

KÖVETELMÉNYRENDSZER
11. féléves Élelmiszer-higiéniai gyakorlat
2025/2026. tanév

1. ÉLELMISZER-HIGIÉNYIA EXTRAMURÁLIS GYAKORLAT – 11. FÉLÉV

2.1. Tantervi jellemzők

Jelleg: **kötelező tárgy**

Tanszék: **Élelmiszer-higiéniai Tanszék**

Hely a tantervben: **11. félév**

Előadás/gyakorlat: 0/80

Kredit: 3

2.2. A gyakorlat keretében teljesítendő feladatok

A gyakorlat keretében teljesítendő feladatok a következők:

	Feladat
1	Húsvizsgálat 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. Az integrált húsvizsgálat részét képezi az Antemortem I. vizsgálat, amelyet az állat elsődleges termelési helyén kell elvégezni (származási gazdaság).

A 2-7. pontban jelölt feladatok közül legalább 70% (összesen 4 feladat) teljesítése kötelező.

A 11. féléves gyakorlat során a hallgatónak el kell végeznie a LogBook-ban szereplő feladatokat és alá kell íratnia a gyakorlatvezetővel/gyakorlatvezetőkkel.

2.3. 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 minden esetben a teljesített blokk vége előtti csütörtökön délig (12.00 óráig), pdf formátumban, az alábbi linkre kell feltölteni: <http://www.vetphysiol.hu/zarovizsga>, attól függetlenül, hogy a blokk végén tesz-e vizsgát a hallgató vagy nem.

Azok a hallgatók, akik a 4 hetes blokk első 2 hetében teljesítik az Élelmiszer-higiéniai gyakorlatot, kötelesek feltölteni a naplójukat a megfelelő honlapra a fent megadott linken, a gyakorlat teljesítését követően, 48 órán belül.

Kinyomtatott formában a naplót nem kell benyújtani a tanszék részére. A vizsgához a feltöltött naplót az Élelmiszerlánc-tudományi Intézet munkatársai fogják elbírálni. 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.

2.4. Vizsga

Az élelmiszer-higiéniai szakmai gyakorlatot követő vizsgára minden blokk végén (a végét megelőző pénteki napon), illetve a vizsgaidőszakban kerül sor. A vizsganapokon a vizsgázók számát a tanszék határozza meg. A hallgató akkor tehet vizsgát, ha feltöltötte a naplóját a megadott linkre, illetve ha a LogBook-ban szereplő feladatokat az előírás szerint teljesítette és a gyakorlatvezetővel/gyakorlatvezetőkkel aláíratta. A LogBook-ot be kell mutatni a vizsgán. Teljesítés esetén a LogBook megfelelő oldala aláírásra kerül a tanszékvezető vagy a megbízott személy által.

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 belül.
3. A bemutatót maximum 10 perces megvitatás követi.

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 (a blokk végét megelőző pénteki napon), illetve a vizsgaidőszakban (2026. 01.19-30.)

A 2025/2026-os tanévben a blokk végi vizsganapok a következők:

2025. 09. 26.

2025. 11. 07.

2025. 12. 05.

2026. 01. 16.

Ezekén a vizsganapokon maximum 19 hallgató tud vizsgázni. Ugyanakkor lehetőség van a vizsga letételére a vizsgaidőszakban is (2026. 01.19-30.).

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, vizsgát tehet (2026. 01.19-30.) között a tanszék által kiírt vizsganapokon.

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-higiénia 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