

KÖVETELMÉNYRENDSZER
11. féléves Élelmiszer-higiéniai gyakorlat
2023/2024. tanév

1. ÉLELMISZER-HIGIÉRIA EXTRAMURÁLIS GYAKORLAT – 11. FÉLÉV

1.1. Tantervi jellemzők

Jelleg: kötelező tárgy

Hely a tantervben: 11. félév

Előadás/gyakorlat: 0/80

Kredit: 3

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 szükséges, illetve nem elegendő és nem pótolja a fent megadott szempontokat.

A naplót a vizsga időpontját megelőző napon délig (12.00 óráig), 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 2023/2024-es tanévben ezek a következő napok:
2023. 09. 22.
2023. 11. 03.
2023. 12. 01.
2024. 01. 12.**

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 2024. 01. 15-26. 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>		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, 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