

## **Szakirányú továbbképzési program címe: FOGYASZTÓVÉDELEM**

**Programfelelős:** Dr. Kiss Attila, tszv., főiskolai tanár

### **Jelentkezési feltétel:**

- Természettudományi képzési területen alapfokú végzettséggel rendelkezők,
- Bölcsészettudományi képzési területen alapfokú végzettséggel rendelkezők,
- Gazdaságtudományi képzési területen alapfokú végzettséggel rendelkezők,
- Sporttudományi képzési területen alapfokú végzettséggel rendelkezők,
- Pedagógusképzési képzési területen alapfokú végzettséggel rendelkezők,
- Társadalomtudományi képzési területen alapfokú végzettséggel rendelkezők,
- Orvos és egészségtudományi képzési területen alapfokozatú végzettséggel rendelkezők

**Képzési idő:** 250 óra (2 félév)

**Megszerzendő kreditek száma:** 60 kredit

**A szakképzettség oklevélben szereplő megnevezése:** fogyasztóvédelmi ellenőrző és elemző

### **A képzési program rövid tartalma, fontosabb információk:**

*Elsajátítandó tudáselemek, megszerezhető ismeretek*

- táplálkozástudományi, gasztronómiai ismeretek,
- általános és speciális fogyasztóvédelmi ismeretek,
- áruforgalmi ismeretek,
- fogyasztóvédelmi jogérvényesítési lehetőségek.

*Az oklevelet szerző szakemberek alkalmasak:*

- táplálkozási és életviteli szaktanácsadásra,
- fogyasztóvédelmi hatósági ügyintézői feladatok ellátására,
- kis- és nagykereskedelmi áruforgalmi ügyintézésre,
- fogyasztói kapcsolattartás (kifogások, panaszok ügyintézése) kis- és nagykereskedelmi vállalkozásoknál.

*Szakképzettség alkalmazása konkrét környezetben, tevékenységrendszerben*

Az oklevél megszerzése után a hallgatók jó eséllyel indulnak a munkaerőpiacon, elsősorban felsőfokú képzésben részesült, minőségirányítási rendszerekben is jártas szakembereket igénylő hazai és nemzetközi élelmiszergyártó és- forgalmazó cégeknél, nagyáruház láncoknál, környezetvédelmi, élelmiszer minőségvizsgáló és élelmiszerbiztonsági laboratóriumoknál, hatóságoknál, valamint oktatási intézményeknél és kutatóintézetekben.

A fogyasztóvédelmi elemzés, fogyasztóvédelmi ellenőrzés, minőségirányítás, élelmiszerbiztonság területén szerzett ismeretanyag alkalmassá teszi a későbbiekben szakértői, szaktanácsadási feladatok ellátására hazai és nemzetközi szervezetekben, vállalati, kutatóintézeti és szakigazgatási szerveknél.

*A szakképzettség szempontjából meghatározó ismeretkörök, és a főbb ismeretkörökhöz rendelt kreditérték:*

- |   |           |
|---|-----------|
| - élelmiszerminőséggel kapcsolatos ismeretek:   | 3 kredit  |
| - táplálkozástudományi és életviteli ismeretek: | 10 kredit |
| - általános jogi, fogyasztóvédelmi ismeretek:   | 31 kredit |
| - szakmai gyakorlat:                            | 6 kredit  |