

Javító és különbözeti vizsgák rendje élelmiszerismeret

Szakköznevelési gimnázium

Vizsga szerkezete : írásbeli és szóbeli vizsga

Írásbeli rész : 45 perc

Feladatok: rövid válasz ,fogalmak , igaz-hamis állítás, egyszerű választás, csoportosítás

Elérhető pont : 30 pont

Szóbeli rész: felkészülési idő 30 perc, felelet max.15 perc

Témakörök: a tantervben meghatározott témakörökből kialakított tételek (legalább20 tétel)

Elérhető pont : 30 pont (tartalmi helyesség 25 pont, logikai helyesség, előadásmód 5 pont)

Írásbeli és szóbeli alapján kialakított minősítés :

54-60 pont 5 90-100 %

44-53 pont 4 73-89 %

34-43 pont 3 57-72 %

24-33 pont 2 40-56 %

0-23 pont 1 0-39 %

Témakörök: 2016/2017-es tanév

9. évfolyam:

Általános élelmiszerismeret:

1. Táplálkozási ismeretek

Táplálkozás jelentősége:

Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

2. Környezetvédelmi ismeretek

Vizek védelme, környezeti elemek védelme, veszélyes hulladék, zajvédelem

3. Fogyasztóvédelem

Fogyasztói jogok

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek

Vásárlók Könyve

Szavatosság és jótállás

4. Élelmiszerek csoportjai I.

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok

Természetes édesítőszer

Só jellemzése, felhasználása

Ecetek jellemzése, felhasználása

Fűszerek

Tej, tejkészítmények, tejtermékek

Tojás

Malomipari termékek

Szárzészta

Állati eredetű zsiradékok

Növényi eredetű zsiradékok

Élelmiszerek a gyakorlatban

Alap ízeket befolyásoló anyagok

Természetes édesítőszer

Só jellemzése, felhasználása

Ecetek jellemzése, felhasználása

Fűszerek

Tej és tejtermékek

Tojás

Malomipari termékek:

Sütőipari termékek jellemzése

Szárzészta

Állati eredetű zsiradékok

Növényi eredetű zsiradékok

Élelmiszerbiztonság alapjai

1.Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság

Élelmiszer minőség

Élelmiszer higiénia

Élelmiszer nyomon követhetőség

Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében

Vállalkozói felelősség, hatósági felügyelet, fogyasztói magatartás

Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

2. Az élelmiszer mikrobiológia

Mikroorganizmusok

Romlás, romlást okozó mikrobák

Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok

Élelmiszer eredetű megbetegedések: ételmérgezés, ételfertőzés-eljárás

Az élelmiszerek romlása

A tartósítás módszerei : fizikai, kémiai, fizikai-kémiai, biológiai

3. Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság

Kémiai szennyezők, állatgyógyászati szermaradékok, peszticid maradékok, környezeti, technológiai eredetű szennyezők

Zsírban, olajban sütés szabályai

Csomagoló anyagok

Élelmiszerrel érintkező felületek

Biológiai eredetű szennyezők – mikotoxinok, biotoxinok, hisztamin

Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok

Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok

Mérgező gombák, mérgező állatok, mérgező növények

4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája

Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok

A GHP helye és szerepe a szabályozásban

Termék-specifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv

A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye

Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)

Vendéglátás és közétkeztetés

Ételmérgezés, ételfertőzés

Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

