

FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése:	Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek
A vizsgafeladat időtartama:	30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya:	15%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tétteleit a 2673-29/2016/HERMAN számon kiadom.

Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter megbízásából

Jóváhagyta:


.....
Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid
főigazgató



2016
HERMAN OTTÓ INTÉZET

Érvényes: 2016. november 17. -től

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben szereplő „Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek”, valamint „Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek”, modulok témaköreinek mindegyikét tartalmazza.

A tételhez segédeszköz nem használható.

A feladatsor első részében található 1-20-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzótételek.

A második részben található a tanári példány, mely az értékelést segíti.

A tételsor az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

1. Ismertesse a gyümölcsfélék és a gabonafélék csoportosítását, főbb jellemzőit, tulajdonságait!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

2. Ismertesse a zöldségfélék csoportosítását, főbb jellemzőit, tulajdonságait!

A tételhez használható segédeszköz: -

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

3. Ismertesse a vágóállatok fajtáit, csoportosításukat, jellemzőit, tulajdonságaikat!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

4. Ismertesse a hús szerkezetét, tulajdonságait, részeit, felhasználhatóságukat!

A tételhez használható segédeszköz: -

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

**5. Ismertesse a tojás felépítését, jelentőségét, táplálkozásban betöltött szerepét!
Ismertesse a tej összetételét jelentőségét, táplálkozásban betöltött szerepét!**

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

6. Ismertesse az étkezési zsiradékok, a fűszerek, adalékanyagok és a csomagolóanyagok legfontosabb tulajdonságait, csoportjait!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

7. Csoportosítsa és jellemezze a mikroorganizmusokat! Mutassa be az életfeltételeikhez szükséges összetevők szerepét!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

8. Konkrét példákon keresztül mutassa be a mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenységét az élelmiszeriparban! Mutassa be a káros mikroorganizmusok elleni védekezés lehetőségeit!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

9. Ismertesse az mikroorganizmusok szaporodását, a szaporodás gátlását és a mikroorganizmusok elpusztításának lehetőségeit!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

10. Jellemezze az élelmiszerek romlásos folyamatait és megelőzésük lehetőségeit!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

11. Mutassa be és jellemezze az élelmiszerek alapvető alkotórészeit!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

12. Ismertesse a táplálkozás folyamatát, a tápcsatorna részeit és jellemezze az emésztő enzimeket!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Vizsgáló

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

13. Ismertesse a fehérjék, szénhidrátok, zsírok lebontását, a vitaminok, ásványi anyagok felszívódását az anyagcsere folyamatokban!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

14. Értékelje a növényi eredetű élelmiszerek táplálkozásélettani szerepét!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

15. Értékelje az állati eredetű élelmiszerek táplálkozásélettani szerepét!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

16. Mutassa be a táplálkozási szokásokat és a helyes táplálkozást a különböző életkorok esetében! Ismertesse a fizikai erőnlét és a táplálkozás összefüggéseit!

A tételhez használható segédeszköz: -

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknél

17. Mutasson be alternatív táplálkozási irányzatokat! Ismertesse az elhízás okait, következményeit! Ismertesse az alkohol élettani hatását, az alkoholizmus következményeit!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknél

18. Ismertesse a környezeti és a személyi higiénia követelményeit!

A tételhez használható segédeszköz: -

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

19. Mutassa be a tisztítás, fertőtlenítés folyamatait! Ismertesse a tisztítószerekkel és a fertőtlenítőszerekkel szemben támasztott követelményeket!

A tételhez használható segédeszköz: -

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

20. Mutassa be a kistermelői élelmiszerelőállító tevékenységhez kapcsolódó jogi szabályozást, nyilvántartást!

A tételhez használható segédeszköz: -

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

László Kő

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

1. Ismertesse a gyümölcsfélék és a gabonafélék csoportosítását, főbb jellemzőit, tulajdonságaikat!

Kulcsszavak, fogalmak

- almatermésűek (alma, körte, birs, naspolya stb.)
- csonthéjas magvúak (cseresznye, meggy, őszibarack, szilva, ringló, stb.)
- csonthéjas magvak (dió, mandula, pisztácia, kesudió, stb.)
- bogyósok (málna, ribizli, áfonya, szamóca, stb.)
- szőlő
- gabonafélék csoportosítása (pl. sikérképző fehérjéket tartalmaznak: búza, rozs, árpa, zab; sikérképző fehérjéket nem tartalmaznak: rizs, köles, cirok, kukorica; alternatív gabonafélék: hajdina, amaránt)
- érettségi állapot(ok), fajtaazonosság, tisztaság, alak (méret), érzékszervi tulajdonságok, beltartalmi tulajdonságok

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

2. Ismertesse a zöldségfélék csoportosítását, főbb jellemzőit, tulajdonságait!

Kulcsszavak, fogalmak

- burgonyafélék (paradicsom, paprika, burgonya, tojásgyümölcs)
- kabakosok (uborka, sárgadinnye, görögdinnye, sütőtök)
- hüvelyesek (zöldborsó, zöldbab)
- ernyősvirágúak (sárgarépa, zeller, petrezselyem)
- káposztafélék (fejes káposzta, karfiol, karalábé, torna)
- libatopfélék (spenót, cékla)
- sóskafélék (sóska)
- hagymafélék (fokhagyma, vöröshagyma)
- fészkesvirágúak (salátafélék, articsóka)
- csemegekukorica
- gombafélék (csiperkegomba, szarvas gomba, shii-take gomba stb.)
- érettségi állapot(ok), fajtaazonosság, tisztaság, alak (méret), érzékszervi tulajdonságok, beltartalmi tulajdonságok

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító

Szóbeli vizsgatevékenység

A szóbeli vizsga megnevezése:

Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

3. Ismertesse a vágóállatok fajtáit, csoportosításukat, jellemzőit, tulajdonságaikat!

Kulcsszavak, fogalmak

- nagyvágóállatok (szarvasmarha, sertés, juh, ló) fajtaismeret
- baromfifélék (tyúkfélék, pulykafélék, gyöngyösfajták, vízibaromfi félék)
- vadak, halak
- szervezeti felépítésük (főbb csontok, szervek, izmok)
- élettani tulajdonságok (mozgás, anyagcsere, keringés, szaporodás)
- egyéb tulajdonságok (fajta, kor, nem, egészségi állapot)
- takarmányozás

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

4. Ismertesse a hús szerkezetét, tulajdonságait, részeit, felhasználhatóságukat!

Kulcsszavak, fogalmak

- hús fogalma, szöveti felépítése
- hús minőségét meghatározó tényezők (fajta, kor, nem, takarmányozás, egészségi állapot)
- húsrészek (sertés húsrészei, marha húsrészei, baromfi húsrészei)
- húsok konyhatechnikai felosztás szerint (pecsenyehúsok, leveshúsok, szelet húsok, pörkölt húsok, kocsonyahúsok) konkrét példákkal

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

**5. Ismertesse a tej felépítését, jelentőségét, táplálkozásban betöltött szerepét!
Ismertesse a tej összetételét jelentőségét, táplálkozásban betöltött szerepét!**

Kulcsszavak, fogalmak

- tej szerkezete, kémiai összetétele
- tej tápanyagtartalma, táplálkozásélettani szerepe
- tej összetétele (víz, tejszór, tejfehérje, tejcukor, vitaminok, ásványi anyagok), fiziko-kémiai jellemzése (víztartalom, pH, savfok)
- tej táplálkozásélettani szerepe
- tej / tejérzékenység

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító

Szóbeli vizsgatevékenység

A szóbeli vizsga megnevezése:

Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknél

6. Ismertesse az étkezési zsiradékok, a fűszerek, adalékanyagok és a csomagolóanyagok legfontosabb tulajdonságait, csoportjait!

Kulcsszavak, fogalmak

- állati és növényi eredetű zsírok legfontosabb tulajdonságai, élettani hatásai
- fűszer fogalma, csoportosítási lehetőségeik (pl. származási hely, aprítottság, növényi részek: termések, magvak, virág részek, levelek, héjrészek, gyökerek) konkrét példák
- adalékanyagok (tartósítószer, színezékek, aromák) konkrét példák
- természetes és mesterséges csomagolóanyagok, tulajdonságaik (előnyök, hátrányok)

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknél

7. Csoportosítsa és jellemezze a mikroorganizmusokat! Mutassa be az életfeltételeikhez szükséges összetevők szerepét!

Kulcsszavak, fogalmak

- baktériumok jellemzői
- gombák jellemzői
- vírusok jellemzői
- víz szerepe
- tápanyagok szerepe
- oxigén szerepe
- hőmérséklet szerepe
- kémhatás jelentősége

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító

Szóbeli vizsgatevékenység

A szóbeli vizsga megnevezése:

Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

8. Konkrét példákon keresztül mutassa be a mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenységét az élelmiszeriparban! Mutassa be a káros mikroorganizmusok elleni védekezés lehetőségeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- hasznos tevékenység iparágankénti példákkal
- káros tevékenység iparágankénti példákkal
- védekezési lehetőségek (tartósítási eljárások: fizikai, kémiai, biológiai, kombinált)

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

9. Ismertesse az mikroorganizmusok szaporodását, a szaporodás gátlását és a mikroorganizmusok elpusztításának lehetőségeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- szaporodási görbe
- szaporodási görbe szakaszainak jellemzése
- mikrobák szaporodásának gátlása (hűtés, fagyasztás, szárítás, cukor-, sótartalom változtatás)
- mikrobák elpusztításának módszerei (pasztörözés, sterilezés, steril szűrés, vegyi anyagok alkalmazása)

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

10. Jellemezze az élelmiszerek romlásos folyamatait és megelőzésük lehetőségeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- romlás (tápanyagsökkenés, érzékszervi elváltozások)
- élelmiszerfertőzés (meghatározása, konkrét példák)
- élelmiszermérgezés (meghatározása, konkrét példák)
- tartósítási technológiák (fizikai, kémiai, biológiai, kombinált)

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



11. Mutassa be és jellemezze az élelmiszerek alapvető alkotórészeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- a táplálkozás jelentősége, feladata (anyagcsere)
- víz szerepe, vízszükséglet (napi normál, befolyásoló tényezők: kor, egészségi állapot, hőmérséklet stb.), vízfelvétel (élelmiszerek víztartalma)
- fehérjék (felépítése, esszenciális aminosavak, szerepük, élettani jelentőségük)
- szénhidrátok (felépítése, szerepük, élettani jelentőségük)
- zsiradékok: gliceridek, lipoidok élettani szerepük
- vitaminok (csoportosításuk, élettani szerepük, néhány fontosabb vitaminhiány okozta betegség)
- ásványi anyagok (makro elemek: Na, K, Ca, Mg, P, stb. élettani szerepe; mikroelemek: Fe, Cu, Zn, Mn, I, stb. élettani szerepe)

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

12. Ismertesse a táplálkozás folyamatát, a tápcsatorna részeit és jellemezze az emésztő enzimeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- táplálkozás folyamata (tápanyagfelvétel, emésztés, felszívódás, szállítás, hasznosítás, kiválasztás)
- szájüreg felépítése (rágás, nyelés folyamatai)
- gyomor szerepe
- vékonybél, vastagbél szerepe
- máj, epe, hasnyálmirigy szerepe
- emésztőenzimek a tápcsatorna egyes szakaszaiban (amilázok, lipázok, pepszin, tripszin, stb.)

**Eredetivel mindenben meggyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

13. Ismertesse a fehérjék, szénhidrátok, zsírok lebontását, a vitaminok, ásványi anyagok felszívódását az anyagcsere folyamatokban!

Kulcsszavak, fogalmak

- fehérje alapú tápanyagok, fehérjék emésztésének helye a tápcsatornában, emésztő enzimek, fehérje szerepe a szervezetben
- szénhidrát alapú tápanyagok, szénhidrátok emésztésének helyei a tápcsatornában, emésztő enzimek, szénhidrát szerepe a szervezetben
- a tápanyagok zsírtartalma, zsírok emésztésének helye a tápcsatornában, emésztő enzimek, zsírok szerepe a szervezetben
- a tápanyagok vitamin és ásványianyag tartalma, felszívódásuk, szerepük a szervezetben

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

14. Értékelje a növényi eredetű élelmiszerek táplálkozásélettani szerepét!

Kulcsszavak, fogalmak

- zöldségek, gyümölcsök, gabonák, olajos tartalmú magvak főbb beltartalmi összetevőik
- növényi eredetű élelmiszerek
- konyhatechnikai elkészítésük és hatásuk (a fogyaszthatóságra, beltartalmi változásokra, stb.)
- szerepük a kiegyensúlyozott táplálkozásban
- egyoldalú táplálkozások hatásai (vegetáriánus, vegán stb. étrendek)
- saját vélemény, ötlet megfogalmazása fogyasztásukkal kapcsolatban

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

15. Értékelje az állati eredetű élelmiszerek táplálkozásélettani szerepét!

Kulcsszavak, fogalmak

- állati eredetű élelmiszerek
- húsok, húskészítmények, tojás, tej és tejkészítmények főbb beltartalmi összetevőik
- konyhatechnikai elkészítésük és hatásuk (a fogyaszthatóságra, beltartalmi változásokra, stb.)
- szerepük a kiegyensúlyozott táplálkozásban
- egyoldalú táplálkozások hatásai
- saját vélemény, ötlet megfogalmazása fogyasztásukkal kapcsolatban

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



16. Mutassa be a táplálkozási szokásokat és a helyes táplálkozást a különböző életkorok esetében! Ismertesse a fizikai erőnlét és a táplálkozás összefüggéseit!

Kulcsszavak, fogalmak

- csecsemők, gyermek táplálkozási igényei, kiegyensúlyozott, egészséges tápanyagszükségletük (étkezések száma, összetétele, tápanyagok feldolgozottsága, stb.)
- egészséges felnőttek táplálkozási igényei, kiegyensúlyozott, egészséges tápanyagszükségletük (étkezések száma, összetétele, tápanyagok feldolgozottsága, stb.)
- idősek táplálkozási igényei, kiegyensúlyozott, egészséges tápanyagszükségletük (étkezések száma, összetétele, tápanyagok feldolgozottsága, stb.)
- különböző táplálkozási szokások hatása a fizikai erőnlétre
- testedzés jelentősége, táplálkozási igénye

Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító

Szóbeli vizsgatevékenység

A szóbeli vizsga megnevezése:

Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

17. Mutasson be alternatív táplálkozási irányzatokat! Ismertesse az elhízás okait, következményeit! Ismertesse az alkohol élettani hatását, az alkoholizmus következményeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- alternatív táplálkozási irányzatok főbb jellemzői (pl. vegetáriánus, vegán, predán, reformtáplálkozás, stb.)
- elhízás befolyásoló tényezői, tünetei, okai, következményei
- alkohol élettani hatásai
- különböző alkoholtartalmú italok
- alkohol mennyiségének a szervezetre gyakorolt hatása (normál tudatállapottól a halálig), véralkoholszint
- alkohol rövid távú hatásai, idült hatásai, alkoholizmus

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

18. Ismertesse a környezeti és a személyi higiénia követelményeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- munkaruha, egyéni védőfelszerelés viselésének szabályai
- kistermelővel szemben elvárt higiéniai előírások
- kistermelői élelmiszer előállítás szűkebb környezetének kialakítása, higiéniai előírásai
- kistermelői élelmiszer előállítás tágabb környezetének kialakítása, higiéniai előírásai
- hűtőlánc jelentősége

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

19. Mutassa be a tisztítás, fertőtlenítés folyamatait! Ismertesse a tisztítószerekkel és a fertőtlenítőszerrel szemben támasztott követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- takarítás folyamata
- fertőtlenítés folyamata
- tisztítószerekkel szembeni elvárások, alkalmazási feltételei
- fertőtlenítőszerrel szemben támasztott követelmények
- tárolási, felhasználási előírások
- tisztító-, fertőtlenítőszer jelölései (biztonsági adatlap)
- hulladékkezelés (veszélyes hulladékok, tárolásuk, kezelésük)

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 31 541 18 Kistermelői élelmiszerelőállító

Szóbeli vizsgatevékenység

A szóbeli vizsga megnevezése:

Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

20. Mutassa be a kistermelői élelmiszerelőállító tevékenységhez kapcsolódó jogi szabályozást, nyilvántartást!

Kulcsszavak, fogalmak

- higiéniai előírások
- kistermelőkre vonatkozó jogszabályok
- termék-előállításra, forgalmazásra vonatkozó jogi szabályozás, rendeletek
- kötelező nyilvántartások
- vásárlói tájékoztatás szerepe

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

ÉRTÉKELÉS

[illegible]

dátum

aláírás

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Gregory Wilson