

Tantárgy neve: Élelmiszerekkel szembeni elvárások, fogyasztóvédelem	Kreditértéke: 3
A tantárgy besorolása: kötelező	
A tantárgy elméleti vagy gyakorlati jellegének mértéke, „képzési karaktere” 50/50 (kredit%)	
A tanóra típusa és óraszám: 14 óra előadás és 14 óra gyakorlat az adott félévben Az adott ismeret átadásában alkalmazandó további módok, jellemzők: <i>esetismertetések</i>	
A számonkérés módja: gyak. Az ismeretellenőrzésben alkalmazandó további módok: -	
A tantárgy tantervi helye: 1. félév	
Előtanulmányi feltételek: -	

Tantárgy-leírás: elméleti ismeretanyag leírása

A tantárgy oktatásának általános célja, hogy a hallgatók megismerkedjenek azokkal a szervezetekkel, rendeletekkel és előírásokkal, melyek fő célja a biztonságos élelmiszerek előállítása és ezáltal a fogyasztók védelme. A félév során a hallgatók betekintést kapnak abba, hogy hogyan kell engedélyeztetni egy élelmiszeripari vállalkozást, milyen anyagokat lehet felhasználni az élelmiszerek előállítása során, milyen előírások vonatkoznak az Európai Unió tagállamaiban az élelmiszerek előállítására, és a harmadik országok által gyártott élelmiszerek Európai Unióba történő importjára. A félév végére a hallgatók képessé válnak arra, hogy átlássák az élelmiszerekkel kapcsolatos követelményeket, illetve a fogyasztók védelmét szolgáló szabályozásokat.

1. Az élelmiszerjog alapjai (178/2002/EK rendelet)
2. Az élelmiszerek jelölése
3. Földrajzi árujelzők, megkülönböztető jelölések, védjegyek
4. A fogyasztó szokásai és a döntéseiket befolyásoló tényezők
5. Az élelmiszerminőség és –biztonság fogyasztói megítélése
6. Az élelmiszerekhez adható anyagok és kezelések
7. Különleges táplálkozási célú élelmiszerek
8. A NÉBIH és EFSA felépítése, feladata. Az RASFF rendszer.
9. Az élelmiszerek EU-n belüli kereskedelme
10. Állategészségügyi ellenőrzések és határállomások, harmadik országban előállított élelmiszerek importja
11. Az élelmiszeripari vállalkozások engedélyezése és bejelentése
12. A vendéglátásra vonatkozó rendelkezések
13. A közétkeztetésre vonatkozó előírások
14. Zárthelyi dolgozat

Tantárgy-leírás: gyakorlati ismeretanyag leírása

A gyakorlat általános célja, hogy az elméletben megszerzett ismereteket tovább bővítve, esettanulmányokon keresztül felkészítsük a hallgatókat a fogyasztóvédelemmel kapcsolatos problémák megoldására. További cél, hogy a hallgatók betekintést kapjanak abba, hogy az élelmiszerek minőségét vagy biztonságát veszélyeztető faktorok EU-ba való belépését hogyan lehet megakadályozni. Emellett megismerjék a határellenőrzésekkel kapcsolatos elveket, módszereket.

1. Az elővigyázatosság elvének gyakorlati alkalmazása
2. Különböző élelmiszerek jelölésének megtekintése, azok szabályoknak való megfelelésének vizsgálata

3. A megkülönböztető jelölésekkel ellátott termékek jogszabályi megfelelőségének vizsgálata, esettanulmányok áttekintése, az EFSA DOOR adatbázisának megismerése 4. A hallgatók fogyasztói szokásainak felmérése 5. A hallgatók élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos ismereteinek felmérése 6. A JECFA adatbázis áttekintése és kezelésének megismerése 7. Az érzékeny fogyasztói csoportok 8. Magyarországi és európai uniós élelmiszerbotrányok áttekintése, élelmiszerek hamisítása 9. EU-n belüli, élelmiszerbiztonsági problémákkal kapcsolatos esettanulmányok áttekintése. Az RASFF rendszer adatbázisának áttekintése 10. Harmadik országból behozott, élelmiszerbiztonságot veszélyeztető esettanulmányok áttekintése 11. Engedélyhez és bejelentéshez kötött tevékenységek 12. Vendéglátással kapcsolatos fogyasztóvédelmi esettanulmányok áttekintése 13. A közétkeztetéssel kapcsolatos esetleges problémák átbeszélése 14. Zárthelyi dolgozat
A 2-5 legfontosabb <i>kötelező</i>, illetve <i>ajánlott irodalom</i>: 1. Czipa, N.: (2015). Az élelmiszer-előállítás és –forgalmazás szabályozása (oktatási segédlet) 2. Fazekas, J.: (2007). Fogyasztóvédelmi jog. Complex kiadó. ISBN: 9789632249230 3. Veress G. (szerk.): (1999). A minőségügy alapjai. Műszaki Könyvkiadó. ISBN: 9631630498 4. J. Albert (2010): Innovations and food labelling. ISBN 978-1-84569-759-4
Azoknak az előírt szakmai kompetenciáknak, kompetencia-elemeknek a felsorolása, amelyek kialakításához a tantárgy jellemzően, érdemben hozzájárul
a) tudás: – Ismeri a fogyasztóvédelemmel, illetve a tisztességes tájékoztatással kapcsolatos előírásokat, rendeleteket – Ismeri az élelmiszerek EU-n belüli és harmadik országokkal kapcsolatos kereskedelmének jogi alapjait b) képesség: – Képes a megszerzett ismeretek alapján a fogyasztóvédelmi szempontból megfelelő és nem megfelelő termékeket megkülönböztetni – Képes a megfelelő minőségű élelmiszerek előállítását, illetve összeállítását biztosítani, beleértve az érzékeny fogyasztói csoportokat is c) attitűd: – Elkötelezett a minőségi élelmiszer-előállítás felé, miközben a fogyasztók védelmét tartja szem előtt d) autonómia és felelősség: – Felelősséget érez és vállal a közreműködésével előállított vagy összeállított élelmiszerek minőségéért és biztonságáért
Tantárgy felelőse: Dr. habil. Czipa Nikolett, adjunktus, PhD
Tantárgy oktatásába bevont oktatók: Alexa Loránd, PhD-hallgató, Kántor Andrea, PhD-hallgató
Évközi ellenőrzés módja: 1 darab zárthelyi dolgozat megírása a 14. héten, melynek javítására és pótlására a vizsgaidőszak 3. hetéig van lehetőség.

Számonkérés módszereinek részletei:
Írásbeli: A sikeresen megírt (60%) zárthelyi dolgozatból álló jegy.
Az aláírás megszerzésének feltételei:
A zárthelyi dolgozat sikeres (60%) megírása és a gyakorlatokon való aktív részvétel. A gyakorlatokról való hiányzás megengedhető mértéke félévente három hiányzás.

A zárthelyi dolgozat kérdései:
1. A 178/2002/EK rendelet főbb pontjai 2. A 178/2002/EK rendelet hatálya 3. Az élelmiszerjog általános elvei 4. Az elővigyázatosság elve 5. Az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos tisztességes tájékoztatás alapelvei 6. Az élelmiszerek jelölésén feltüntetendő kötelező adatok 7. A minőségmegőrzési és a fogyaszthatósági idő 8. A földrajzi árujelzők jellemzése 9. A HÍR, a Hungarikum és az önkéntes megkülönböztető jelölések jellemzése 10. A NÉBIH és az EFSA főbb feladatai 11. Az RASFF rendszer működése 12. Az élelmiszeripari vállalkozások engedélyezésének menete 13. A bejelentés köteles tevékenységek köre és a bejelentés menete 14. A különleges táplálkozási célú élelmiszerek fajtái 15. Tápértéknövelő anyagok 16. A szállítmányok típusai 17. Állategészségügyi határállomások és a velük szemben támasztott követelmények 18. Az étlap összeállítására vonatkozó előírások a közétkeztetésben