

# SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok

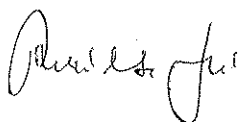
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
2069-06/1 Növényi és állati eredetű élelmiszeripari nyersanyagok, élvezeti szerek

## Szóbeli vizsgatevékenység

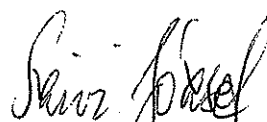
Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 45 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a 1617-1/2007. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENBEN  
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT



Jóváhagyta:

  
Mátyus Mihály  
főosztályvezető



2008

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2008. 04. 25-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
1. vizsgafeladat  
Növényi és állati eredetű élelmiszeripari nyersanyagok, élvezeti szerek

**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:**

<b>54 524 01 0010 54 03</b>	<b>Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus</b>	<b>Laboratóriumi technikus</b>
-----------------------------	---	--------------------------------

**1. Ismertesse a minőségi növényi és állati eredetű élelmiszeripari termék előállítására ható tényezőket!**

Információtartalom vázlata

- A minőségi termék előállítására közvetlenül ható tényezők
- A minőségi termék előállítására közvetve ható tényezők
- A minőségbiztosítási eljárások kidolgozásának célja, tartalmi, formai elemei

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

1. Ismertesse a minőségi növényi és állati eredetű élelmiszeripari termék előállítására ható tényezőket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált növényi eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	A minőségi termék előállítására közvetlenül ható tényezők. A minőségi termék előállítására közvetve ható tényezők.	25	
B	A felhasznált állati eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	A minőségi termék előállítására közvetlenül ható tényezők. A minőségi termék előállítására közvetve ható tényezők.	25	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A minőségbiztosítási eljárások kidolgozásának célja, tartalmi, formai elemei.	30	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok  
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
1. vizsgafeladat  
Növényi és állati eredetű élelmiszeripari nyersanyagok, élvezeti szerek

## **2. Ismertesse az élelmiszer-technológiai adalékanyagokat!**

### Információtartalom vázlata

- Tartósítószer
- Ízesítőanyagok
- Színezőanyagok
- Állományjavító adalékok
- Tápértéket növelő adalékok

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 2. Ismertesse az élelmiszer-technológiai adalékanyagokat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
D	Anyag és eszközgazdálkodási alapismeretek	Tartósítószer.	16	
		Ízesítőanyagok.	16	
		Színezőanyagok.	16	
		Állományjavító adalékok.	16	
		Tápértéket növelő adalékok.	16	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

C

**3. Ismertesse az élelmiszeripari termékek jellemző csomagolóanyagait, a velük szemben támasztott követelményeket!**

Információtartalom vázlata

- Az üveg mint élelmiszeripari csomagolóanyag jellemző tulajdonságai
- Fémlemezek, mint élelmiszeripari csomagolóanyagok jellemző tulajdonságai
- A papír mint élelmiszeripari csomagolóanyag jellemző tulajdonságai
- Műanyagok mint élelmiszeripari csomagolóanyagok jellemző tulajdonságai
- Környezetvédelmi szempontok az élelmiszeripari csomagolóanyagok megválasztásában

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 3. Ismertesse az élelmiszeripari termékek jellemző csomagolóanyagait, a velük szemben támasztott követelményeket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	Az üveg mint élelmiszeripari csomagolóanyag jellemző tulajdonságai.	16	
		Fémlemezek mint élelmiszeripari csomagolóanyagok jellemző tulajdonságai.	16	
		A papír mint élelmiszeripari csomagolóanyag jellemző tulajdonságai.	16	
		Műanyagok mint élelmiszeripari csomagolóanyagok jellemző tulajdonságai.	16	
		Környezetvédelmi szempontok az élelmiszeripari csomagolóanyagok megválasztásában.	16	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C



**4. Ismertesse a boripar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!**

Információtartalom vázlata

- Szőlő mint boripari nyersanyag csoportosítása
- Szőlő mint boripari nyersanyag jellemző értékmérő tulajdonságai
- Borfeldolgozás adalék- és technológiai segédanyagai
- Borászatban használt csomagolóanyagok jellemzői

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 4. Ismertesse a boripar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált növényi eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Szőlő mint boripari nyersanyag csoportosítása, jellemző értékmérő tulajdonságai.	25	
		Szőlő mint boripari nyersanyag jellemző értékmérő tulajdonságai.	25	
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	Borfeldolgozás adalék- és technológiai segédanyagai.	15	
		Borászatban használt csomagolóanyagok jellemzői.	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédkésztség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőkésztség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

**5. Ismertesse a tejipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!**

Információtartalom vázlata

- Tej mint tejipari nyersanyag fajtái
- Tej mint tejipari nyersanyag jellemző értékmérő tulajdonságai
- Tejfeldolgozás adalék- és technológiai segédanyagai
- Tejiparban használt csomagolóanyagok jellemzői

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 5. Ismertesse a tejipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált állati eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Tej mint tejipari nyersanyag fajtái.	20	
		Tej mint tejipari nyersanyag jellemző értékmérő tulajdonságai.	30	
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	Tejfeldolgozás adalék- és technológiai segédanyagai.	15	
		Tejiparban használt csomagolóanyagok jellemzői.	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

**6. Ismertesse a sütőipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!**

Információtartalom vázlata

- Sütőipari nyersanyagok fajtái, csoportosítása
- Sütőipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai
- Sütőipar adalék- és technológiai segédanyagai
- Sütőiparban használt csomagolóanyagok jellemzői

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 6. Ismertesse a sütőipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált növényi eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Sütőipari nyersanyagok fajtái, csoportosítása.	25	
		Sütőipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai.	25	
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	Sütőipar adalék- és technológiai segédanyagai.	15	
		Sütőiparban használt csomagolóanyagok jellemzői.	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

**7. Ismertesse az édesipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!**

Információtartalom vázlata

- Édesipari nyersanyagok fajtái, csoportosítása
- Édesipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai
- Édesipar adalék- és technológiai segédanyagai
- Édesiparban használt csomagolóanyagok jellemzői

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 7. Ismertesse az édesipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált növényi eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Édesipari nyersanyagok fajtái, csoportosítása.	25	
		Édesipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai.	25	
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	Édesipar adalék- és technológiai segédanyagai.	15	
		Édesiparban használt csomagolóanyagok jellemzői.	15	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás



**8. Ismertesse a söripar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!**

Információtartalom vázlata

- Söripari nyersanyagok fajtái
- Söripari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai
- Söripar adalék- és technológiai segédanyagai
- Söriparban használt csomagolóanyagok jellemzői

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 8. Ismertesse a söripár nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált növényi eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Söripári nyersanyagok fajtái.	20	
		Söripári nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai.	30	
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	Söripár adalék- és technológiai segédanyagai.	15	
		Söripárban használt csomagolóanyagok jellemzői.	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

C

**9. Ismertesse a növényolajipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!**

Információtartalom vázlata

- Növényolaj-ipari nyersanyagok fajtái
- Növényolaj-ipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai
- Növényolajipar adalék- és technológiai segédanyagai
- Növényolajiparban használt csomagolóanyagok jellemzői

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 9. Ismertesse a növényolajipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált növényi eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Növényolaj-ipari nyersanyagok fajtái.	20	
		Növényolaj-ipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai.	30	
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	Növényolajipar adalék- és technológiai segédanyagai.	15	
		Növényolajiparban használt csomagolóanyagok jellemzői.	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C

**10. Ismertesse a cukoripar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!**

Információtartalom vázlata

- Cukoripari nyersanyagok fajtái
- Cukoripari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai
- Cukoripar adalék- és technológiai segédanyagai
- Cukoriparban használt csomagolóanyagok jellemzői

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 10. Ismertesse a cukoripar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált növényi eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Cukoripari nyersanyagok fajtái.	20	
		Cukoripari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai.	30	
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	Cukoripar adalék- és technológiai segédanyagai.	15	
		Cukoriparban használt csomagolóanyagok jellemzői.	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

**11. Ismertesse a malomipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!**

Információtartalom vázlata

- Malomipari nyersanyagok fajtái, csoportosítása
- Malomipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai
- Malomipari adalék- és technológiai segédanyagai
- Malomiparban használt csomagolóanyagok jellemzői

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 11. Ismertesse a malomipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált növényi eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Malomipari nyersanyagok fajtái, csoportosítása.	25	
		Malomipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai.	25	
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	Malomipar adalék- és technológiai segédanyagai.	15	
		Malomiparban használt csomagolóanyagok jellemzői.	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás



**12. Ismertesse a szesz- és üdítőitalipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!**

Információtartalom vázlata

- Szesz- és üdítőital-ipari nyersanyagok fajtái, csoportosítása
- Szesz- és üdítőital-ipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai
- Szesz- és üdítőitalipar adalék- és technológiai segédanyagai
- Szesz- és üdítőitaliparban használt csomagolóanyagok jellemzői

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 12. Ismertesse a szesz- és üdítőitalipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált növényi eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Szesz- és üdítőital-ipari nyersanyagok fajtái, csoportosítása.	25	
		Szesz- és üdítőital-ipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai.	25	
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	Szesz- és üdítőitalipar adalék- és technológiai segédanyagai.	15	
		Szesz- és üdítőitaliparban használt csomagolóanyagok jellemzői.	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

**13. Ismertesse a konzervipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!**

Információtartalom vázlata

- Konzervipari nyersanyagok fajtái, csoportosítása
- Konzervipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai
- Konzervipar adalék- és technológiai segédanyagai
- Konzerviparban használt csomagolóanyagok jellemzői

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 13. Ismertesse a konzervipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált növényi eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Konzervipari nyersanyagok fajtái, csoportosítása.	25	
B	A felhasznált állati eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Konzervipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai.	25	
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	Konzervipar adalék- és technológiai segédanyagai.	15	
		Konzerviparban használt csomagolóanyagok jellemzői.	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C

**14. Ismertesse a hűtőipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!**

Információtartalom vázlata

- Hűtőipari nyersanyagok fajtái, csoportosítása
- Hűtőipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai
- Hűtőipar adalék- és technológiai segédanyagai
- Hűtőiparban használt csomagolóanyagok jellemzői

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 14. Ismertesse a hűtőipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált növényi eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Hűtőipari nyersanyagok fajtái, csoportosítása.	25	
B	A felhasznált állati eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Hűtőipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai.	25	
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	Hűtőipar adalék- és technológiai segédanyagai.	15	
		Hűtőiparban használt csomagolóanyagok jellemzői.	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

**15. Ismertesse a hús- és baromfiipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!**

Információtartalom vázlata

- Hús- és baromfiipari nyersanyagok fajtái, csoportosítása
- Hús- és baromfiipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai
- Hús- és baromfiipar adalék- és technológiai segédanyagai
- Hús- és baromfiiparban használt csomagolóanyagok jellemzői

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 15. Ismertesse a hús- és baromfiipar nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált állati eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Hús- és baromfiipari nyersanyagok fajtái, csoportosítása.	25	
B	A felhasznált állati eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Hús- és baromfiipari nyersanyagok jellemző értékmérő tulajdonságai.	25	
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	Hús- és baromfiipar adalék- és technológiai segédanyagai.	15	
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	Hús- és baromfiiparban használt csomagolóanyagok jellemzői.	15	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C



**16. Ismertesse a kávé, a tea, a fűszerek és fűszerkivonatok, étkezési mustár előállításának nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!**

Információtartalom vázlata

- A kávé alapanyagainak csoportosítása, jellemző értékmérő tulajdonságai
- A kávé technológiai segédanyagai, a csomagolóanyagok jellemzői
- A tea alapanyagainak jellemző értékmérő tulajdonságai
- A tea technológiai segédanyagai, a csomagolóanyagok jellemzői
- A fűszerek és fűszerkivonatok fajtái, alapanyagainak csoportosítása, jellemző értékmérő tulajdonságai
- A fűszerek és fűszerkivonatok technológiai segédanyagai, a csomagolóanyagok jellemzői
- Az étkezési mustár alapanyagainak jellemző értékmérő tulajdonságai
- Az étkezési mustár technológiai segédanyagai, a csomagolóanyagok jellemzői

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**16. Ismertesse a kávé, a tea, a fűszerek és fűszerkivonatok, étkezési mustár előállításának nyers-, adalék- és csomagolóanyagait, technológiai segédanyagait!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált növényi eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	A kávé alapanyagainak csoportosítása, jellemző értékmérő tulajdonságai.	10	
		A tea alapanyagainak jellemző értékmérő tulajdonságai.	10	
		A fűszerek és fűszerkivonatok fajtái, alapanyagainak csoportosítása, jellemző értékmérő tulajdonságai.	10	
		Az étkezési mustár alapanyagainak jellemző értékmérő tulajdonságai.	10	
D	Anyag- és eszközgazdálkodási alapismeretek	A kávé technológiai segédanyagai, a csomagolóanyagok jellemzői.	10	
		A tea technológiai segédanyagai, a csomagolóanyagok jellemzői.	10	
		A fűszerek és fűszerkivonatok technológiai segédanyagai, a csomagolóanyagok jellemzői.	10	
		Az étkezési mustár technológiai segédanyagai, a csomagolóanyagok jellemzői.	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

## **17. Ismertesse az élelmiszerek érzékszervi vizsgálatait!**

### Információtartalom vázlata

- Élelmiszerek élvezeti értékének érzékszervi jellemzői
- Bírák kiválasztásához használt tesztek, próbák
- Bírálati pontszámok, eredmények feldolgozása

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 17. Ismertesse az élelmiszerek érzékszervi vizsgálatait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	A felhasznált növényi eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Élelmiszerek élvezeti értékének érzékszervi jellemzői.	25	
B	A felhasznált állati eredetű nyersanyagok jellemzői, tulajdonságai	Élelmiszerek élvezeti értékének érzékszervi jellemzői.	25	
B	Táplálkozás-élettan Élvezeti szerek élettana	Bírák kiválasztásához használt tesztek, próbák.	15	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	Bírálati pontszámok, eredmények feldolgozása.	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
 dátum

.....  
 aláírás

C