

KÖVETELMÉNYRENDSZER
11. féléves Élelmiszer-higiéniai gyakorlat
2021/2022. tanév

1. Élelmiszer-higiénia gyakorlat

1.1. Tantervi jellemzők

Jelleg: kötelező tárgy

Hely a tantervben: 11. félév

Előadás/gyakorlat: 0/80

Kredit: 2

1.2. A gyakorlat keretében teljesítendő feladatok

A gyakorlat keretében teljesítendő feladatok a következők:

	Feladat
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, a létesítmény ellenőrzése
4	Élelmiszerek szállításának és nagykereskedelmi raktározásának ellenőrzése
5	Élelmiszerek kiskereskedelmi forgalmazásának ellenőrzése
6	Vendéglátóhelyek, közétkeztető létesítmények ellenőrzése
7	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 2-7. pontban jelölt feladatok közül legalább 70% (összesen 4 feladat) teljesítése kötelező.

1.3. Gyakorlati napló

A gyakorlatról naplót kell készíteni a fentiekben megjelölt feladatonkénti bontásban, tartalomjegyzékkel ellátva. A napló terjedelme 20-25 oldal, lehetőség szerint kiegészítve képekkel. A naplónak tartalmaznia kell egy borító lapot, amelyen szerepel a hallgató neve és Neptun-kódja, a készítés éve; a következő oldalon a napló tartalomjegyzéke, a napló végén pedig mellékletként a gyakorlatvezető által kitöltött és aláírt részletes adatlap és igazolás.

A tematikus leírás során minden egyes feladatnál (1-7. feladat) az alábbi szempontokat kell szerepeltetni:

- a gyakorlat helye, ideje (időtartama)
- a gyakorlatvezető neve és beosztása
- az intézmény/létesítmény/terület rövid leírása, termelési adatai (pl. milyen terméket gyárt)
- az intézményen/létesítményen belül ellenőrzött területek/munkafolyamatok leírása
- a tapasztalt higiéniai hiányosságok leírása és véleményezése

Fontos, hogy az adott területre/feladatra vonatkozó érvényben lévő rendeletek/előírások tényszerű bemutatása, ismertetése nem elegendő és nem pótolja a fent megadott szempontokat.

A naplót a vizsga időpontját megelőző napon, pdf formátumban, az alábbi linkre kell feltölteni: <http://www.vetphysiol.hu/zarovizsga>. Kinyomtatott formában a naplót nem szükséges benyújtani a tanszék részére. Amennyiben a hallgató nem tölti fel a gyakorlati naplót az előírt formátumban a fent jelzett időpontig, nem tehet vizsgát.

A napló formai követelményei

Oldalméret: A4; Betűméret: 12; Betűtípus (font): Times New Roman; Sorköz: 1,5; Tördelés: sorkizárt; Margó (alsó, felső, jobb, bal): 2,5 cm. A fejezetek (az egyes feladatok), alfejezetek stb. számozása szükséges.

1.4. Vizsga

A vizsga alapját a gyakorlati napló képezi, melyet a tematikus leírásra vonatkozóan a fentiekben megadott szempontok teljesülése alapján értékelünk, különös tekintettel az intézményen/létesítményen belül ellenőrzött területek/munkafolyamatok leírására és a tapasztalt higiéniai hiányosságok bemutatására és véleményezésére.

A naplót 1-5 közötti érdemjeggyel értékeljük.

Az étel- és ételmező-higiéniai szakmai gyakorlatot követő vizsgára minden blokk végén kerül sor (illetve a végét megelőző pénteki napon). A 2021/2022-es tanévben ezek a következő napok:

2021. 09. 24.

2021. 11. 05.

2021. 12. 03.

2022. 01. 14.

Amennyiben a vizsga érdemjegye elégtelen, és a hallgató javító vizsgát kíván tenni, vagy az adott blokk végén (ahová tartozik) rajta kívül álló ok miatt nem tud vizsgát tenni (ezt jeleznie/kérvényeznie kell a tanszéktől), vizsgát tehet 2022. 01. 17-28. között a tanszék által kiírt vizsganapon.