

Tárgytematika / Course Description

Higiénia a vendéglátásban

KGNF_TRTM005

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Szalai Zoltán

Félév / Semester: 2019/20/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartás kialakítása, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartás kialakítása, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1.hét	Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei, mikroorganizmusok csoportosítása
2.hét	Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei
3.hét	Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)
4.hét	Élelmiszer eredetű megbetegedések:élelmiszer fertőzések
5.hét	Élelmiszer mérgezések
6.hét	Élelmiszerekben előforduló kémiai szennyeződések
7.hét	Vendéglátóegységek telepítésének alapfeltételei környezet-, baleset-, munka- és fogyasztóvédelem alapismereteit is. A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma
8.hét	Bejáratok kialakításának követelményei Raktárak kialakításának követelményei Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei
9.hét	Mosogatók kialakításának követelményei Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei
10.hét	Személyi higiénia, egészségfejlesztési alapismeretek
11.hét	HACCP minőség biztosítási rendszer alapelvei, felépítése
12.hét	HACCP alkalmazása
13.hét	Élelmiszerek forgalmazására vonatkozó jogszabályok
14.hét	Fogyasztók tájékoztatására vonatkozó jogszabályok, fogyasztóvédelem alapismeret. Zárthelyi dolgozat

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Kurzus záró írásbeli dolgozat.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Rodler imre:Élelmezés-és táplálkozás-egészségtan,Medicina könyvkiadó Zrt., Budapest, 2008
