

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Higiéné előírások a vendéglátásban
Tárgykód:	ANIFVSA1281
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Dr. Halbritter András Albert
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	2/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

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.

Kötelező irodalom:

Kötelező irodalom:

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Higiéne előírások a vendéglátásban
Tárgykód:	ANIFVSA1281
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Dr. Halbritter András Albert
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	2/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

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

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