

Élelmiszerismeret

Javító és különbözeti vizsgák rendje

Szakközépiskola

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:

51-60 pont 5 85-100 %

40-50 pont 4 67-84 %

29-39 pont 3 48-66 %

18-28 pont 2 30-47 %

0-17 pont 1 0-29 %

Témakörök: 2018/2019. tanév

1/9.D osztály:

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.

Malomipari termékek

Sütőipari termékek

Száraztészták

Természetes édesítőszer

Mesterséges édesítőszer

Ízesítőszer: étkezési só jellemzése, fajtái, felhasználása

ételecetek

fűszerek jellemzése és csoportjai, felhasználásuk

fűszerkeverékek, összetett ételízesítők

Zöldségfélék jellemzése és csoportjai, felhasználásuk

Élelmiszerbiztonságról általában

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: Élelmiszer-alapismeretek

Horváth Péter: Élelmiszerbiztonság és higiénia a vendéglátásban