

Tárgytematika

Félév:	2012/13/2
Tárgynév:	Fogyasztóvédelem, minőségbiztosítás
Tárgykód:	ANIFVB3151
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

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

Élelmiszer törvény

HACCP

- eredete

- lényege, jelentősége

- hazai bevezetése

3.

A HACCP rendszer kialakításnak logikai sorrendje

Oktatás – a dolgozók tudatos magatartásának kialakítása

Égészségügyi kockázatok a fogyasztók számára – élelmiszer eredetű veszélyek

Tárgytematika

Félév:	2012/13/2
Tárgynév:	Fogyasztóvédelem, minőségbiztosítás
Tárgykód:	ANIFVB3151
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

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

Félév:	2012/13/2
Tárgynév:	Fogyasztóvédelem, minőségbiztosítás
Tárgykód:	ANIFVB3151
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

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

Félév:	2012/13/2
Tárgynév:	Fogyasztóvédelem, minőségbiztosítás
Tárgykód:	ANIFVB3151
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

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: