

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Vizgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1519-08/1 Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a NGM_FP/125/2011. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT

Rudella J.

Jóváhagyta:

Dr. Odobina László
Dr. Odobina László
főosztályvezető



NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2011. 06. 14-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A 10/2007 (II. 27.) SzMM rendelettel módosított 1/2006 (II. 17.) OM rendelet Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről alapján.

Szakképesítés, szakképesítés-elágazás, rész-szakképesítés, szakképesítés-ráépülés azonosító száma és megnevezése, valamint a kapcsolódó szakképesítés megnevezése:

52 811 01 0001 54 01	Élelmezési menedzser	Élelmezésvezető
----------------------	----------------------	-----------------

A tételsor a 15/2008. (VIII.13.) SZMM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

1. Mutassa be az egységes diétás rendszer lényegét, energia- és tápanyagtartalom szerinti étrendjeit!

Információtartalom vázlata

- Az egységes diétás rendszer célja, energia- és tápanyagtartalom szerinti csoportjai
 - Gyógyintézeti alapétrend
 - Energia- és fehérjegazdag étrend
 - Energiaszegény étrend
 - Fehérjeszegény étrend
 - Zsírszegény étrend
 - Módosított szénhidrát-összetételű étrend
 - Nátriumszegény étrend

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

1. Mutassa be az egységes diétás rendszer lényegét, energia- és tápanyagtartalom szerinti étrendjeit!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Ismeri az egyes kórállapotoknak megfelelő speciális étrendek, diéták, illetve hagyományostól eltérő étrendek összeállításának szabályozóit	Az egységes diétás rendszer célja	6	
		Gyógyintézeti alapétrend	10	
		Energia- és fehérjegazdag étrend	10	
		Energiaszegény étrend	10	
		Fehérjeszegény étrend	10	
		Zsírsegregény étrend	10	
		Módosított szénhidrát-összetételű étrend	10	
		Nátriumszegény étrend	10	
Összesen			76	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása	2		
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság	2		
3	Diétás élelmiszerek alkalmazásában való jártasság	2		
3	Matematikai készség	2		
Összesen			8	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Önállóság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Közérthetőség	2	
		Kompromisszumkészség	2	
		Konfliktuskezelés	2	
		Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
Áttekintő képesség		2		
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

2. Váolja fel az egységes diétás rendszer lényegét, főbb csoportjait, ételkészítési eljárás szerinti változatait!

Információtartalom vázlata

- Az egységes diétás rendszer lényege, főbb csoportjai
 - A normál változat
 - A könnyű vegyes változat
 - A diétás rostban gazdag változat
 - A rostszegény, kímélő fűszerezésű változat
 - A pépes változat
 - A folyékony változat

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. Váolja fel az egységes diétás rendszer lényegét, főbb csoportjait, ételkészítési eljárás szerinti változatait!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Ismeri az egyes kórállapotoknak megfelelő speciális étrendek, diéták, illetve hagyományostól eltérő étrendek összeállításának szabályozóit	Az egységes diétás rendszer lényege, főbb csoportjai	16	
		A normál változat	10	
		A könnyű vegyes változat	10	
		A diétás rostban gazdag változat	10	
		A rostszegény, kímélő fűszerezésű változat	10	
		A pépes változat	10	
		A folyékony változat	10	
Összesen			76	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása		2	
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság		2	
3	Diétás élelmiszerek alkalmazásában való jártasság		2	
3	Matematikai készség		2	
Összesen			8	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		2	
	Felelősségtudat		2	
Társas	Közérthetőség		2	
	Kompromisszumkészség		2	
	Konfliktuskezelés		2	
Módszer	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság		2	
	Rendszerező képesség		2	
	Áttekintő képesség		2	
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

**3. Fejtse ki az egészséges táplálkozás irányelveit, a táplálkozás és a betegségek összefüggéseit!
Jellemezze a magyar lakosság táplálkozási szokásait!**

Információtartalom vázlata

- Az egészséges táplálkozás irányelvei
- Magyarországi táplálkozási szokások
- A táplálkozás és a betegségek összefüggései

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. Fejtse ki az egészséges táplálkozás irányelveit, a táplálkozás és a betegségek összefüggéseit! Jellemezze a magyar lakosság táplálkozási szokásait!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Ismerteti a táplálkozás és betegségek összefüggéseit és az egészséges táplálkozást népszerűsíti	Az egészséges táplálkozás irányelvei	20	
		Magyarországi táplálkozási szokások	20	
		A táplálkozás és a betegségek összefüggései	20	
Összesen			60	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása	4		
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság	4		
3	Diétás élelmiszerek alkalmazásában való jártasság	10		
3	Matematikai készség	2		
Összesen			20	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért	
Személyes	Önállóság	2		
	Felelősségtudat	2		
Társas	Közérthetőség	2		
	Kompromisszumkészség	2		
	Konfliktuskezelés	2		
Módszer	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság	4		
	Rendszerező képesség	4		
	Áttekintő képesség	2		
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

4. Mutassa be a tápanyagszükséglet változását 0–100 éves korig!

- Az életkoronkénti egészséges táplálkozás alapjai a közétkeztetésben
- A terhesség és szoptatás időszakának táplálkozása és tápanyagszükséglete
- A csecsemők és kisdedek táplálkozása és tápanyagszükséglete
- A kisgyermek és az iskoláskorúak táplálkozása és tápanyagszükséglete
- Serdülők táplálkozása és tápanyagszükséglete
- Időskorúak táplálkozása és tápanyagszükséglete

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. Mutassa be a tápanyagszükséglet változását 0–100 éves korig!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Elősegíti és biztosítja az életkoroknak megfelelő kiegyensúlyozott táplálkozást	Az életkoronkénti egészséges táplálkozás alapjai a közétkeztetésben	15	
		A terhesség és szoptatás időszakának táplálkozása és tápanyagszükséglete	15	
		A csecsemők és kisdetek táplálkozása és tápanyagszükséglete	15	
		A kisgyermek és az iskoláskorúak táplálkozása és tápanyagszükséglete	10	
		Serdülők táplálkozása és tápanyagszükséglete	10	
		Időskorúak táplálkozása és tápanyagszükséglete	10	
Összesen			75	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása	2		
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság	3		
3	Diétás élelmiszerek alkalmazásában való jártasság	2		
3	Matematikai készség	2		
Összesen			9	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
Személyes	Önállóság	2		
	Felelősségtudat	2		
Társas	Közérthetőség	2		
	Kompromisszumkészség	2		
	Konfliktuskezelés	2		
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság	2		
Módszer	Rendszerező képesség	2		
	Áttekintő képesség	2		
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

5. Beszéljen az E-számok rendszeréről, majd fejtse ki véleményét az E-számokkal kapcsolatban!

- Az élelmiszer adalékanyagok csoportosítása technológiai hatásuk alapján
 - Élelmiszer-színezékek
 - Antioxidánsok
 - Tartósítószer
 - Állományjavító és -módosító anyagok
 - Módosított keményítők
 - Savanyúságot szabályozó anyagok
 - Édesítőszer
 - Ízfokozó
 - Egyéb élelmiszer-adalékanyagok
 - E-számok értékelése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. Beszéljen az E-számok rendszeréről, majd fejtse ki véleményét az E-számokkal kapcsolatosan!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Az E-számok jelentőségének ismerete, értékelése	Az élelmiszer adalékanyagok csoportosítása technológiai hatásuk alapján	7	
		Élelmiszer-színezékek	7	
		Antioxidánsok	7	
		Tartósítószer	7	
		Állományjavító és -módosító anyagok	7	
		Módosított keményítők	7	
		Savanyúságot szabályozó anyagok	7	
		Édesítőszer	7	
		Ízfokozó	7	
		Egyéb élelmiszer-adalékanyagok	7	
Összesen			78	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása	2		
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság	2		
3	Diétás élelmiszerek alkalmazásában való jártasság	2		
Összesen			6	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
Személyes	Önállóság	2		
	Felelősségtudat	2		
Társas	Közérthetőség	2		
	Kompromisszumkészség	2		
	Konfliktuskezelés	2		
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság	2		
Módszer	Rendszerező képesség	2		
	Áttekintő képesség	2		
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

6. Fejtse ki a minőségbiztosítás alapfogalmait!

Információtartalom vázlata

- Minőség
- Fokozat
- Minőségpolitika (Quality policy)
- Minőségirányítás (Quality management)
- Minőségtervezés (Quality planning)
- Minőségszabályozás (Quality control)
- Minőségbiztosítás (Quality assurance)
- Minőségfejlesztés (Quality improvement)

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. Fejtsse ki a minőségbiztosítás alapfogalmait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Minőségirányítási alapfogalmak, a minőség fogalma	Minőség	10	
		Fokozat	10	
		Minőségpolitika (Quality policy)	10	
		Minőségirányítás (Quality management)	10	
		Minőségtervezés (Quality planning)	10	
		Minőségszabályozás (Quality control)	10	
		Minőségbiztosítás (Quality assurance)	10	
		Minőségfejlesztés (Quality improvement)	10	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása	2		
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság	2		
Összesen			4	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
Személyes	Önállóság	2		
	Felelősségtudat	2		
Társas	Közérthetőség	2		
	Kompromisszumkészség	2		
	Konfliktuskezelés	2		
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság	2		
Módszer	Rendszerező képesség	2		
	Áttekintő képesség	2		
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

7. Milyen higiéniai szabályokat kell betartania az élelmezési üzemben az ételfertőzések elkerülésére? Hogyan kell felkészülni a hatósági ellenőrzésre?

Információtartalom vázlata

- Milyen tevékenységek elvégzése szükséges a közétkeztetésben készített ételek biztonságosságáról
- Mi a gyártmánylap, milyen adatoknak kell benne szerepelnie
- Milyen kritikus pontok lehetségesek az ételkészítés során
- Milyen ellenőrző tevékenységek szükségesek a kritikus pontokon
- A naprakész dokumentáció jelentősége a hatósági ellenőrzés során

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. Milyen higiéniai szabályokat kell betartania az élelmezési üzemben az ételfertőzések elkerülésére? Hogyan kell felkészülni a hatósági ellenőrzésre?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Az élelmiszerek előállításával kapcsolatos főbb rendelkezések ismerete	Milyen tevékenységek elvégzése szükséges a közétkeztetésben készített ételek biztonságosságáról	16	
		Mi a gyártmánylap, milyen adatoknak kell benne szerepelnie	16	
		Milyen kritikus pontok lehetségesek az ételkészítés során	16	
		Milyen ellenőrző tevékenységek szükségesek a kritikus pontokon	16	
		A naprakész dokumentáció jelentősége a hatósági ellenőrzés során	16	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása	2		
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság	2		
Összesen			4	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Önállóság	2		
	Felelősségtudat	2		
Társas	Közérthetőség	2		
	Kompromisszumkészség	2		
	Konfliktuskezelés	2		
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság	2		
Módszer	Rendszerező képesség	2		
	Áttekintő képesség	2		
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

8. Részletezze a Magyar Élelmiszerkönyv főbb fejezeteinek jellemzőit!

Információtartalom vázlata

- A Magyar Élelmiszerkönyv felépítése
- Az élelmiszerekre vonatkozó minőségi szabályozás érvényesítése
- I.-II.-III. kötet Előírások és irányelvek jegyzéke téma szerint csoportosítva

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. Részletezze a Magyar Élelmiszerkönyv főbb fejezeteinek jellemzőit!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Magyar Élelmiszerkönyv főbb fejezeteinek ismerete	A Magyar Élelmiszerkönyv felépítése	16	
		Az élelmiszerekre vonatkozó minőségi szabályozás érvényesítése	20	
		I.-II.-III. kötet Előírások és irányelvek jegyzéke téma szerint csoportosítva	40	
Összesen			76	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása	2		
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság	2		
3	Diétás élelmiszerek alkalmazásában való jártasság	2		
3	Matematikai készség	2		
Összesen			8	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
Személyes	Önállóság	2		
	Felelősségtudat	2		
Társas	Közérthetőség	2		
	Kompromisszumkészség	2		
	Konfliktuskezelés	2		
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság	2		
Módszer	Rendszerező képesség	2		
	Áttekintő képesség	2		
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

9. Beszéljen az élelmiszerek előállításával és forgalmazásával kapcsolatos jogszabályokról, szabályozókról!

Információtartalom vázlata

- A Népegészségügyi Szakigazgatási Szerv ellenőrző szerepe a közétkeztetésben, az ide vonatkozó jogszabályok ismertetése
- Az Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság ellenőrző szerepe a közétkeztetésben, az ide vonatkozó jogszabályok ismertetése
- A Munkavédelmi és Munkaügyi Szakigazgatási Szerv ellenőrző szerepe a közétkeztetésben, az ide vonatkozó jogszabályok ismertetése
- A Fogyasztóvédelmi Felügyelőség ellenőrző szerepe a közétkeztetésben, az ide vonatkozó jogszabályok ismertetése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. Beszéljen az élelmiszerek előállításával és forgalmazásával kapcsolatos jogszabályokról, szabályozókról!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Az élelmiszerek előállításával kapcsolatos főbb rendelkezések ismerete	A Népegészségügyi Szakigazgatási Szerv ellenőrző szerepe a közétkeztetésben, az ide vonatkozó jogszabályok ismertetése	20	
		Az Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság ellenőrző szerepe a közétkeztetésben, az ide vonatkozó jogszabályok ismertetése	20	
		A Munkavédelmi és Munkaügyi Szakigazgatási Szerv ellenőrző szerepe a közétkeztetésben, az ide vonatkozó jogszabályok ismertetése	20	
		A Fogyasztóvédelmi Felügyelőség ellenőrző szerepe a közétkeztetésben, az ide vonatkozó jogszabályok ismertetése	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása		2	
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság		2	
Összesen			4	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		2	
	Felelősségtudat		2	
Társas	Közérthetőség		2	
	Kompromisszumkészség		2	
	Konfliktuskezelés		2	
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság		2	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
	Áttekintő képesség		2	
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

10. Jellemezze a különleges táplálkozási igényt kielégítő és diétás élelmiszerek csoportjait!

Információtartalom vázlata

- A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek fogalma
- A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerekkel szemben támasztott általános elvárások
- Anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek (20/2008. (V. 14.) EüM rendelet)
- A speciális gyógyászati célra szánt tápszerek (24/2003. (V. 9.) ESzCsM rendelet)
- A csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek (35/2004. (IV. 26.) ESzCsM rendelet)
- A testtömegcsökkentés céljára szolgáló, csökkentett energiatartalmú étrendben felhasználásra szánt élelmiszerek (27/2004. (IV. 24.) ESzCsM rendelet)
- A gluténérzékenyeknek szánt élelmiszerek (41/2009/EK Bizottsági rendelet)
- Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak, nehéz fizikai munkát végzőknek szánt élelmiszerek
- Szénhidrát-anyagcsere zavarokban szenvedők számára készült élelmiszerek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. Jellemezze a különleges táplálkozási igényt kielégítő és diétás élelmiszerek csoportjait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	A különleges táplálkozási igényt kielégítő és diétás élelmiszerek ismerete	A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek fogalma A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerekkel szemben támasztott általános elvárások	6	
		Anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek (20/2008. (V. 14.) EüM rendelet)	10	
		A speciális gyógyászati célra szánt tápszerek (24/2003. (V. 9.) ESzCsM rendelet)	10	
		A csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek (35/2004. (IV. 26.) ESzCsM rendelet)	10	
		A testtömegcsökkentés céljára szolgáló, csökkentett energiatartalmú étrendben felhasználásra szánt élelmiszerek (27/2004. (IV. 24.) ESzCsM rendelet)	10	
		A gluténérzékenyeknek szánt élelmiszerek (41/2009/EK Bizottsági rendelet)	10	
		Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak, nehéz fizikai munkát végzőknek szánt élelmiszerek	10	
		Szénhidrát-anyagcsere zavarokban szenvedők számára készült élelmiszerek	10	
Összesen			76	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása	2	
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság	2	
3	Diétás élelmiszerek alkalmazásában való jártasság	2	
3	Matematikai készség	2	
Összesen		8	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért
Személyes	Önállóság	2	
	Felelősségtudat	2	
Társas	Közérthetőség	2	
	Kompromisszumkészség	2	
	Konfliktuskezelés	2	
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság	2	
Módszer	Rendszerező képesség	2	
	Áttekinthető képesség	2	
Összesen		16	
Mindösszesen		100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

11. Mutassa be a hazai népegészségügyi program célját, szerkezetét! Jellemezze a fő fejezeteket!

Információtartalom vázlata

- A népegészségügyi program célja, szerkezete
- Egészséget támogató társadalmi környezet kialakítása
- Egészséges életmód programja, az emberi egészség kockázati tényezőinek csökkentése
- Az elkerülhető halálozások, megbetegedések, fogyatékoság megelőzése
- Az egészségügyi és népegészségügyi intézményrendszer fejlesztése az egészségi állapot javítása érdekében

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. Mutassa be a hazai népegészségügyi program célját, szerkezetét! Jellemezze a fő fejezeteket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	A hazai népegészségügyi program	A népegészségügyi program célja, szerkezete	20	
		Egészséget támogató társadalmi környezet kialakítása	15	
		Egészséges életmód programja, az emberi egészség kockázati tényezőinek csökkentése	15	
		Az elkerülhető halálozások, megbetegedések, fogyatékoság megelőzése	15	
		Az egészségügyi és népegészségügyi intézményrendszer fejlesztése az egészségi állapot javítása érdekében	15	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása		2	
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság		2	
Összesen			4	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		2	
	Felelősségtudat		2	
Társas	Közérthetőség		2	
	Kompromisszumkészség		2	
	Konfliktuskezelés		2	
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság		2	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
	Áttekintő képesség		2	
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

12. Vázzolja fel az élelmezés minőségirányítási rendszerének főbb összetevőit!

Információtartalom vázlatá

- Az élelmezés minőségirányítási rendszerének főbb összetevőit
- Stratégia
- A szervezet minőségi követelményei
- Dokumentációk
- Emberi erőforrás
- Auditálás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. Vázolja fel az élelmezés minőségirányítási rendszerének főbb összetevőit!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Élelmezés minőségügyi rendszerének főbb összetevőit ismeri és alkalmazza	Az élelmezés minőségirányítási rendszerének főbb összetevői	10	
		Stratégia	14	
		A szervezet minőségi követelményei	14	
		Dokumentációk	14	
		Emberi erőforrás	14	
		Auditálás	14	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása	2		
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság	2		
Összesen			4	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Önállóság	2		
	Felelősségtudat	2		
Társas	Közérthetőség	2		
	Kompromisszumkészség	2		
	Konfliktuskezelés	2		
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság	2		
Módszer	Rendszerező képesség	2		
	Áttekintő képesség	2		
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

13. Hogyan kerülhetnek élelmiszereinkbe biológiai veszélyek (mikrobák)? Hogyan lehet a biológiai veszélyeket megelőzni, ártalmatlanítani?

Információtartalom vázlata

- Beszállítók kiválasztása, áruátvétel
- Az ételkészítési konyhatechnológiák jelentősége
- Személyi higiéné

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. Hogyan kerülhetnek élelmiszereinkbe biológiai veszélyek (mikrobák)? Hogyan lehet a biológiai veszélyeket megelőzni, ártalmatlanítani?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Minőségfejlesztés megvalósítása a közétkeztetésben	Beszállítók kiválasztása, áruátvétel	25	
		Az ételkészítési konyhatechnológiák jelentősége	30	
		Személyi higiéné	25	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása		2	
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság		2	
Összesen			4	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		2	
	Felelősségtudat		2	
Társas	Közérthetőség		2	
	Kompromisszumkészség		2	
	Konfliktuskezelés		2	
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság		2	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
	Áttekintő képesség		2	
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

14. Mondja el a HACCP rendszer lényegét! Hogyan szervezné meg, építené ki e tényezők alapján a szabályszerű működést az étteremben?

Információtartalom vázlata

- A HACCP fogalma
- A rendszer bevezetéséhez szükséges követelmények
- A „veszély” fogalma
- Az egészségre ártalmas anyagok (veszélyek) csoportosítása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. Mondja el a HACCP rendszer lényegét! Hogyan szervezné meg, építené ki e tényezők alapján a szabályszerű működést az étteremben?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Közétkeztetésben szükséges kockázatelemzés módszerének ismerete	A HACCP fogalma	20	
		A rendszer bevezetéséhez szükséges követelmények	20	
		A „veszély” fogalma	20	
		Az egészségre ártalmas anyagok (veszélyek) csoportosítása	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása		2	
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság		2	
Összesen			4	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		2	
	Felelősségtudat		2	
Társas	Közérthetőség		2	
	Kompromisszumkészség		2	
	Konfliktuskezelés		2	
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság		2	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
	Áttekintő képesség		2	
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

15. Mondja el, hogy milyen egészségre ártalmas anyagokat ismer, ezek milyen módon kerülhetnek az élelmiszerekbe, és gondolkodjon azon, hogy milyen intézkedéseket hozna a megelőzésükre!

Információtartalom vázlata

- A mikrobák (biológiai veszélyek) élelmiszerekbe kerülésének módjai
- A biológiai veszélyek megelőzésének módjai
- Az egészségre ártalmas vegyi anyagok
- Milyen ételkészítési technológia során alakulhatnak ki ártalmas anyagok, és hogyan előzhető meg ezek képződése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. Mondja el, hogy milyen egészségre ártalmas anyagokat ismer, ezek milyen módon kerülhetnek az élelmiszerekbe, és gondolkodjon azon, hogy milyen intézkedéseket hozna a megelőzésükre!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Közétkeztetésben szükséges kockázatelemzés módszerének ismerete	A mikrobák (biológiai veszélyek) élelmiszerekbe kerülésének módjai	20	
		A biológiai veszélyek megelőzésének módjai	20	
		Az egészségre ártalmas vegyi anyagok	20	
		Milyen ételkészítési technológia során alakulhatnak ki ártalmas anyagok, és hogyan előzhető meg ezek képződése	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása		2	
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság		2	
Összesen			4	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Önállóság		2	
	Felelősségtudat		2	
Társas	Közérthetőség		2	
	Kompromisszumkészség		2	
	Konfliktuskezelés		2	
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság		2	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
	Áttekintő képesség		2	
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

16. Mutassa be a Magyar Élelmiszertörvény fejezeteit!

Információtartalom vázlata

- Preambulum
- Általános rendelkezések
- Az élelmiszer-vállalkozás létesítésének és működésének feltételei
- Csomagolás, a fogyasztók tájékoztatása
- Hatósági élelmiszer-ellenőrzés
- Az élelmiszer-szabályozás
- Záró rendelkezések

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. Mutassa be a Magyar Élelmiszertörvény fejezeteit!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Élelmiszerbiztonságot szavatolja (Élelmiszertörvény, Magyar Élelmiszerkönyv)	Preambulum	10	
		Általános rendelkezések	12	
		Az élelmiszer-vállalkozás létesítésének és működésének feltételei	12	
		Csomagolás, a fogyasztók tájékoztatása	12	
		Hatósági élelmiszer-ellenőrzés	12	
		Az élelmiszer-szabályozás	12	
		Záró rendelkezések	10	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása	2		
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság	2		
Összesen			4	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért	
Személyes	Önállóság	2		
	Felelősségtudat	2		
Társas	Közérthetőség	2		
	Kompromisszumkészség	2		
	Konfliktuskezelés	2		
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság	2		
Módszer	Rendszerező képesség	2		
	Áttekintő képesség	2		
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

17. Értékelje az egyes ételcsoportokat a krónikus betegségek megelőzése szempontjából!

Információtartalom vázlatja

- Levesek, levesbetétek
- Mártások, fűszeres krémek
- Főzelékek, köretek
- Előételek, könnyű vacsoraételek
- Tojásból készíthető ételek
- Húsokból készíthető ételek (marha, borjú, sertés, szárnyas, hal)
- Saláták
- Tészták, krémek, fagylaltok
- Gyümölcskészítmények
- Üdítőitalok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. Értékelje az egyes ételcsoportokat a krónikus betegségek megelőzése szempontjából!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Ismerteti a táplálkozás és betegségek összefüggéseit és az egészséges táplálkozást, népszerűsíti	Levesek, levesbetétek	7	
		Mártások, fűszeres krémek	7	
		Főzelékek, köret	7	
		Előételek, könnyű vacsoraételek	7	
		Tojásból készíthető ételek	7	
		Húsokból készíthető ételek (marha, borjú, sertés, szárnyas, hal)	13	
		Saláták	7	
		Tészták, krémek, fagylaltok	7	
		Gyümölcskészítmények	7	
		Üdítőitalok	7	
Összesen			76	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása	2		
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság	2		
3	Diétás élelmiszerek alkalmazásában való jártasság	2		
3	Matematikai készség	2		
Összesen			8	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
Személyes	Önállóság	2		
	Felelősségtudat	2		
Társas	Közérthetőség	2		
	Kompromisszumkészség	2		
	Konfliktuskezelés	2		
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság	2		
Módszer	Rendszerező képesség	2		
	Áttekintő képesség	2		
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

18. Mutassa be a TQM rendszerét!

Információtartalom vázlata

- TQM legfontosabb alapelvei
- A TQM megvalósításának lépései
- A TQM filozófián alapuló modellek fejlődése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. Mutassa be a TQM rendszerét!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Teljes körű minőségbiztosítás (TQM)	TQM legfontosabb alapelvei	30	
		A TQM megvalósításának lépései	30	
		A TQM filozófián alapuló modellek fejlődése	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása		2	
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság		2	
Összesen			4	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes		Önállóság	2	
		Felelősségtudat	2	
Társas		Közérthetőség	2	
		Kompromisszumkészség	2	
		Konfliktuskezelés	2	
		Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság	2	
Módszer		Rendszerező képesség	2	
		Áttekintő képesség	2	
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

19. Értékelje a hagyományostól eltérő táplálkozási szokásokat, mutassa be étrendjük összeállításának szabályozóit!

Információtartalom vázlata

- A hagyományostól eltérő táplálkozási formák (vegánok, makrobiotikus étrend, jóga étrend, nyersételevők, fruitáriánusok) ismertetése
- A hagyományostól eltérő táplálkozási formák megítélése
- A hagyományostól eltérő táplálkozás étrendjének összeállítása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. Értékelje a hagyományostól eltérő táplálkozási szokásokat, mutassa be étrendjük összeállításának szabályozóit!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Ismeri az egyes kórállapotoknak megfelelő speciális étrendek, diéták, illetve hagyományostól eltérő étrendek összeállításának szabályozóit	A hagyományostól eltérő táplálkozási formák (vegánok, makrobiotikus étrend, jóga étrend, nyersételevők, fruitáriánusok) ismertetése	25	
		A hagyományostól eltérő táplálkozási formák megítélése	26	
		A hagyományostól eltérő táplálkozás étrendjének összeállítása	25	
Összesen			76	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása		2	
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság		2	
3	Diétás élelmiszerek alkalmazásában való jártasság		2	
3	Matematikai készség		2	
Összesen			8	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Önállóság		2	
	Felelősségtudat		2	
Társas	Közérthetőség		2	
	Kompromisszumkészség		2	
	Konfliktuskezelés		2	
	Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság		2	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
	Áttekintő képesség		2	
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

20. Mutassa be az élelmiszerbiztonság és a HACCP alapjait! Fejtse ki a HACCP rendszerépítés lépéseit!

Információtartalom vázlata

- A kötelező gondosság elve
- Élelmiszerek minősége
- Élelmiszer-biztonság
- A HACCP rendszer kialakulása
- A HACCP rendszer fogalma
- A HACCP hazai bevezetése
- A Magyar Élelmiszerkönyv előírása a HACCP rendszer alkalmazásáról
- HACCP rendszerépítés lépésről lépésre

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20. Mutassa be az élelmiszerbiztonság és a HACCP alapjait! Fejtse ki a HACCP rendszerépítés lépéseit!

Típus	Feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Ismeri és alkalmazza az élelmiszerek előállításával és forgalmazásával kapcsolatos jogszabályokat, szabályozókat	A kötelező gondosság elve	10	
		Élelmiszerek minősége	10	
		Élelmiszer-biztonság	10	
		A HACCP rendszer kialakulása, fogalma, hazai bevezetése	14	
		A Magyar Élelmiszerkönyv előírása a HACCP rendszer alkalmazásáról	14	
		HACCP rendszerépítés lépésről lépésre	20	
Összesen			78	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása	2		
3	Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában elemzési készség, jártasság	2		
3	Diétás élelmiszerek alkalmazásában való jártasság	2		
Összesen			6	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Önállóság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Közérthetőség	2	
		Kompromisszumkészség	2	
		Konfliktuskezelés	2	
		Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
		Áttekintő képesség	2	
Összesen			16	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás