

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6119-11 Élelmiszerminőség és -biztonság

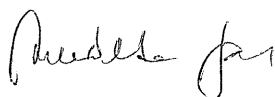
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
6119-11/2 Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés,
kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

Szóbeli vizsgatevékenység


Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 25 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a 005902/2014-5522 számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSZOLAT



Jóváhagyta:


Dr. Odrobina László
főosztályvezető

2014

NEMZETI MUNKAÜGYI HIVATAL
Szak- és Felnőttképzési Igazgatóság

Érvényes: 2014. 04. 20-tól

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

Az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelet alapján.

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

55 810 02 0000 00	Fogyasztóvédelmi szakasszisztens	Fogyasztóvédelmi szakasszisztens
-------------------	----------------------------------	----------------------------------

A tételsor a 26/2011.(VII.12.) NGM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

1. feladat

Mutassa be az élelmiszerkomponensek csoportosításának lehetőségeit, a fontosabb csoportokat és egy-egy jellemző képviselőjüket!

Az információtartalom vázlata:

- Az élelmiszerkomponensek csoportosítása hatásuk szerint
- Az élelmiszerkomponensek csoportosítása kémiai összetételük szerint
- Az élelmiszerkomponensek csoportosítása mennyiségük alapján
- Az élelmiszerek főkomponensei

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizgázó neve:

Értékelő lap

1. feladat

Mutassa be az élelmiszerkomponensek csoportosításának lehetőségeit, a fontosabb csoportokat és egy-egy jellemző képviselőjüket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Élelmiszerbiztonság és nyomonkövetés alapfogalmai	Az élelmiszerkomponensek csoportosítása hatásuk szerint	25	
		Az élelmiszerkomponensek csoportosítása kémiai összetételük szerint	25	
		Az élelmiszerkomponensek csoportosítása mennyiségük alapján	15	
		Az élelmiszerek főkomponensei	15	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókincs, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
alíírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

2. feladat

Mutassa be az élelmiszer-szennyezők csoportosításának lehetőségeit, a fontosabb csoportokat és egy-egy jellemző képviselőjüket!

Az információtartalom vázlata:

- Az élelmiszer-szennyezők csoportosítása eredetük szerint
- A kontaminánsok élelmiszerbe jutásának módjai
- Az élelmiszer-szennyezők csoportosítása mennyiségük alapján
- Az élelmiszer-szennyezők csoportosítása hatásuk alapján

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. feladat

Mutassa be az élelmiszer-szennyezők csoportosításának lehetőségeit, a fontosabb csoportokat és egy-egy jellemző képviselőjüket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Élelmiszerbiztonság és nyomonkövetés alapfogalmai	Az élelmiszer-szennyezők csoportosítása eredetük szerint	20	
		A kontaminánsok élelmiszerbe jutásának módjai	20	
		Az élelmiszer-szennyezők csoportosítása mennyiségük alapján	20	
		Az élelmiszer-szennyezők csoportosítása hatásuk alapján	20	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókinés, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
alíírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

3. feladat

Az élelmiszerek egyik legfontosabb alkotója, a víz

Az információtartalom vázlata:

- A vízmolekula szerkezete, ebből fakadó tulajdonságai
- A víz kémiája: a víz mint oldószer, a víz, mint reakciópartner
- A víz kötöttsége élelmiszerekben
- Élelmiszerek nedvességtartalmának meghatározása

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásai és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. feladat

Az élelmiszerek egyik legfontosabb alkotója, a víz

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Élelmiszerbiztonság és nyomonkövetés alapfogalmai	A vízmolekula szerkezete, ebből fakadó tulajdonságai	15	
		A víz kémiája: a víz mint oldószer, a víz, mint reakciópartner	30	
		A víz kötöttsége élelmiszerekben	20	
		Élelmiszerek nedvességtartalmának meghatározása	15	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Információforrások kezelése	Információgyűjtés, információk beépítése a tételbe	8	
5	Elemi számolási készség	Adatok megfelelő használata	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
alíírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

4. feladat

Ismertesse a kémiai analízis folyamatát!

Az információtartalom vázlata:

- Az analitika feladata, felosztása
- A módszerválasztás szempontjai
- Az élelmiszerek mintavétele
- A kalibráció és a standard addíció módszere

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizgázó neve:

Értékelő lap

4. feladat

Ismertesse a kémiai analízis folyamatát!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Az élelmiszervizsgálatok rendszere, szabályozása	Az analitika feladata, felosztása	25	
		A módszerválasztás szempontjai	25	
		Az élelmiszerek mintavétele	15	
		A kalibráció és a standard addíció módszere	15	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókincs, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

5. feladat

Ismertesse a klasszikus analízis módszereit!

Az információtartalom vázlata:

- A gravimetria és titrimetria elvi alapjai
- A végpontjelzés lehetőségei
- A klasszikus módszerek legfontosabb élelmiszeranalitikai alkalmazásai

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. feladat

Ismertesse a klasszikus analízis módszereit!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Az élelmiszeranalitika klasszikus módszerei, fontosabb paraméterek	A gravimetria és titrimetria elvi alapjai	30	
		A végpontjelzés lehetőségei	20	
		A klasszikus módszerek legfontosabb élelmiszeranalitikai alkalmazásai	30	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókinés, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

6. feladat

Ismertesse a műszeres analízis legfontosabb módszereit!

Az információtartalom vázlata:

- Az elemanalitika legfontosabb módszerei, alkalmazásuk az élelmiszeranalitikában
- UV-VIS fotometria elve, alkalmazása az élelmiszeranalitikában
- Az elválasztástechnikai módszerek csoportosítása
- A kromatográfia elvi alapjai, élelmiszeranalitikai alkalmazásai

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizgázó neve:

Értékelő lap

6. feladat

Ismertesse a műszeres analízis legfontosabb módszereit!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Modern módszerek az élelmiszeranalitikában	Az elemanalítika legfontosabb módszerei, alkalmazásuk az élelmiszeranalitikában	25	
		UV-VIS fotometria elve, alkalmazása az élelmiszeranalitikában	20	
		Az elválasztástechnikai módszerek csoportosítása	10	
		A kromatográfia elvi alapjai, élelmiszeranalitikai alkalmazásai	25	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Információforrások kezelése	Információgyűjtés, információk beépítése a tételbe	8	
5	Elemi számolási készség	Adatok megfelelő használata	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
aláírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

7. feladat

A legfontosabb élelmiszeralkotók: aminosavak és fehérjék

Az információtartalom vázlata:

- Az aminosavak és fehérjék jellemzése
- Az aminosavak és fehérjék táplálkozási értéke
- Az aminosavak és fehérjék meghatározása élelmiszerekben

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizgázó neve:

Értékelő lap

7. feladat

A legfontosabb élelmiszeralkotók: aminosavak és fehérjék

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Modern módszerek az élelmiszeranalitikában	Az aminosavak és fehérjék jellemzése	30	
		Az aminosavak és fehérjék táplálkozási értéke	20	
		Az aminosavak és fehérjék meghatározása élelmiszerekben	30	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókincs, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
aláírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

8. feladat

A legfontosabb élelmiszeralkotók: a szénhidrátok

Az információtartalom vázlata:

- A szénhidrátok jellemzése, csoportosítása
- Az inulin
- A cukor és más édesítőszer használata
- A szénhidrátok meghatározása élelmiszerekben

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizgázó neve:

Értékelő lap

8. feladat

A legfontosabb élelmiszeralkotók: a szénhidrátok

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Modern módszerek az élelmiszeranalitikában	A szénhidrátok jellemzése, csoportosítása	25	
		Az inulin	15	
		A cukor és más édesítőszer használata	20	
		A szénhidrátok meghatározása élelmiszerekben	20	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszéd-készség	Szakmai szókincs, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

9. feladat

A legfontosabb élelmiszeralkotók: a zsírsavak

Az információtartalom vázlata:

- A zsírsavak jellemzése, csoportosítása
- A transz zsírsavak táplálkozástudományi megítélése
- Növényi, illetve állati zsiradékok fogyasztása, omega-zsírsavak
- A zsírtartalom és fontosabb zsírsavak meghatározása élelmiszerekben

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. feladat

A legfontosabb élelmiszeralkotók: a zsírsavak

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszerkémiai ismeretekkel rendelkezik	A zsírsavak jellemzése, csoportosítása	20	
		A transz zsírsavak táplálkozástudományi megítélése	20	
		Növényi, illetve állati zsiradékok fogyasztása, omega-zsírsavak	20	
		A zsírtartalom és fontosabb zsírsavak meghatározása élelmiszerekben	20	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókincs, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
aláírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

10. feladat

A legfontosabb élelmiszeralkotók: a vitaminok

Az információtartalom vázlata:

- A vitaminok csoportosítása
- A vitaminbevitel ajánlott mértéke
- A legfontosabb vitaminok, természetes források
- A vitaminok meghatározása élelmiszerekben

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásai és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. feladat

A legfontosabb élelmiszeralkotók: a vitaminok

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszerkémiai ismeretekkel rendelkezik	A vitaminok csoportosítása	15	
		A vitaminbevitel ajánlott mértéke	15	
		A legfontosabb vitaminok, természetes források	30	
		A vitaminok meghatározása élelmiszerekben	20	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókincs, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
alíírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

11. feladat

Mutassa be a technológia során élelmiszerbe juttatott fontosabb anyagokat!

Az információtartalom vázlata:

- Az élelmiszeradalékok csoportosítása
- Az adalékanyagok élelmiszerbiztonsági kérdései
- Az antioxidánsok technológiai szerepe

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizgázó neve:

Értékelő lap

11. feladat

Mutassa be a technológia során élelmiszerbe juttatott fontosabb anyagokat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Élelmiszerbiztonság és nyomonkövetés alapfogalmai	Az élelmiszeradalékok csoportosítása	30	
		Az adalékanyagok élelmiszerbiztonsági kérdései	30	
		Az antioxidánsok technológiai szerepe	20	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókincs, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
aláírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

12. feladat

Mutassa be az élelmiszerbiztonság alapfogalmait!

Az információtartalom vázlata:

- Élelmezésbiztonság
- Élelmiszerminőség
- Élelmiszerbiztonság
- "A termőföldtől a fogyasztó asztaláig" alapelv értelmezése

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizgázó neve:

Értékelő lap

12. feladat

Mutassa be az élelmiszerbiztonság alapfogalmait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Élelmiszerbiztonság és nyomonkövetés alapfogalmai	Élelmezésbiztonság	15	
		Élelmiszerminőség	15	
		Élelmiszerbiztonság	25	
		"A termőföldtől a fogyasztó asztaláig" alapelv értelmezése	25	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókincs, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

13. feladat

Mutassa be az élelmiszerek fogyasztásával járó kockázat legfontosabb forrásait!

Az információtartalom vázlata:

- A fizikai kockázat
- A kémiai kockázat
- A mikrobiológiai kockázat

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. feladat

Mutassa be az élelmiszerek fogyasztásával járó kockázat legfontosabb forrásait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Élelmiszerbiztonság és nyomonkövetés alapfogalmai	A fizikai kockázat	20	
		A kémiai kockázat	30	
		A mikrobiológiai kockázat	30	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókincs, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
aláírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

14. feladat

Mutassa be az élelmiszerbiztonsági kockázatelemzés legfontosabb elemeit és egymáshoz való viszonyukat!

Az információtartalom vázlata:

- Az élelmiszerbiztonság célja
- A kockázatbecslés
- Kockázat-ügyintézés
- Kockázatkommunikáció

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásai és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. feladat

Mutassa be az élelmiszerbiztonsági kockázatelemzés legfontosabb elemeit és egymáshoz való viszonyukat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	A kockázatelemzés tartalma, szükségessége, összetevői	Az élelmiszerbiztonság célja	20	
		A kockázatbecslés	30	
		Kockázat-ügyintézés	15	
		Kockázatkommunikáció	15	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókincs, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
aláírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

15. feladat

Ismertesse az élelmiszerbiztonság szervezeti rendszerét és jogi szabályozását!

Az információtartalom vázlata:

- Az EU-s szabályozás
- A magyar élelmiszer törvény
- A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
- A Magyar Élelmiszerkönyv

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásai és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. feladat

Ismertesse az élelmiszerbiztonság szervezeti rendszerét és jogi szabályozását!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	A hazai és nemzetközi élelmiszerszabványok Minőségügyi rendszerek az élelmiszeriparban	Az EU-s szabályozás	20	
		A magyar élelmiszertörvény	20	
		A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal	20	
		A Magyar Élelmiszerkönyv	20	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókincs, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat (rajz) készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
aláírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

16. feladat

Mutassa be a nyomonkövetés rendszerét az élelmiszerek területén!

Az információtartalom vázlata:

- A nyomonkövetés fogalma, szükségessége, módszerei
- A tételazonosítás
- A termékvisszahívás
- A gyors vészjelző rendszer az EU-ban

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. feladat

Mutassa be a nyomonkövetés rendszerét az élelmiszerek területén!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	A nyomonkövetési rendszerek felépítése, elemei	A nyomonkövetés fogalma, szükségessége, módszerei	30	
		A tételazonosítás	15	
		A termékvisszahívás	20	
		A gyors vészjelző rendszer az EU-ban	15	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókincs, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....

dátum

.....

aláírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

17. feladat

Mutassa be az élelmiszer-előállítás minőségügyi rendszerét!

Az információtartalom vázlata:

- A HACCP alapelvei
- A HACCP alkalmazása a termőföldtől a fogyasztó asztaláig
- A gyártmánylap és a receptúra

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásai és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. feladat

Mutassa be az élelmiszer-előállítás minőségügyi rendszerét!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Minőségügyi rendszerek az élelmiszeriparban	A HACCP alapelvei	30	
		A HACCP alkalmazása a termőföldtől a fogyasztó asztaláig	20	
		A gyártmánylap és a receptúra	30	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszédkészség	Szakmai szókincs, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
aláírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

18. feladat

Mutassa be az élelmiszer-előállítás során alkalmazandó jó gyakorlatokat, valamint az Élelmiszerbiztonsági Kézikönyv tartalmát!

Az információtartalom vázlata:

- A Jó Higiéniái Gyakorlat
- A Jó Gyártási Gyakorlat
- Az Élelmiszerbiztonsági Kézikönyv

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásai és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. feladat

Mutassa be az élelmiszer-előállítás során alkalmazandó jó gyakorlatokat, valamint az Élelmiszerbiztonsági Kézikönyv tartalmát!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Az élelmiszertechnológiai higiénia és ellenőrző rendszere	A Jó Higiéniai Gyakorlat	25	
		A Jó Gyártási Gyakorlat	25	
		Az Élelmiszerbiztonsági Kézikönyv	30	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókinés, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
alíírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

19. feladat

Az élelmiszer-szennyezők élettani hatásainak vizsgálata

Az információtartalom vázlata:

- A toxikológia tárgya
- A toxikológia vizsgálati módszerei
- Toxikológiai alapfogalmak
- A vegyületek toxikusságának jellemzése, kategóriába sorolása

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásai és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. feladat

Az élelmiszer-szennyezők élettani hatásainak vizsgálata

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	A kockázatelemzés tartalma, szükségessége, összetevői	A toxikológia tárgya	20	
		A toxikológia vizsgálati módszerei	25	
		Toxikológiai alapfogalmak	20	
		A vegyületek toxikusságának jellemzése, kategóriába sorolása	15	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókincs, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért	
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....

dátum

.....

aláírás

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

20. feladat

Mutassa be az élelmiszerek érzékszervi minősítését!

Az információtartalom vázlata:

- Az érzékszervi minősítés célja, szempontjai
- Az érzékszervi minősítés körülményei
- Az ízérzékelés
- Az érzékszervi minősítés lebonyolítása, értékelése

A vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6119-11 Élelmiszerminőség és –biztonság

A vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Élelmiszerkomponensek, hatásaik és vizsgálatuk, nyomonkövetés, kockázatelemzés, minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás az élelmiszeriparban

A vizgázó neve:

Értékelő lap

20. feladat

Mutassa be az élelmiszerek érzékszervi minősítését!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Minőség-ellenőrzés módszerei, eszközei	Az érzékszervi minősítés célja, szempontjai	20	
		Az érzékszervi minősítés körülményei	30	
		Az ízérzékelés	10	
		Az érzékszervi minősítés lebonyolítása, értékelése	20	
Összes pontszám típus szerint			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvi beszédképesség	Szakmai szókinés, jó kommunikációs képesség	8	
4	Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban	Szakmai vázlat készítése	2	
Összes pontszám szint szerint			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Kiegyensúlyozottság	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	3	
		Rendszerező készség	2	
Összes pontszám egyéb kompetenciák szerint			10	
Összes pontszám			100	

.....
dátum

.....
alíírás