

Tantárgy neve: Értékteremtő folyamatok menedzsmentje az élelmiszeriparban	Kreditértéke: 3
A tantárgy besorolása : választható	
A tantárgy elméleti vagy gyakorlati jellegének mértéke, „képzési karaktere” 50%/50% (kredit%)	
A tanóra típusa és óraszámja: 14 óra előadás és 14 óra gyakorlat az adott félévben + értékelemzés készítése (gyakorlati részből) Az adott ismeret átadásában alkalmazandó további módok, jellemzők: például esetismertetések, tematikus prezentációk, üzemlátogatás, demonstrációs laboratóriumi gyakorlatok, terepi bemutatók, stb.	
A számonkérés módja: koll. + gyak. jegy (értékelemzés leadásával) Az ismeretellenőrzésben alkalmazandó további módok: önálló projektfeladatok, számítási feladatok, tervezési feladatok, laboratóriumi gyakorlat előtti kis ZH, stb.	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): 5. 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 hallgatók megismerik az értékteremtő folyamatok gazdasági összefüggéseinek rendszerét, innovációs stratégia elemeit, ismereteket szereznek az innovációs teljesítmény méréséről az innovációs projektek menedzseléséről, megismerik az értékteremtő folyamatok vizsgálatának módszertanát. 1. Az innováció fogalma, rendszere (alapfogalmak, intézményi háttér) 2. Az innováció menedzsment feladatai (vezetés és az innováció menedzsment) 3. Innovációs stratégiák, módszerek 4. Az értékelemzés elméleti alapjai az élelmiszertermelésben 5. Az értékelemzés módszertani alapjai 6. P.ügyi ismeretek, döntéselőkészítés (beruházás- és kockázatelemzés) I. 7. P.ügyi ismeretek, döntéselőkészítés (beruházás- és kockázatelemzés) II. 8. Innováció- és tudománypolitika 9. Vállalati innováció menedzsment, tudásmenedzsment, inkubáció 10. Innovációs teljesítmény-mérés (benchmarking) 11. Versenyképesség és innováció az európai élelmiszer- és italgyártásban 12. Élelmiszeripari innováció, élelmiszeripari trendek 13. Innovációs projekt menedzsment 14. Értékelemzési szakvélemény értékelése	
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 innováció és azt támogató értékelemzés elméleti alapjainak gyakorlati hátterének megismertetése egy konkrét elemzési szakvélemény készítésével, melynek fontosabb elemei a következők: 1. Kiválasztott (élelmiszer) termékcsoporthoz és termékek beszerzése 2. Termékcsoporthoz, termékekre vonatkozó előírások áttekintése (CAH alapján) 3. Árvizsgálat (egységárak összehasonlítása) 4. Összetevők, beltartalmi paraméterek vizsgálata A (csomagolás, megjelenés értékelése) 5. Összetevők, beltartalmi paraméterek vizsgálata B (kalóriaértékek meghatározása) 6. Összetevők, beltartalmi paraméterek vizsgálata C (összetétel elemzése)	

7. Értékkalkotó tényezők összehasonlító elemzése 8. Benchmark kiválasztása és vizsgálata 9. Ár-értékviszonyok meghatározása pontrendszer alapján, rangsorolás 10. A vizsgálati eredmények szöveges értékelése 11. Javaslatok kidolgozása termékfejlesztés céljából 12. A termékcsoporthoz vonatkozó jogi (előállítás, forgalmazás) előírások áttekintése 13. Innovációs trendek a termékcsoporthoz (ppt prezentáció) 14. Félévi értékelés
A 2-5 legfontosabb kötelező, illetve ajánlott irodalom (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, (esetleg oldalak), ISBN)
1. Pakucs J.- Papanek G.: Innovációs menedzsment. Magyar Innovációs Szövetség. Budapest. 2006. 2. Buzás N. (szerk.): Innovációmenedzsment a gyakorlatban. Akadémiai Kiadó. Budapest. 2007. 3. Hajdú Iné-Lakner Z.: Az élelmiszeripar gazdaságtana. Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó, Budapest, 1999. 4. Iványi A. Sz.: Innovációs Stratégia és módszertan. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó. Bp. 1990. 5. Grahame W. Gould (2000):Innovations in Food Processing. CRC Press.
Azoknak az előírt szakmai kompetenciáknak, kompetencia-elemeknek a felsorolása, amelyek kialakításához a tantárgy jellemzően, érdemben hozzájárul
Javasolt a ténylegesen vállalható, tematika alapján elvileg garantálható deskriptorok megjelölése. a) tudás: - Ismeri a gazdaság, a társadalom és az élelmiszerlánc viszonyát. - Ismeri a K+F+I stratégiai szerepét az élelmiszerláncban, valamint az Európai Unióban a szakpolitika és a vállalati szintű K+F+I tevékenységek összefüggéseire, a fennálló kölcsönhatásokra. b) képesség: - Képes elméleti és gyakorlati tudása birtokában kutatási és fejlesztési programok, projektek kidolgozásában és menedzselésében részt venni. c) attitűd: - Nyitott, motivált és fogékony a korszerű és innovatív eljárások megismerésére és gyakorlati alkalmazására, nyitott az élelmiszer-tudomány és -technológia paradigmaváltozásaira. d) autonómia és felelősség: - Felelősséget érez a közreműködésével előállított élelmiszerek minőségéért és biztonságáért.
Tantárgy felelőse (név, beosztás, tud. fokozat): Dr. Buzás Ferenc tud. munkatárs, PhD,
Tantárgy oktatásába bevont oktató(k), ha van(nak) (név, beosztás, tud. fokozat): nincs
Évközi ellenőrzés módja (pl. 1 db évközi zárthelyi dolgozat):
szakvélemény készítés folyamatában – szükség szerint
Számonkérés módszereinek részletei (pl. szóbeli, írásbeli, szóbeli és írásbeli, gyakorlati jegy, megajánlott jegy, stb.):

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

Értékelemzési szakvélemény leadása elektronikus formában

Vizsgakérdések, tételsor:

1. Az innováció fogalma, rendszere
2. Az innováció gazdasági jelentősége, alapfogalmak
3. Élelmiszeripari vállalatok stratégiái, stratégiai típusok.
4. Az innovációs stratégiák.
5. Az innováció menedzsment fontosabb módszerei, az innovatív szervezet
6. A vállalati (pénzügyi) döntések rendszere
7. A beruházási döntések előkészítése, Kalkulációk, döntési technikák, kritériumok
8. Innovációs trendek az élelmiszeriparban
9. Gazdaság- és tudománypolitika fogalma, elemei
10. Az innovációs stratégia kidolgozása, megvalósítása
11. A tudásmenedzsment fogalma és modelljei, tudásmenedzsment technikák
12. Az induló vállalkozások inkubációja inkubátor házban
13. Vállalatfinanszírozási lehetőségek, Kockázat finanszírozás
14. A szellemi tulajdonjogok ismeretének fontossága az innovációk esetében
15. Szabadalom, használati mintaoltalom, védjegy, formavédelem, szerzői jog, domain, know-how, franchise.
16. Az innovációs vizsgálatok hagyományos technikái és a benchmarking
17. Hazai pályázatok készítése és a projektek megvalósítása, a legfontosabb hazai pályázati rendszerek
18. A pályázatfigyelési rendszer kialakítása, az Unió legfontosabb pályázatainak a bemutatása.
19. A pályázás folyamata, a projekt menedzselése, beszámolók elkészítése