

# Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2013/14/1
<b>Tárgynév:</b>	Fogyasztóvédelem
<b>Tárgykód:</b>	ALIFÜSA1231
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Tiszolci István
<b>Tárgy követelménye:</b>	Évközi jegy
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	0/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	6/0/0

---

**Oktatás célja:**

**Tantárgy tartalma:**

A tantárgy tartalma:

1.  
A fogyasztóvédelem meghatározása  
A fogyasztóvédelmi törvény (módosított változat)  
A fogyasztók jogai  
Az értékesítők – szolgáltatók kötelességei  
- reklamációk a vendéglátásban  
- fogyasztói reklamációk kezelése, ügyintézés (üzletvezető, békéltető testület, bíróság)
2.  
Az élelmiszerbiztonság lényege  
Minőségbiztosítási rendszerek, működtetésük, lényegük  
Élelmiszertörvény  
HACCP  
- eredete  
- lényege, jelentősége  
- hazai bevezetése
3.  
A HACCP rendszer kialakításnak logikai sorrendje  
Oktatás – a dolgozók tudatos magatartásának kialakítása  
Egészségügyi kockázatok a fogyasztók számára – élelmiszer eredetű veszélyek

# Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2013/14/1
<b>Tárgynév:</b>	Fogyasztóvédelem
<b>Tárgykód:</b>	ALIFÜSA1231
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Tiszolci István
<b>Tárgy követelménye:</b>	Évközi jegy
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	0/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	6/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

- biológiaia/mikrobiológiaia
- kémiai
- fizikai
- a táplálkozással összefüggő megbetegedések

4.

A HACCP rendszer kiépítése

1 – 5. lépés

- munkacsoport létrehozása
- tevékenységi kör meghatározása, folyamatábrák
- helyszíni igazolás
- az üzlet technológiai rajzának elkészítése (árumozgási útvonalak)
- élelmiszer-biztonsági helyzetfelmérő listák

5.

A HACCP rendszer kiépítése

6-10. lépés

- munkautasítások elkészítése
- veszélyelemzés
- szabályozás (felügyelés, helyesbítés)
- igazoló eljárások

6.

A HACCP rendszer kiépítése

Dokumentációk

A rendszer működtetéséhez szükséges adatlapok, ellenőrző lapok, egyéb dokumentumok.

A dokumentumok kitöltése, kezelése, tárolása

7.

A HACCP rendszer kiépítése

Dokumentumok kitöltése, kezelése, tárolása

## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2013/14/1
<b>Tárgynév:</b>	Fogyasztóvédelem
<b>Tárgykód:</b>	ALIFÜSA1231
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Tiszolci István
<b>Tárgy követelménye:</b>	Évközi jegy
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	0/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	6/0/0

---

### Tantárgy tartalma:

8.  
Jó vendéglátó gyakorlat utasítás  
Az üzlet működését alapvetően élelmiszer-biztonsági és szakmai szempontból meghatározó dokumentum elkészítése

9.  
Jó vendéglátó gyakorlat utasítás  
Az üzlet működését alapvetően élelmiszer-biztonsági és szakmai szempontból meghatározó dokumentum elkészítése

10.  
Jó vendéglátó gyakorlat utasítás  
Az üzlet működését alapvetően élelmiszer-biztonsági és szakmai szempontból meghatározó dokumentum elkészítése

11.  
A HACCP rendszer működtetésének gyakorlati teendői  
- oktatás  
- nyilvántartások  
- folyamatos ellenőrzések

12.  
A HACCP rendszer tényleges beindítása  
- indító audit

13.  
Időszakos felülvizsgálatok  
- hatósági ellenőrzések  
- ellenőrzésre jogosult szervek  
- esetleges szankciók

# Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2013/14/1
<b>Tárgynév:</b>	Fogyasztóvédelem
<b>Tárgykód:</b>	ALIFÜSA1231
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Tiszolci István
<b>Tárgy követelménye:</b>	Évközi jegy
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	0/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	6/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

14.  
Gyakorlati példák elemzése, működő HACCP rendszerek vizsgálata
15.  
A vonatkozó jogszabályok lényege, azok alkalmazása a gyakorlatban
16.  
Az élelmiszer-biztonsággal összefüggő gyakorlati tevékenységek összefoglalása

## Számonkérési és értékelési rendszere:

## Kötelező irodalom: