

**ÉLELMISZERIPAR ISMERETEK
EMELT SZINTŰ SZÓBELI VIZSGA
MINTAFELADATOK ÉS ÉRTÉKELÉSÜK**

1. tétel

A feladat

Tartósítóipar - Szárasztésztagyártás

Ismertesse a szárasztésztagyártás technológiáját!

B feladat

Ismertesse a költségekkel kapcsolatos fogalmakat és csoportosításuk módjait!

1. tétel

A feladat Tartósítóiipar - Szárastésztagyártás
Ismertesse a szárastésztagyártás technológiáját!

A tételhez használható segédeszköz:

Nincs szükség segédeszközre.

Információtartalom vázlata:

Szárastészta fogalma
Alap- és adalékanyagok előkészítése
Tésztakészítés
Tészta formázása
Tészta szárítása
Szárastészták csoportosítása
Szárastészták minőségi jellemzői

Az A feladat értékelése:

A szóbeli feleletet a vizsgakövetelmények szerint az alábbi szempontok és kompetenciák alapján a tantárgyi bizottság tagjai értékelik:

Értékelő táblázat

Szempontok, kompetenciák	Részpontszám	Maximális pontszám
<p>Feladat megértése, a lényeg kiemelése</p> <ul style="list-style-type: none"> • Információ tartalom a tételnek megfelelő, logikus 	5	5
<p>Alapfogalmak ismerete, definiálása és alkalmazása</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szárastészta fogalma: <ul style="list-style-type: none"> ✓ meghatározott anyagok felhasználásával ✓ keveréssel ✓ gyúrással ✓ formázással ✓ szárítással előállított termék • Alap- és adalékanyagok meghatározása: <ul style="list-style-type: none"> ✓ alapanyagok, segédanyagok ✓ liszt szitálása ✓ friss tojás feltörése, adagolása, homogenizálása, tojáspor előkészítése, szitálása 	1 2 1 1	5
<p>Tények, jelenségek, folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázása</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tésztakészítés: víz bejuttatása a tésztába (lisztre 	1	5

<p>számítva 25-28 %)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tésztatömörítése: levegőmentessé tétel a cél. ✓ Tészta formázása: nagy nyomáson, matricák segítségével alakítják ki a végleges formát, majd kések aprítják. ✓ Tészta szárítása: alagútszáritókban (megfelelő páratartalom, hőmérséklet és tartózkodási idő biztosítása) ✓ Tészta csomagolása: légkondicionált helyiségben, 13 %-os maradék nedvességtartalmú termékek csomagolóanyagba juttatása 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	
<p>Összefüggések értelmezése</p> <p>Száraztészták csoportosítása:</p> <ul style="list-style-type: none"> • összetétel szerint (fehérárú és tojásos árú) • előállítás módja szerint (gépi gyártású, kézi gyártású) • alak szerint (szálas tészta, apró tészta) • csomagolási tömeg szerint (ömlesztett árú, előcsomagolt árú) • Száraztészták minőségi jellemzői: fehér vagy tojástartalomtól függően sárga színárnyalatú, üvegesen áttetsző, sima, kemény állományú, szabályos alakú, max. 13% nedvességtartalmú 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>5</p>
<p>Megfelelően felépített, világos, szabatos előadásmód Szaknyelv alkalmazása</p>	<p>5</p>	<p>5</p>
<p>Összesen:</p>	<p>25</p>	<p>25</p>

1. tétel**B feladat**

Ismertesse a költségekkel kapcsolatos fogalmakat és csoportosításuk módjait!

A tételhez használható segédeszköz:

Nincs szükség segédeszközre.

Információtartalom vázlata:

Költséggazdálkodás, költségelemzés

Ráfordítás, termelési költség, költségek csoportosítása

Költség- és önköltségszámítás

Az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás jellemző költségei, költségszámítás

Költségfüggvények, fedezeti diagram készítése

A B feladat értékelése:

A szóbeli feleletet a vizsgakövetelmények szerint az alábbi szempontok és kompetenciák alapján a tantárgyi bizottság tagjai értékelik:

Értékelő táblázat

Szempontok, kompetenciák	Rész-pontszám	Maximális pontszám
Feladat megértése, a lényeg kiemelése <ul style="list-style-type: none"> • Információ tartalom a tételnek megfelelő, logikus 	5	5
Alapfogalmak ismerete, definiálása és alkalmazása <ul style="list-style-type: none"> • Költségelszámolás • Költségelemzés • Ráfordítás, termelési költség, költségek csoportosítása 	1 1 3	5
Tények, jelenségek, folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázása <ul style="list-style-type: none"> • Költségszámítás • Önköltségszámítás 	2 3	5
Összefüggések értelmezése <ul style="list-style-type: none"> • Az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás jellemző költségei • Költségszámítás 	4 1	5
Megfelelően felépített, világos, szabatos előadásmód. Szaknyelv alkalmazása	5	5
Összesen:	25	25

2. tétel

A feladat

Növényi eredetű nyersanyagok - Gabonafélék

**Ismertesse az élelmiszeriparban használt gabonaféléket, azok jellemzőit, táplálkozás
élettani jelentőségüket és lehetséges feldolgozási területeiket!**

B feladat

Ismertesse a munkaviszony létesítésének és megszüntetésének feltételeit!

2. tétel**A feladat****Növényi eredetű nyersanyagok - Gabonafélék**

Ismertesse az élelmiszeriparban használt gabonaféléket, azok jellemzőit, táplálkozás élettani jelentőségüket és lehetséges feldolgozási területeiket!

A tételhez használható segédeszköz:

Nincs szükség segédeszköze.

Információtartalom vázlata:

Gabonafélék meghatározása

Gabonafélék felsorolása

Táplálkozás élettani jelentőségük

Gabonaszem felépítése

Egyes gabonafélék jellemzése, élelmiszeripari felhasználása

Az A feladat értékelése:

A szóbeli feleletet a vizsgakövetelmények szerint az alábbi szempontok és kompetenciák alapján a tantárgyi bizottság tagjai értékelik:

Értékelő táblázat

Szempontok, kompetenciák	Rész-pontszám	Maximális pontszám
Feladat megértése, a lényeg kiemelése <ul style="list-style-type: none"> • Információ tartalom a tételnek megfelelő, logikus 	5	5
Alapfogalmak ismerete, definiálása és alkalmazása <ul style="list-style-type: none"> • Gabonafélék meghatározása: pázsitfűvek csoportjába tartoznak, legrégebbi kultúrnövények, melyek jól alkalmazkodnak a klimatikus viszonyokhoz. • Keményítőben gazdag szemtermésükből készített termékek az alapélelmiszerek közé tartoznak. • Gabonafélék 	2 2 1	5
Tények, jelenségek, folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázása <ul style="list-style-type: none"> • A gabonák táplálkozás élettani hatásai: <ul style="list-style-type: none"> ✓ elsősorban energiát szolgáltatnak (keményítőtartalmuk: 58-70%) ✓ nem teljes értékű fehérjét tartalmaznak (8-16%) 	2	5

<ul style="list-style-type: none"> ✓ rosttartalmuk: 2-5% ✓ serkenti az emésztőenzimek működését ✓ Gabonaszem felépítése; rajz készítése, majd magyarázat: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Héj: cellulózból áll ✓ Aleuronréteg: héjréteg alatt található, fehérjetartalma jelentős ✓ Magbelső: sikérképző fehérjék találhatók benne ✓ Csíra: fehérjéket, cukrot, zsírt és vitaminokat tartalmaz 	3	
<p>Összefüggések értelmezése</p> <ul style="list-style-type: none"> • Búza jellemzése: legfontosabb kenyérgabona lisztet készítünk belőle lisztek jelölése felhasználás: sütő-, édes,- tésztaipar • Rozs jellemzése: igénytelenebb, mint a búza táplálkozás étlettanilag értékeesebb, mint a búza felhasználás: sütőipar • Árpa jellemzése: hűvösebb területeken terem felhasználás: sörgyártás, whisky gyártás • Zab jellemzése: főleg takarmányozásra használják zabpehelyként, pelyhesítéssel készítik • Kukorica jellemzése: Közép-Amerikából került Európába tartósítóipar: morzsolva, fagyasztva csírájából étolaj készül pelyhesítik izoszörp készítés whisky gyártás • Köles jellemzése: főleg takarmánynövény reformtáplálkozásban: kölesgolyó 	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	5
<p>Megfelelően felépített, világos, szabatos előadásmód Szaknyelv alkalmazása</p>	5	5
<p>Összesen:</p>	25	25

2. tétel**B feladat**

Ismertesse a munkaviszony létesítésének és megszüntetésének feltételeit!

A tételhez használható segédeszköz:

Nincs szükség segédeszköze.

Információtartalom vázlata:

A munkajogi szabályozás eszközei

Munkaviszony létesítése

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

A B feladat értékelése:

A szóbeli feleletet a vizsgakövetelmények szerint az alábbi szempontok és kompetenciák alapján a tantárgyi bizottság tagjai értékelik:

Értékelő táblázat

Szempontok, kompetenciák	Rész-pontszám	Maximális pontszám
Feladat megértése, a lényeg kiemelése <ul style="list-style-type: none"> • Információ tartalom a tételnek megfelelő, logikus 	5	5
Alapfogalmak ismerete, definiálása és alkalmazása A munkajogi szabályozás eszközei: <ul style="list-style-type: none"> • Munka Törvénykönyve • Részterületeket szabályozó jogszabályok • Kollektív szerződés 	2 2 1	5
Tények, jelenségek, folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázása Munkaviszony létesítése: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Betöltött 16. életév ▪ Munkaszerződés létrejött Tartalmazza: személyes adatokat, cég adatait, munkaviszony kezdetét, munkaidőt, határozott vagy határozatlan időtartamot, próbaidőt, munkavégzés helyét, munkakört, bérezés módját stb.) <ul style="list-style-type: none"> • Okmányok bemutatása a munkavállaló részéről • Bejelentési kötelezettség a munkaadó részéről az egészségbiztosítás és nyugdíj-biztosítás felé 	1 2 1 1	5

Összefüggések értelmezése Munkaviszony megszűnése történik, ha: <ul style="list-style-type: none">• a munkavállaló meghal• a munkavállaló nyugdíjba megy• a határozott idejű szerződés lejár• a munkáltató jogutód nélkül szűnik meg.	3	5
A munkaviszony megszüntethető: <ul style="list-style-type: none">• közös megegyezéssel• felmondással• azonnali hatályú felmondással a próbaidő alatt	2	
Megfelelően felépített, világos, szabatos előadásmód Szaknyelv alkalmazása	5	5
Összesen:	25	25