

Tárgytematika

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Félév: | 2013/14/1 |
| Tárgynév: | Fogyasztóvédelem, minőségbiztosítás |
| Tárgykód: | ANITVB3011 |
| Felelős szervezet neve: | Idegenforgalmi Intézeti Tanszék |
| Felelős szervezet kódja: | AA12 |
| Tárgyfelelős neve: | Tiszolci István |
| Tárgy követelménye: | Évközi 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
Élelmiszertörvény
HACCP
- eredete
- lényege, jelentősége
- hazai bevezetése
3.
A HACCP rendszer kialakításnak logikai sorrendje
Oktatás – a dolgozók tudatos magatartásának kialakítása

Tárgytematika

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Félév: | 2013/14/1 |
| Tárgynév: | Fogyasztóvédelem, minőségbiztosítás |
| Tárgykód: | ANITVB3011 |
| Felelős szervezet neve: | Idegenforgalmi Intézeti Tanszék |
| Felelős szervezet kódja: | AA12 |
| Tárgyfelelős neve: | Tiszolci István |
| Tárgy követelménye: | Évközi jegy |
| Tárgy heti óraszám: | 0/2/0 |
| Tárgy féléves óraszám: | 0/0/0 |

Tantárgy tartalma:

Egészségügyi kockázatok a fogyasztók számára – élelmiszer eredetű veszélyek

- biológiai/mikrobiológiai
- 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.

Tárgytematika

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Félév: | 2013/14/1 |
| Tárgynév: | Fogyasztóvédelem, minőségbiztosítás |
| Tárgykód: | ANITVB3011 |
| Felelős szervezet neve: | Idegenforgalmi Intézeti Tanszék |
| Felelős szervezet kódja: | AA12 |
| Tárgyfelelős neve: | Tiszolci István |
| Tárgy követelménye: | Évközi jegy |
| Tárgy heti óraszám: | 0/2/0 |
| Tárgy féléves óraszám: | 0/0/0 |

Tantárgy tartalma:

A HACCP rendszer kiépítése
Dokumentumok kitöltése, kezelése, tárolása

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

Tárgytematika

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Félév: | 2013/14/1 |
| Tárgynév: | Fogyasztóvédelem, minőségbiztosítás |
| Tárgykód: | ANITVB3011 |
| Felelős szervezet neve: | Idegenforgalmi Intézeti Tanszék |
| Felelős szervezet kódja: | AA12 |
| Tárgyfelelős neve: | Tiszolci István |
| Tárgy követelménye: | Évközi jegy |
| Tárgy heti óraszám: | 0/2/0 |
| Tárgy féléves óraszám: | 0/0/0 |

Tantárgy tartalma:

- hatósági ellenőrzések
- ellenőrzésre jogosult szervek
- esetleges szankciók

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: