

9.C Pótvizsga felkészülés Élelmiszerismeret tantárgyból

Felkészülés: Galambosné Goldfinger Erzsébet – Horváth Péter Élelmiszer- alapismeretek tankönyvből

Témakörök

1. Az élelmiszerek összetétele / az alkotók rövid jellemzése/

- víz

Tápanyagok

- fehérje
- szénhidrát
- zsír
- vitaminok
- ásványi anyagok

Járulékos anyagok

Ballasztanyagok

Adalékanyagok

TK. 1. 1 ábra + 8-37. oldal

2. Mikrobiológia

Vírusok, baktériumok, élesztők, penészek jellemzése, életfeltételeik TK. 48-50. oldal

Ételmérgezés, fertőzés, romlás értelmezése TK. 53-56. oldal

Tartósítás – TK. 2.1 ábra

3. Élelmiszerek fő csoportjai

Zöldség, gyümölcs TK. 125-142. oldal

Édesítőszer TK. 119-120, 163-164. oldal

Ízesítőszer TK. 154- 160. oldal

Gabonafélék és termékek TK. 109-118. oldal

Tej, tejkészítmények, tejtermékek TK. 80-89. oldal

Tojás részei TK. 4.2 ábra

Hús fajták jellemzése TK. 96-98. oldal, 105. oldal

Étkezési zsiradékok TK. 121-123. oldal

Kakaó és csokoládé termékek TK. 143 - 144. oldal

Kávé és tea TK. 146- 153. oldal

Feladatok: /Szóban/

TK. 47. oldal Kérdések: 1,2,3,5, 9,10,

TK. 62. oldal Kérdések 1,3, 6, tartósítás táblázata

TK: 90. oldal Kérdések1, 3, 7

Rajzold le a tojás részeit Tk.4.2 ábra

Gabonaszem részei, az egyes részek összetétele TK. 4.8.ábra

TK: 108. oldal Kérdések: 1,2, 3

TK. 118. oldal Kérdések: 1,2,3

TK. 120. oldal Kérdések: 1

TK. 125. oldal Kérdések: 1,4

TK: 142. oldal Kérdések: 1,2

TK. 154. oldal Kérdések: 1,2,3,7

TK. 160. oldal Kérdések: fűszerek csoportosítása, 2,3.