

Élelmiszerismeret

Javító és különbözeti vizsgák rendje élelmiszerismeret

Szakgimnázium

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

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: 2017/2018-a 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. 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

Hús, húsipari termékek

Szárnyasok

Sertés-, marhahús

Halak, vadak

Zöldségek, gyümölcsök

Élelmiszerbiztonság alapjai

1. 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

2. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok

Ételmérgezés, ételfertőzés

Ajánlott könyv:

Galambosné Goldfinger Erzsébet: Élelmiszeralapismeretek

Horváth Péter: Élelmiszerbiztonság és higiénia a vendéglátásban