

Tantárgy neve, kódja: MTMEL010 Élelmiszertechnológiák minőségbiztosítási és biztonsági kérdései	Kreditszáma: 4
A tanóra típusa ea. / gyak. és száma (/hét): 2 ea. / 2 gyak. 15 hét	
A számonkérés módja (koll. / gyj. / egyéb): kollokvium	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): II. félév	
Előtanulmányi feltételek (ha vannak):	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó <u>ismeretanyag és a kialakítandó kompetenciák</u> tömör, informáló leírása.	
<p>A biztonságos élelmiszer előállítását meghatározó tényezők, növényi eredetű élelmiszerek alapanyagainak termesztésére vonatkozó élelmiszerbiztonsági követelmények, előírások, Minőségügyi rendszerek a növénytermesztésben: HACCP, ISO, GAP.</p> <p>Gabonafeldolgozó iparok (malom-, hántoló-, extrudált termékek) termékeinek élelmiszerbiztonsági követelményei. Sütőipar, növényolajipar, zöldség-, gyümölcsstermesztés termékei. Állati eredetű élelmiszerek alapanyagaira vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírások. Keveréktakarmány-gyártás. Húsipar, baromfiipar, tejipar, tartósítóiparok. Alap- és késztermékek tárolásának, szállításának biztonsági kérdései.</p> <p>Közétkeztetés, vendéglátás.</p>	
Tantárgyi tematika:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. hét: Az élelmiszerelőállítás és forgalmazás törvényi szabályozása Magyarországon. Codex Alimentarius Hungaricus 2. hét: Élelmiszerbiztonsági előírások az EU-ban. 3. hét: A higiénia alapelvei és követelményei a teljes élelmiszerlánc vonatkozásában. 4. hét: Az élelmiszerek összetevői: Az élelmiszerbiztonságot befolyásoló tényezők. 5. hét: Az élelmiszerbiztonság megvalósításának módjai, technikái. 6. hét: Minőségbiztosítási rendszerek (GAP, HACCP). 7. hét: Minőségbiztosítási rendszerek (ISO 22000, IFS). 8. hét: Növényi eredetű élelmiszerek alapanyagai előállításának élelmiszerbiztonsági követelményei. 9. hét: Gabonafeldolgozó iparok (malom-, hántoló, extrudált termékek). Sütő-, száraztészta gyártás élelmiszerbiztonsági kérdései. 10. hét: Növényolajipar. Zöldség-, gyümölcsstermesztés és feldolgozás élelmiszerbiztonsági kérdései. 11. hét: Keveréktakarmánygyártás. Állati eredetű élelmiszerek alapanyagaira vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírások. 12. hét: Hús-, baromfi-, tej-, tojástermelés és élelmiszerbiztonság. 13. hét: Növényi- és állati eredetű alapanyagokat felhasználó termékek biztonsági kérdései. 14. hét: Élelmiszer alapanyagok, késztermékek tárolása, szállítása. 15. hét: Közétkeztetés, vendéglátás élelmiszerbiztonsági szempontból. 	
A 3-5 legfontosabb <i>kötelező</i> , illetve <i>ajánlott irodalom</i> (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, oldalak, ISBN).	
GYŐRI Z (1999): Mezőgazdasági termékek tárolása és feldolgozása I.- II. Egyetemi jegyzet. Debrecen. 1-232.	
VADÁNÉ KOVÁCS M. (1999): A húsminőség alapjai, DATE "Minőség" Jegyzetek. Debrecen.	

1-93. (A sorozatot szerk.: GYŐRI Z.)
SZILÁGYI SZ. - BORBÉLY J-NÉ. (1999): Lisztvizsgálati laboratóriumi gyakorlatok. Egyetemi Jegyzet. Debrecen. 1-95. (Szerk.: GYŐRI Z.)
KOTA M. - BORBÉLY J.-né - SZILÁGYI SZ. (2000): A takarmányok vizsgálati módszerei. (Szerk.: GYŐRI Z.) Egyetemi laboratóriumi segédanyag, Debrecen
GÖRÖMBEI CS. (2001): Konzervipari és hűtőipari eljárások elméleti, gyakorlati alapjai I. (Konzervipari eljárások) (Sorozat szerk.: GYŐRI Z.) Debrecen, ATC egyetemi jegyzet.
LÁSZTITY RADOMÍR – GÁBOR MIKLÓS NÉ – GASZTONYI KÁLMÁN - ÖRSI FERENC (1987): Élelmiszeranalitika I-II. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
BIACS PÉTER – SZABÓ GÁBOR – SZENDRŐ PÉTER – VÉHA ANTAL:

Tantárgy felelőse (*név, beosztás, tud. fokozat*): **Dr. Győriné Dr. Mile Irma, címzetes egyetemi docens, PHD**

Tantárgy oktatásába bevont oktató(k), ha vannak (*név, beosztás, tud. fokozat*):