

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

52 811 01 Élelmezésvezető

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)


A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50 %

A 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételait a 000414/2016-5520 számon kiadom.

Jóváhagyta:

MÁSOLAT
Az eredeti okirattal mindenben
meg egyező hiteles másolat.




Dr. Odrobina László
helyettes államtitkár

2016

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI HIVATAL

Érvényes: 2016. 12. 20-tól

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgatevékenység tételsora a következő témaköröket tartalmazza:

Táplálkozás-élettan és epidemiológia, Életkorok táplálkozási igényei, Alapdiéták általános ismeretei, Élelmiszer áruismeret, Közétkeztetési konyhatechnológia, Diétás-ételkészítési konyhatechnológia, Közétkeztetési étlaptervezés, Műszaki ismeretek, Közétkeztetési üzemszervezés-vezetés elmélet, Gazdálkodási ismeretek, közétkeztetési ügyvitel, Élelmezési és táplálkozási szoftverek, Közétkeztetési jogi ismeretek, Élelmiszerláncbiztonság, Élelmezés minőségirányítása

A tételekhez segédeszköz nem használható!

A feladatsor első részében található 1–23-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 a 29/2016 (VIII.26.) NGM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

1. Melyek az emberi szervezet energia szükségletét meghatározó tényezők? Ismertesse az energiát adó tápanyagokat és szerepüket a táplálkozásban! Ismertesse és jellemezze az energiát és a különféle tápanyagokat biztosító élelmiszereket!

2. Ismertesse és jellemezze a vitaminokat és az ásványi anyagokat, szerepüket a szervezetben! Ismertesse és jellemezze a vitaminokat és ásványi anyagokat biztosító élelmiszereket!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkoástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

3. Ismertesse a táplálék útját a szervezetben! Emésztés a tápcsatorna felső, középső és alsó szakaszaiban.

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkoástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

4. Mi jellemző a magyar lakosság táplálkozási szokásaira? Ismertesse a helyes táplálkozás alapelveit és ajánlásait, sorolja fel a javasolt élelmiszerek jellemzőit!

5. Melyek a táplálkozással összefüggő leggyakoribb nem fertőző krónikus megbetegedések hazánkban? Ismertesse kialakulásuk megelőzésének lehetőségét táplálkozási és élelmezési szempontból (pl. étkezési szokások, nyersanyag válogatás, konyhatechnológia, stb.)!

6. Ismertesse a gyermekélelmezés feladatát, szerepét, területeit, jellemzőit (jellemző tápanyagszükséglet, étlaptervezés, technológiai folyamatok, étkeztetés megvalósítása, stb.)!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

7. Ismertesse a felnőtt korcsoport közétkeztetési feladatát, szerepét, területeit, jellemzőit! (jellemző tápanyagszükséglet, étlaptervezés, technológiai folyamatok, étkeztetés megvalósítása, stb.)

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

8. Milyen speciális étkezést kell biztosítani a közétkeztetésben? Mi jellemzi ezeket az étrendeket, hogyan valósítható meg az ellátás (nyersanyag, konyhatechnológia, címkézés, élelmiszerbiztonság, stb.)?

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

9. Ismertesse a közétkeztetés modelljét, inputját, outputját, külső- belső feltételeit, a közétkeztetés szereplőit!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

10. Ismertesse az élelmezésmenedzsment fogalmát, szerepét, a menedzsment tevékenységeket, és az élelmezésvezető kompetenciáit!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

11. Ismertesse a közétkeztetésre jogosultak körét, az élelmezésért fizetendő térítési díjak formáját; az élelmezésben résztvevők számának meghatározási módját!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

12. Ismertesse az élelmezési üzem munkatervének kialakításához szükséges tevékenységi és információs folyamat elemeit (étlaptervezés-étlap, utalványozás-anyagkiszabás)!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

13. Ismertesse az élelmezés technológiai folyamatai közül az áruforgalommal kapcsolatos tevékenységi- és a hozzá kapcsolódó információs folyamatokat (árrendelés, beszerzés, raktározás)! Vagyonvédelem.

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

14. Ismertesse az élelmezés technológiai folyamatai közül az előkészítő tevékenységeket (cél, technológia, élelmiszerbiztonság)!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

15. Ismertesse a melegkonyhához kapcsolódó konyhatechnológiai tevékenységeket!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

16. Ismertesse a melegkonyhához kapcsolódó üzemeltetési, szervezési és ügyviteli feladatokat!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

17. Ismertesse az élelmezési ellátáshoz kapcsolódó tevékenységi- (ételszállítás, készen tartás – gyorshűtés, gyorsfagyasztás, tálalás, ételosztás, étkeztetés) és információs (szállítólevél, tálalólap, étkezési jegy) folyamatokat!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

18. Ismertesse az élelmezési üzemhez tartozó egyéb konyhák tevékenységét és működési feltételeit – cukrászkonyha, tejkonyha, tápszerkonyha, hidegkonyha!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

19. Ismertesse az élelmezési üzemhez tartozó mosogatósi és hulladékkezelési tevékenységet!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

20. Ismertesse az élelmezési rendszer felépítését, folyamatát, egymáshoz való viszonyát!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

21. Mutassa be a közétkeztetés minőségirányítási rendszerét!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

22. Ismertesse az élelmezéshez kapcsolódó munkaügy és munkajog alapjait!

Szakképesítés: 52 811 01 Élelmezésvezető

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

23. Ismertesse a közétkeztetés élelmiszerbiztonsági kérdéseit, azok jelentőségeit!

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

1.Melyek az emberi szervezet energia szükségletet meghatározó tényezők? Ismertesse az energiát adó tápanyagokat és szerepüket a táplálkozásban! Ismertesse és jellemezze az energiát és a különféle tápanyagokat biztosító élelmiszereket!

Kulcsszavak, fogalmak

- életkor, nem, fizikai aktivitás
- fehérje, zsír, szénhidrát
- tej- és tejtermékek, tojás, húsok és húskészítmények, állati és növényi zsiradékok, gabonafélék, édesipari készítmények

2. Ismertesse és jellemezze a vitaminokat és az ásványi anyagokat, szerepüket a szervezetben! Ismertesse és jellemezze a vitaminokat és ásványi anyagokat biztosító élelmiszereket!

Kulcsszavak, fogalmak

- vízben oldódó és zsírban oldódó vitaminok
- mikroelemek, makroelemek
- zöldségek, gyümölcsök, gabonafélék, húsok és húskészítmények, tej- és tejtermékek, tojás,

3. Ismertesse a táplálék útját a szervezetben! Emésztés a tápcsatorna felső, középső és alsó szakaszaiban.

Kulcsszavak, fogalmak

- tápanyagokat bontó enzimek
- gyomor és bélrendszer működése
- a nagy emésztőmirigyek szerepe: a máj, az epe és a hasnyálmirigy
- vízfelvétel, vízleadás

4. Mi jellemző a magyar lakosság táplálkozási szokásaira? Ismertesse a helyes táplálkozás alapelveit és ajánlásait, sorolja fel a javasolt élelmiszerek jellemzőit!

Kulcsszavak, fogalmak

- energiában (szénhidrát és zsiradék) gazdag, illetve vitamin és ásványi anyagban (zöldség, gyümölcs) szegény táplálkozás, rendszertelen étkezés
- táplálkozási piramis, okos tányér, egyéb táplálkozási ajánlások
- gabonafélék, zöldségek, gyümölcsök, tej- és tejtermékek, tojás, húsok és húskészítmények, állati és növényi zsiradékok, gabonafélék, édesipari készítmények

5. Melyek a táplálkozással összefüggő leggyakoribb nem fertőző krónikus megbetegedések hazánkban? Ismertesse kialakulásuk megelőzésének lehetőségét táplálkozási és élelmezési szempontból (pl. étkezési szokások, nyersanyag válogatás, konyhatechnológia, stb.)!

Kulcsszavak, fogalmak

- szív és érrendszeri megbetegedések
- cukorbetegség
- elhízás
- osteoporózis

6. Ismertesse a gyermekélelmezés feladatát, szerepét, területeit, jellemzőit! (jellemző tápanyagszükséglet, étlaptervezés, technológiai folyamatok, étkeztetés megvalósítása, stb.)

Kulcsszavak, fogalmak

- korcsoport szerinti objektív és szubjektív igények kielégítése
- bölcsőde, óvoda, általános iskola (alsó, felső tagozat), középiskola
- étlaptervezési szempontok (napi étkezések megoszlása, ennek megfelelő tápanyag biztosítás, formai és tartalmi elvárások)
- közétkeztetési rendelet
- korszerű konyhatechnológiai eljárások jelentősége
- étkezés körülményeinek biztosítása

7. Ismertesse a felnőtt korcsoport közétkeztetési feladatát, szerepét, területeit, jellemzőit! (jellemző tápanyagszükséglet, étlaptervezés, technológiai folyamatok, étkeztetés megvalósítása, stb.)

Kulcsszavak, fogalmak

- objektív és szubjektív igények kielégítése (nem, fizikai aktivitás, élethelyzetek)
- felsőoktatási intézet, munkahely, egészségügyi és szociális ellátás, büntetés végrehajtás, népkonyha
- étlaptervezési szempontok
- közétkeztetési rendelet
- korszerű konyhatechnológiai eljárások jelentősége
- étkezés körülményeinek biztosítása

8. Milyen speciális étkezést kell biztosítani a közétkeztetésben? Mi jellemzi ezeket az étrendeket, hogyan valósítható meg az ellátás (nyersanyag, konyhatechnológia, címkézés, élelmiszerbiztonság, stb.) ?

Kulcsszavak, fogalmak

- rendeletben meghatározott szakorvosi igazolás
- glutén-, tejfehérje-, tejcukor-, tojásérzékenység,
- táplálékallergia és intolerancia,
- dietetikus és diétás szakács szerepe (étlaptervezés, ételkészítés felügyelete)
- szigorú dietetikai és élelmiszerbiztonsági előírások
- nyersanyag, konyhatechnológia, címkézés, élelmiszerbiztonság, stb.

9. Ismertesse a közétkeztetés modelljét, inputját, outputját, külső- belső feltételeit, a közétkeztetés szereplőit!

Kulcsszavak, fogalmak

- élettani igények – fogyasztói elégedettség
- nyersanyag- készétel
- jogszabályi háttér, finanszírozás,
- személyi és tárgyi feltételek, építészeti adottságok, műszaki feltételek, szoftverek
- az élelmezés szervezeti felépítése

10. Ismertesse az élelmezésmenedzsment fogalmát, szerepét, a menedzsment tevékenységeket és az élelmezésvezető kompetenciáit!

Kulcsszavak, fogalmak

- irányítás, ellenőrzés, gazdálkodás, kapcsolattartás
- termeléssel kapcsolatos feladatok
- üzemeltetéssel kapcsolatos feladatok

11. Ismertesse a közétkeztetésre jogosultak körét, az élelmezésért fizetendő térítési díjak formáját; az élelmezésben résztvevők számának meghatározási módját!

Kulcsszavak, fogalmak

- jogosultság
- intézményi és személyi térítési díj
- létszám meghatározás

12. Ismertesse az élelmezési üzem munkatervének kialakításához szükséges tevékenységi és információs folyamat elemeket (étlaptervezés-étlap, utalványozás-anyagkiszabás)!

Kulcsszavak, fogalmak

- étlaptervezés jogi szabályozása és alapelvei
- étlapokkal szembeni tartalmi és formai elvárások
- anyagkiszabási ív szerepe, tartalmi és formai elvárások
- ételcsoportok általános anyagkiszabása

13. Ismertesse az élelmezés technológiai folyamatai közül az áruforgalommal kapcsolatos tevékenységi- és a hozzá kapcsolódó információs folyamatokat (árurendelés, beszerzés, szakosított raktározás)! Vagyonvédelem.

Kulcsszavak, fogalmak

- felhasznált nyersanyagok, beszerzési források,
- közbeszerzés, szerződéskötés
- áruátvétel (minőség, mennyiség, érték)
- raktározás és raktári nyilvántartás
- leltározás
- káló

14. Ismertesse az élelmezés technológiai folyamatai közül az előkészítő tevékenységeket (cél, technológia, élelmiszerbiztonság)!

Kulcsszavak, fogalmak

- előkészítési műveletek
- szakosított előkészítés
- előkészítő konyhagépek, berendezések
- tisztítási veszteség
- élelmiszerhigiéne

15. Ismertesse a melegkonyhához kapcsolódó konyhatechnológiai tevékenységeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- hőbeadási műveletek (hőközlés, hőelvonás)
- sűrítési műveletek
- lazítási műveletek
- ízesítő műveletek
- élelmiszerhigiéne

16. Ismertesse a melegkonyhához kapcsolódó üzemeltetési, szervezési és ügyviteli feladatokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- személyi és tárgyi feltételek biztosítása
- munkakörök
- étlap, anyagkiszabás, főzőlap, tálalólap
- gépek és berendezések biztonságos üzemeltetése

17. Ismertesse az élelmezési ellátáshoz kapcsolódó tevékenységi- (ételszállítás, készen tartás – gyorshűtés, gyorsfagyasztás, tálalás, ételosztás, étkeztetés) és információs (szállítólevél, tálalólap, étkezési jegy) folyamatokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- élelmiszerbiztonság
- dokumentáció (szállítólevél, adagolási útmutató, étlap, étkezési jegy, címkézés)
- ételminta
- gyorshűtés, gyorsfagyasztás

18. Ismertesse az élelmezési üzemhez tartozó egyéb konyhák tevékenységét és működési feltételeit – cukrászkonyha, tejkonyha, tápszerkonyha, hidegkonyha!

Kulcsszavak, fogalmak

- személyi és tárgyi feltételek biztosítása
- gépek és berendezések biztonságos üzemeltetése
- élelmiszerbiztonság

19. Ismertesse az élelmezési üzemhez tartozó mosogatósi és hulladékkezelési tevékenységet!

Kulcsszavak, fogalmak

- mosogatósi területei, szakaszai, helyiségei (üzemi edénymosogató, fogyasztói edénymosogató, szállítóedény és szállítókesztyű mosogató)
- személyi és tárgyi feltételek biztosítása
- gépek és berendezések biztonságos üzemeltetése
- élelmiszerbiztonság

20. Ismertesse az élelmezési rendszer felépítését, folyamatát, egymáshoz való viszonyát!

Kulcsszavak, fogalmak

- anyagi, tevékenységi és információs folyamatok, folyamatelemek
- irányítási, ellátási és elszámolási részrendszer

21. Mutassa be a közétkeztetés minőségirányítási rendszerét!

Kulcsszavak, fogalmak

- minőségpolitika
- minőségügyi rendszer
- minőségirányítás
- standard, indikátor
- Swot analízis,
- stratégia, taktika
- audit
- élelmezési minőségi dimenziói
- ISO szabványok

22. Ismertesse az élelmezéshez kapcsolódó munkaügy és munkajog alapjait!

Kulcsszavak, fogalmak

- munkavállalói jogviszonyok
- jogviszony létesítése és megszűnése (felvételi eljárás, álláshirdetés, interjú)
- fegyelmi eljárások
- munkaköri leírás

23. Ismertesse a közétkeztetés élelmiszerbiztonsági kérdéseit, azok jelentőségeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- HACCP
- Jó Gyártási Gyakorlat (GMP), Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP)
- Kritikus pontok értelmezése
- Szennyezőanyagok (fizikai, kémiai, biológiai)

