

**KÖVETELMÉNYRENDSZER**  
**11. féléves Élelmiszer-higiéniai gyakorlat**  
**2022/2023. 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:

	<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, 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 mellékként 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 szükségtelen, illetve 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 kell 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 szóbeli és két részből áll.

1. 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.

2. A hallgatónak a gyakorlat keretében teljesített feladatok közül, gyakorlati tapasztalata alapján, egy kiválasztott területet szóban be kell mutatnia néhány dia (powerpoint bemutató) segítségével max. 5 percen, amelyet maximum 10 perces megvitatás követ.

A vizsga mindegyik részét (napló, szóbeli bemutató, megvitatás) 1-5 közötti érdemjeggyel értékeljük. A vizsga végső érdemjegyét a 3 részjegy érdemjegyeinek átlaga adja.

**Az élelmiszer-higiéniai szakmai gyakorlatot követő vizsgára minden blokk végén kerül sor (illetve a végét megelőző pénteki napon). A 2022/2023-es tanévben ezek a következő napok:**  
**2022. 09. 23.**  
**2022. 11. 04.**  
**2022. 12. 02.**  
**2023. 01. 13.**

**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 2023. 01. 16-29. között a tanszék által kiírt vizsganapon.**

**ADATLAP**  
az Élelmiszer-higiéniai gyakorlat teljesítéséről – 11. félév

Hallgató neve: .....

Alulírott, ..... gyakorlatvezető igazolom,

hogy a vezetésem alatt a hallgató a megjelölt időpontban a feladatot teljesítette.

<i>Feladat</i>		<b>Teljesítés</b>	
		<b>Helye</b>	<b>Időtartama</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, 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		

1. Az 1. pontban megjelölt feladat teljesítése kötelező; időtartama egy hét, amelyből legalább 3 napot sertés és/vagy szarvasmarha vágóhídon kell tölteni.
2. A 2-7. pontban jelölt feladatok közül legalább 70% (összesen 4 feladat) teljesítése kötelező.

Dátum: .....

.....  
Gyakorlatvezető aláírása

# Igazolás

Alulírott .....(külső gyakorlatvezető) igazolom,  
hogy ..... (név), 11. féléves állatorvostan-hallgató

- haszonállatgyógyászat
- lógyógyászat
- kisállatgyógyászat
- laboratóriumi diagnosztika
- igazgatástan és élelmiszer-higiéna gyakorlatát\*

202..... és 202 ..... között (dátum) a(z)

.....  
.....

..... intézményben (neve és címe), a megadott követelményrendszer legalább 70%-ának elsajátításával, elvégezte.

Javasolt gyakorlati jegy: .....

Személyes vélemény (opcionális):

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Kelt: .....

PH.

.....

a gyakorlatvezető aláírása

\* a megfelelő aláhúzendó