésének, működésének és auditálásának a bemutatása a gyakorlati életben. 1. GHP és GMP a gyakorlatban 2. GAP a gyakorlatban 3. GLOBALGAP a gyakorlatban 4. HACCP a gyakorlatban 5. Minőségirányítási rendszer kiépítése és működtetése a gyakorlatban 6. Környezetközpontú irányítási rendszer kiépítése és működtetése a gyakorlatban 7. ISO 22000 a gyakorlatban 8. BRC Global Standard for Food Safety és IFS Food Standard a gyakorlatban 9. Irányítási rendszerek auditálása a gyakorlatban	

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. 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

- Komplexitásában ismeri az élelmiszerbiztonsági és minőségbiztosítási rendszereket és azok jogi szabályozási hátterét.
- Felismeri az egyes rendszerek közötti azonosságokat és különbségeket, az adott iparágak sajátosságainak megfelelő minőségbiztosítási rendszer bevezetéséhez a szükséges szintű ismeretek birtokába kerül.

b) képességei

- Képes az élelmiszerbiztonsági és -minőségi folyamatok koordinációjára, a minőségirányítási rendszerek működtetésére.

c) attitűdje

- Elkötelezett a minőségi munkavégzés iránt, mely során jogkövető magatartás jellemzi.

d) autonómiája és felelőssége

- Döntési helyzetekben is felelősséget vállal azok környezeti, egészségvédelmi, minőségügyi, fogyasztóvédelmi hatásaiért.

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 szererezhető, 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.):

Hiányzások száma nem haladhatja meg a gyakorlati órák számának 30%-át. Gyakorlati zárthelyi dolgozatok sikeres (minimum 60%-os) megírása.

Vizsgakérdések, 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 9004 szabvány címe, évszáma, jellemzése, felépítése
21. A szervezet tartós sikerének irányítására vonatkozó követelmények
22. ISO 14001 szabvány címe, jellemzése, története
23. A környezetközpontú irányítási rendszer (KIR) bevezetésének előnyei
24. MSZ EN ISO 14001:2015 szabvány felépítése
25. EMAS jelentése, jellemzése, előnyei
26. ISO 22000 szabvány címe, évszáma, főbb jellemzői, felépítése
27. ISO 22000 szabvány előnyei és tartalma
28. GFSI jellemzése. GFSI által jóváhagyott szabványok
29. FSSC 22000 jellemzése
30. MSZ ISO/TS 22002-1:2011 jellemzése
31. BRC Global Standard for Food Safety szabvány jellemzése, története
32. BRC Global Standard for Food Safety 7. kiadás alapkövetelményei
33. BRC Global Standard for Food Safety 7. kiadás II. rész (Követelmények) fejezetei és alfejezetei
34. IFS Food szabvány jellemzése, története
35. IFS Food szabvány 6. verzió (2014) 2. részének fejezetei és alfejezetei
36. Integrált menedzsment rendszer fogalma és jellemzése
37. GLOBALGAP története és jellemzése
38. GLOBALGAP dokumentumai, rendszerépítés és tanúsítás
39. GLOBALGAP szabványok és modulok felsorolása
40. TQM fogalma, története és jellemzése

41. TQM modell (célok, alapelvek és elemek) ismertetése
42. Főbb minőségdíjak jellemzői
43. Audit fogalma. Auditok osztályozása különböző szempontok szerint