

Tárgytematika / Course Description Higiénia a vendéglátásban

KGNF_TRTM005

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Szalai Zoltán

Félév / Semester: 2023/24/1

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

M
i
k
r
o
o
r
g
a
n
i
z
m
u
s
o
k

j
e
l
l

M
i
k
r
o
o
r
g
a
n
i
z
m
u
s
o
k

s
z
a
p
o
r
o
d
á
s
á
n
a
k

k
ö
r
n
y
e
z
e
t
i
f
e
l
t
é
t
e
l
e
i
M
i

É
l
e
l
m
i
s
z
e
r
e
r
e
d
e
t
ű

3.hét

m
e
g
b
e
t
e
g
e
d
é
s
e
k
:
é
l
e
l
m
i
s
z
e
r
f
e
r
t
ő
z
é
s
e
k

4.hét

É
l
e
l
m
i
s
z
e
r
m
é
r
g
e
z
é
s
e
k

É
l
e
l
m
i
s
z
e
r
e
k
b
e
n

5.hét

e
l
ő
f
o
r
d
u
l
ó

k
é
m
i
a
i
s
z
e
n
n
y
e
z
ő
d
é
s
e
k

V
e
n
d
é
g
l
á
t
ó
e
g
y
s
é
g
e
k

t
e
l
e
p
í
t
é
s
é
n
e
k

a
l
a
p
f
e
l
t
é
t
e
l
e
i
k
ö
r
n
y
e
z
e

6.hét

A

h
e
l
y
i
s
é
g
e
k

e
g
y
i
r
á
n
y
ú

k
a
p
c
s
o
l
ó
d
á
s
a
,
t
i
s
z
t
a

é
s
s
z
e
n
n
y
e
z
e
t

E
l
ő
k
é
s
z
í
t
ő

h
e
l
y
i
s
é
g
e
k

k
i
a
l
a
k
í
t
á
s
á
n
a
k

k
ö
v
e
t
e
l
m
é
n
y
e
i
K
o
n
y
h

9.hét

S
z
e
m
é
l
y
i
h
i
g
i
é
n
i
a
,
e
g
é
s
z
s
é
g
f
e
j
l
e
s
z
t
é
s
i
a
l
a
p
i
s
m
e
r
e
t
e
k

H
A
C
C
P

m
i
n
ő
s
é
g

b
i
z
t
o
s
í
t
á
s
i
r
e
n
d
s
z
e
r
a
l
a
p
e
l
v
e
i
,
f
e
l
é
p
í
t
é
s
e

10.hét

H
A
C
C
P

11.hét

a
l
k
a
l
m
a
z
á
s
a

É
l
e
l
m
i
s
z
e
r
e
k

f
o
r
g
a
l
m
a
z
á
s
á
r
a

12.hét

v
o
n
a
t
k
o
z
ó

j
o
g
s
z
a
b
á
l
y
o
k

13.hét

Z
á
r
t
h
e
l
y
i
d
o
l
g
o
z
a
t
P
ó
t
z
á
r
t
h
e
l
y
i
d
o
l
g
o
z
a
t

14.hét

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Kurzus záró írásbeli dolgozat. Osztályozás 1-5-ig. Az aláírásfeltétele legalább elégséges zh eredmény. A pótlások a pót zh időpontjában lehetségesek. Vizsgaidőszakban már nem.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Rodler Imre: Élelmezés-és táplálkozás-egészségtan, Medicina könyvkiadó Zrt., Budapest, 2008
Hajdú, I., Schmidt, K.: Mikrobiológia - higiéné. Főiskolai tankönyv, 1-3. füzet, Budapest, 2001.
Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához. Budapest, 2012. www.mkik.hu/index.php?id=6023
62/2011. (VI.30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL

Haccp és élelmiszer-biztonsági előírások az európai unióban
SZEITZNÉ SZABÓ MÁRIA DR.