

**Élelmiszer-higiénia
GYAKORLATOK**

2026/2027 I. félév

Gyakorlatok helye: C. épület 2. emelet (Élelmiszer-higiéniai gyakorló)

Hét	Dátum	Gyakorlat témája	Témavezető
1	09.07-11.	A gyakorlatok célja, előírások, alapfogalmak Munka- és tűzvédelmi oktatás	Lehel József Lányi Katalin
2	09.14-18.	A víz élelmiszer-higiéniai jelentősége és vizsgálata	Lányi Katalin Zilahi Boglárka
3	09.21-25.	Élelmiszerek csomagolása, jelölése. FCM	Darnay Livia
4	09.28-10.02.	Mikrobiológiai mintavételezés hatósági és egyéb célra. Élelmiszerek mikrobiológiai kritériuma 2073/2005/EK rendelet alkalmazása.	Engelhardt Tekla
5	10.05-09.	Klasszikus módszerek az élelmiszer-mikrobiológiában. Mintavételtől a tenyésztésig.	Engelhardt Tekla
6	10.12-16.	Gyors módszerek az élelmiszer-mikrobiológiában.	Engelhardt Tekla
7	10.19-23.	Patogén baktériumok kimutatási lehetőségei az élelmiszeriparban a <i>Salmonella</i> példáján.	Engelhardt Tekla
8	10.26-30.	Molekuláris módszerek az élelmiszer mikrobiológiában. Salmonella PCR kimutatásának értékelése.	Engelhardt Tekla
9	11.02-06.	Trichinella vizsgálat. Mikrobiológiai vizsgálati eredmények összehasonlítása.	Engelhardt Tekla
10	11.09-13.	Kémiai-toxikológiai élelmiszer-biztonság: mintaelőkészítés, szűrővizsgálatok, megerősítő és nagyműszeres vizsgálatok	Lányi Katalin Lehel József
11	11.16-20.	Kockázatbecslés és kockázatkezelés a gyakorlatban – esettanulmányok	Farkas Zsuzsa
12	11.23-27.	HACCP rendszer esettanulmány.	Süth Miklós
13	11.30-12.04.	HACCP rendszer építése a gyakorlatban.	Süth Miklós
14	12.07-11.	Pótgyakorlat	Gyakorlatvezetők

Gyakorlatvezetők: Darnay Livia, Engelhardt Tekla, Farkas Máté, Kanyorszky Tünde, Strang Orsolya, Vig András

Zárthelyi dolgozatok időpontja:

1. ZH 7. héten – 2026. október 22. 20:00 óra

2. ZH: 12. héten – 2026. november 26. 20:00 óra

Budapest, 2026. szeptember 07.

Süth Miklós
intézetigazgató, tanszékvezető