

# Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2012/13/2
<b>Tárgynév:</b>	Higiéné előírások a vendéglátásban
<b>Tárgykód:</b>	ALIFVSA1281
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Dr. Halbritter András Albert
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	0/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	8/0/0

---

## Oktatás célja:

### A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései

Célja olyan szakemberek képzése, akik a korszerű ismereteken alapuló higiénés szemlélet és a közegészségügyi előírások ismeretében bármely vendéglátással összefüggő szituációban és tevékenység során képesek a Jó Higiénés Gyakorlat (JHGY) megvalósítására, valamint a higiénés önellenőrző rendszer (HACCP) kialakítására és működtetésére.

Specifikus célkitűzése, hogy a hallgatókat felkészítse a vendéglátó vállalkozás szakhatósági engedélyezési és egyéb eljárásaira,  
a vendéglátó vállalkozásra vonatkozó speciális minősítési és minőségbiztosítási rendszerek kialakítására, betartására, valamint  
az ételmezés-egészségügyi, személyi és környezeti higiéné előírások következetes végrehajtására és végrehajtatására.

## Tantárgy tartalma:

### A tantárgy témái

A mikrobiológiai alapismeretek elsajátítása; A romlások, valamint az élelmiszer-, ételeredetű megbetegedések megismerése és megelőzésük módjának elsajátítása.  
Az élelmiszer-biztonság és a HACCP.  
A menedzsment feladatai a Jó Higiénés Gyakorlat és a HACCP rendszer működtetésével kapcsolatban.

## Számonkérési és értékelési rendszere:

### A tárgy teljesítésének feltétele, értékelés:

Zárthelyi dolgozat: max. 60 p.

A teljesítés feltétele min. 30 p.

## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2012/13/2
<b>Tárgynév:</b>	Higiéné előírások a vendéglátásban
<b>Tárgykód:</b>	ALIFVSA1281
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Dr. Halbritter András Albert
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	0/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	8/0/0

---

### **Kötelező irodalom:**

#### **Kötelező irodalom:**

Dr. Hajdú István: Mikrobiológia higiéné. 2. füzet. Főiskolai jegyzet, BGF, Budapest.

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus) 2-1/1969 számú irányelv: A Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója (<http://www.omgk.hu/Mekv/2/211969.pdf>)

#### **Ajánlott irodalom:**

Dr. Schmidt Katalin: Mikrobiológiai Higiéné. 1. füzet. Főiskolai jegyzet, BGF, Budapest.

Dr. Rodler Imre: Ételmérgezések, ételfertőzések. 1986. Medicina, Budapest

Dr. Rodler Imre: Élelmezéshigiéné. 2007. Medicina, Budapest

Dr. Szabó István Mihály: A bioszféra mikrobiológiája. 1989. Akadémiai Kiadó, Budapest.

Magyar Élelmiszerkönyv. [www.fvm.hu](http://www.fvm.hu)

(jelenleg: <http://www.fvm.hu/main.php?folderID=1006> )

Dr. Halbritter András Albert