

ADATLAP

Tantárgyi programok elkészítéséhez és meghirdetéséhez

1. A tantárgy adatai

1.1. A tantárgy neve: Élelmiszerbiztonság és minőségbiztosítás

1.2. Neptun kódja (*fontos adat!*): SMKKS4014BN

1.3. Az oktató tanszék/intézet: Állattenyésztés-tudományi Intézet

1.4. A tantárgy mely szak/szakokon kerül oktatásra:

- Mezőgazdasági biotechnológus MSc

1.5. Előtanulmányi követelmények (ha vannak):

- -

1.6. A tárgy számonkérési módja: alíírás/gyakorlati jegy/kollokvium/szigorlat/szóbeli/írásbeli (a megfelelő aláhúzendó)

2. A tantárgy tartalmi jellemzői:

2.1. A tantárgy oktatása során elsajátítandó kompetenciák (szerepel a korábban leadott adatlapban)

a) tudása

- Ismeri a mezőgazdasági termelést megalapozó élelmiszerlánc-biztonsági alapfogalmakat.
- Ismeri az élelmiszeralapanyag-előállítás biztonságát veszélyeztető tényezőket.
- Ismeri a hazai és az uniós élelmiszerlánc-biztonsági szabályozást és intézményrendszert.

b) képességei

- Képes az élelmiszerlánc-biztonsági alapelveket betartani és betartatni élelmiszer alapanyag és élelmiszer előállítása során.
- Folyamatosan figyelemmel kíséri a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági, élelmezés-egészségügyi előírásokat, valamint betartja és betartatja azokat.

2.2. A tantárgy ismeretanyagának tematikája: (1 félév 13 hét)

Tantárgy rövid leírása

A termelő gazdák felelőssége egyre nagyobb a biztonságos élelmiszerek előállításában, ezért különös tekintettel kell lennünk a mezőgazdasági tevékenységek (élelmiszeralapanyag-, takarmányelőállítás, állattenyésztés és állati eredetű alapanyagok) jelentőségére és biztonságos voltára a teljes élelmiszerláncban. A tárgy keretén belül először a mezőgazdaság és a minőségbiztosítás kapcsolatának elméleti kérdései kerülnek áttekintésre. Ezt követően kerülnek bemutatásra az élelmiszerlánc-biztonság aktuális kérdései és problémái hazánkban és az Európai Unióban, napjaink konkrét példáin keresztül. Az egyes élelmiszerbiztonsági rendszerek és azok tanúsítási folyamatai külön megtárgyalásra kerülnek.

Előadások tematikája:

1. hét A minőség és a minőségbiztosítás fogalma, helye a mezőgazdaságban. A "minőségiskolák" történeti áttekintése. Tudományterületi kapcsolódások.
2. hét Az élelmiszerbiztonság meghatározása. A biztonságos élelmiszer- és takarmány-előállításhoz és a teljes élelmiszerlánc-biztonsághoz kapcsolódó alapfogalmak.
3. hét Az élelmiszeralapanyag-előállítás során felmerülő lehetséges kockázatok csoportosítása. A fontosabb mikrobiológiai eredetű veszélyek áttekintése.

4. hét A biológiai, a kémiai és a fizikai veszélyforrások ismertetése az élelmiszer- és a takarmányelőállításban. Egyéb, a fenti csoportokba nem sorolható veszélyek.
5. hét Az élelmiszerbiztonság történeti fejlődése az Európai Unióban és hazánkban. A fontosabb élelmiszerbiztonsági problémák a múltból és napjainkból.
6. hét Az élelmiszerbiztonság nemzetközi jogi szabályozásának alapvető kérdései. Élelmiszerbiztonsági hálózatok (RASFF), intézményrendszerek és azok feladatai az Unióban és hazánkban (NÉBIH).
7. hét Nyomonkövetés a mezőgazdaságban – „Szántóföldtől a fogyasztó asztaláig!”
8. hét A nyomonkövetési rendszerek eszközei a mezőgazdasági alapanyag-előállításban.
9. hét Az élelmiszerlánc-biztonság piramisa. GHP – Jó Higiéniái Útmutató és annak alkalmazása a gyakorlatban.
10. hét A GLOBALG.A.P. és a mezőgazdasági termelésben történő alkalmazásának bemutatása gyakorlati példák alapján.
11. hét A HACCP és annak alkalmazási lehetőségei az élelmiszeralapanyag-előállításban. A HACCP, a GHP és a GLOBALG.A.P. kapcsolata. Gyakorlati példák a HACCP bevezetésére és alkalmazására.
12. hét A minőség- és vállalatirányítási rendszerekről általában. Az ISO szabványcsaládok. ISO 9001 és ISO 14001. Az élelmiszerszabványok általános bemutatása. ISO 22000, IFS és BRC
13. hét Az audit fogalma és fajtái. A minőségügyi rendszerek tanúsítása. Tanúsító szervezetek bemutatása.

Gyakorlatok tematikája:

-

2.3. A tantárgy kreditértéke: 3

kimérete:

2 óra előadás

0 óra/hét gyakorlat

3. A tárgy oktatásának személyi feltételei:

3.1. A tantárgy felelőse/előadói: név, beosztás, tud. fokozata

Dr. Bodnár Ákos egyetemi adjunktus, PhD

3.2. A tárgy gyakorlatvezetői:

- -

4. Az oktatás tárgyi feltételei

4.1. Kötelező irodalom:

- Órai előadásanyagok

4.2. Ajánlott irodalom:

- Laczay Péter (2008): Élelmiszer-higiéniá – Élelmiszerlánc-biztonság. Mezőgazda Kiadó, 676 o.
- Balla Csaba és Siró István (2007): Élelmiszer-biztonság és minőség I. – Alapismeretek. Mezőgazda Kiadó, 318 o.

4.3. A tantárgy gyakorlatainak laboratóriumi/kísérleti téri/tanüzemi adottságai:

- -

5. A tárgy oktatásának minőségbiztosítása

5.1. Az oktatás minőségének ellenőrzési módja (a megfelelő aláhúzendó):

- A ráépülő tantárgy előadójától rendszeres értékelés
- Oktatói munka hallgatói véleményezése
- A végzős hallgatók körében végzett felmérés
- Pályakövetési vizsgálatokból

6. Tantárgyi követelményrendszer:

Amelyben ki kell térni:

- az óralátogatási kötelezettségek
Tanulmányi és Vizsgaszabályzat szerint
- félév közbeni feladatok beadása, határidők, azok értékelése
-
- félév közbeni számonkérések és azok értékelése, pótlás lehetősége
-
- a félévi aláírás feltételei
-
- a számonkérés jellege, értékelése: Kollokvium
-

Gödöllő, 2017. szeptember 19.

tárgyfelelős aláírása