

**A 11. félév keretében teljesítendő  
élelmiszer-higiéniai gyakorlat követelményei  
Érvényes: 2019. február 1-től**

**I. A gyakorlat keretében teljesítendő feladatok**

A gyakorlat keretében teljesítendő feladatok a következők:

	<b>Feladat</b>
1	Húsvizsgálat a vágóhídon 1.1. Sertés és/vagy szarvasmarha 1.2. Egyéb vágóállat
2	Elsődleges termelés élelmiszer-biztonsági ellenőrzése
3	Élelmiszer-előállító üzem nyilvántartásba vétele, engedélyezése
4	Nyilvántartott és/vagy engedélyezett élelmiszer-előállító létesítmény ellenőrzése
5	Élelmiszerek szállításának és nagykereskedelmi raktározásának ellenőrzése
6	Élelmiszerek kiskereskedelmi forgalmazásának ellenőrzése
7	Vendéglátóhelyek, közétkeztető létesítmények ellenőrzése
8	Kistermelői élelmiszer-előállítás, -feldolgozás és -forgalmazás ellenőrzése

Az 1. pontban megjelölt feladat teljesítése kötelező; időtartama egy hét, amelyből legalább 3 napot sertés és/vagy szarvasmarha vágóhídon kell tölteni.

A 2-8. pontban jelölt feladatok közül legalább 70% (összesen 5 feladat) teljesítése kötelező.

**II. Gyakorlati napló**


A gyakorlatról naplót kell készíteni a fentiekben megjelölt feladatonkénti bontásban, tartalomjegyzékkel ellátva. A napló terjedelme 20-30 oldal, lehetőség szerint kiegészítve képekkel. A tematikus leírás során meg kell adni, hogy az adott feladat teljesítésére mely létesítményekben és milyen időkeretben került sor, majd röviden ki kell fejteni a teljesítés során szerzett tapasztalatokat. A gyakorlatvezető által kitöltött és aláírt igazolást (lásd melléklet) a naplóhoz kell csatolni.

A naplót a vizsga időpontját megelőző napon legkésőbb déli 12 óráig az alábbi linkre kell feltölteni: <http://www.vetphysiol.hu/zarovizsga>. Kinyomtatott formában a naplót nem szükséges benyújtani a tanszék részére.

**III. Vizsga**

A vizsgáztatás szóban történik, amelynek keretében a hallgató néhány dia (power point prezentáció) segítségével röviden (max. 5 percben) összefoglalja a gyakorlat keretében teljesített feladatokat. A vizsgát 1-5 közötti érdemjeggyel értékeljük.

Budapest, 2019. január 10.



Dr. Laczay Péter

tanszékvezető egyetemi tanár

## Élelmiszer-higiéniái gyakorlat

Hallgató neve: .....

Alulírott, ..... gyakorlatvezető igazolom, hogy a vezetésem alatt a hallgató a megjelölt időpontban a feladatot teljesítette.

	Feladat	Teljesítés	
		helye	Időtartama
1	Húsvizsgálat a vágóhídon 1.1. Sertés és/vagy szarvasmarha 1.2. Egyéb vágóállat		
2	Elsődleges termelés élelmiszer-biztonsági ellenőrzése		
3	Élelmiszer-előállító üzem nyilvántartásba vétele, engedélyezése		
4	Nyilvántartott és/vagy engedélyezett élelmiszer-előállító létesítmény ellenőrzése		
5	Élelmiszerek szállításának és nagykereskedelmi raktározásának ellenőrzése		
6	Élelmiszerek kiskereskedelmi forgalmazásának ellenőrzése		
7	Vendéglátóhelyek, közétkeztető létesítmények ellenőrzése		
8	Kistermelői élelmiszer-előállítás, -feldolgozás és -forgalmazás ellenőrzése		

Az 1. pontban jelölt feladat teljesítése kötelező; időtartama 1 hét, amelyből legalább 3 napot sertés és/vagy szarvasmarha vágóhídon kell tölteni.

A 2-8. pontban jelölt feladatok közül legalább 70% (összesen 5 feladat) teljesítése kötelező.

Dátum, aláírás: