

**ÉLELMISZERIPARI ISMERETEK
KÖZÉPSZINTŰ SZÓBELI VIZSGA
MINTAFELADATOK ÉS ÉRTÉKESELÉSÜK**

MINTATÉTEL**1. tétel****A feladat**

Ismertesse a vágóállatok fogalmát, általános jellemzőit, csoportjait, táplálkozásban betöltött szerepüket! Ismertesse az élelmiszeripar számára fontos vadakat, húsuk jellemző tulajdonságait, táplálkozásban betöltött szerepüket!

B feladat

Mutassa be a cefrőzés és az erjesztés műveletét a sörkésztés folyamatában!

A tételhez használható segédeszköz:

Nincs szükség segédeszközre.

MINTATÉTEL ÉRTÉKELÉSE**1. tétel****A feladat**

Ismertesse a vágóállatok fogalmát, általános jellemzőit, csoportjait, táplálkozásban betöltött szerepüket! Ismertesse az élelmiszeripar számára fontos vadakat, húsuk jellemző tulajdonságait, táplálkozásban betöltött szerepüket!

A tételhez használható segédeszköz:

Nincs szükség segédeszközre.

Információtartalom vázlata:

Vágóállatok fogalma, csoportosítása
 Nagy vágóállat típusok, jellemzőik
 A hús kémiai összetétele
 A hús táplálkozásban betöltött szerepe
 Élelmiszeripar számára fontos vadak
 A vadhús jellemző tulajdonságai
 A vadhús összetétele
 A fontosabb vadfajták jellemzése

Értékelő táblázat

Szemponatok, kompetenciák	Pontszámok	Maximális pontszám
Feladat megértése, a lényeg kiemelése, a felelet felépítése, előadásmód	1	1
Tartalmi összetevők: fogalmak ismerete, definiálása és alkalmazása, összefüggések felismerése és értelmezése, alkalmazása <ul style="list-style-type: none"> - Vágóállatok fogalma, csoportosítása - Élelmiszeripar számára fontos vadak - A vadhús jellemző tulajdonságai - A vadhús összetétele - A fontosabb vadfajták jellemzése - A hús táplálkozásban betöltött szerepe 	3 3 4 2 4 2	18
Szakkifejezések használata	1	1
Összesen:	20	20

1. tétel**B feladat**

Mutassa be a cefrőzés és az erjesztés műveletét a sörkészítés folyamatában!

A tételhez használható segédeszköz:

Nincs szükség segédeszközre.

Információtartalom vázlata:

Maláta őrlése

Cefrőzés paraméterei

Szűrés

Komlófőzés célja

Erjedés szakaszainak jellemzése

Kiszereles

Értékelő táblázat

Szemponatok, kompetenciák	Pontszámok	Maximális pontszám
Feladat megértése, a lényeg kiemelése, a felelet felépítése, előadásmód	2	2
Tartalmi összetevők: fogalmak ismerete, definiálása és alkalmazása, összefüggések felismerése és értelmezése, alkalmazása <ul style="list-style-type: none"> - Maláta őrlése - Cefrőzés paraméterei - Szűrés - Komlófőzés célja - Erjedés szakaszainak jellemzése - Kiszereles 	3 6 5 5 6 2	27
Szakkifejezések használata	1	1
Összesen:	30	30