

AGRÁRMINISZTERIUM

34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 15%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a 1119/2020/HERMAN számon kiadom.

Dr. Nagy István agrárminiszter megbízásából

Jóváhagyta:


.....
Dr. Béres András
ügyvezető



2020
HERMAN OTTÓ INTÉZET NONPROFIT KFT.

Érvényes: 2020. április 1.-től

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

A vizsgafeladat megnevezése: Sütőipari és cukrászati termékek nyersanyagai, a gyártás műveletei, folyamatai, jellemzői, minőségre gyakorolt hatásai, gépei és berendezései

A vizsgafeladat ismertetése: A sütőipari és a cukrászati nyersanyagok bemutatása, minőségi követelményei, tárolásuk, előkészítésük a feldolgozás előtt. A sütőipari gyártástechnológia műveleteinek ismertetése, céljuk, feltételeik, paramétereik, hatásuk, lejátszódó folyamatok. A cukrászati nyersanyagok, félkész termékek, tartósított gyümölcskészítmények készítésének és a díszítés műveleteinek ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

A: Sütőipari technológiai kérdések

B: Cukrászati kérdések

C: Sütőipari és cukrászati gépek kezelésével, munkavédelmével és higiénijával kapcsolatos kérdések

A tételekhez a meghatározott segédeszközök használhatóak.

A feladatsor első részében található 1-20-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzótételek.

A második részben található a tanári példány, mely az értékelést segíti.

A tételsor az 5/2018. (VII. 9.) ITM rendeletben foglalt pék-cukrász szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

1. A, Ismertesse a sütőipari nyersanyagok csoportosítását! Az egyes csoportoknál sorolja fel az oda tartozó nyersanyagokat!

B, Ismertesse a cukorkészítmények csoportosítását, a főzött cukorkészítmények készítésének módját, felhasználásának területeit!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a spirálkarú gyorsdagasztógépek kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

2. A, Ismertesse a búzalisztek jelölését, minőségi követelményeit, tárolásukra vonatkozó szabályokat!

B, Ismertesse az olvasztott cukorkészítmények jellemzőit, készítését, felhasználását! Mutassa be a grillázsdíszítés jellegzetességeit!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a csigavonalú gyorsdagasztógép kezelését, az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,

- a Magyar Élelmiszerkönyvnek - a vizsga időpontjában hatályos - malomipari termékekre vonatkozó fejezete.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

3. A, Ismertesse a rozslisztek jelölését, minőségi követelményeit, tárolásukra vonatkozó szabályokat!

B, Ismertesse a cukrászatban alkalmazott töltelékek csoportosítását, sorolja fel az egyes csoportok jellemző képviselőit! Mutassa be készítési módjukat, felhasználási területeiket!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a kisüzemi lisztcentrifugák kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek - a vizsga időpontjában hatályos - malomipari termékekre vonatkozó fejezete.

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

4. A, Ismertesse a sütőipar segédanyagai közül az élesztő technológiai szerepét!

B, Ismertesse a cukrászatban alkalmazott bevonóanyagok csoportosítását, jellemzőit, felhasználását!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a félautomata süteménytészta osztó-gömbölyítő gép kezelését, az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

5. A, Ismertesse a sütőipari segédanyagok közül a só hatását, és jellemző adagolási mennyiségeit!

B, Ismertesse a cukrászatban felhasznált gyümölcsök csoportosítását, sorolja fel az egyes csoportok jellemző képviselőit! Mutassa be a gyümölcsök felhasználásának területeit, a gyümölcsök tartósításának elveit, a tartósított gyümölcskészítményeket!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a szalagos kiflisodró gép kezelését, az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

6. A, Ismertesse a nélkülözhető segédanyagok szerepét, technológiai hatásait!

B, Ismertesse a cukrásztészták általános jellemzőit, lazítási módjait, csoportosítását! A téma kifejtése során térjen ki a homogén tésztaszerkezet előállításának módjaira!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a csokoládé temperálók kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

7. A, Ismertesse a zsiradékok technológiai szerepét, adagolásuk jellemző mennyiségeit és adagolásuk módjait!

B, Ismertesse a gyúrt élesztős tészta nyersanyagait, lazítási módját, szerkezetét! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a kelesztő berendezések (kamrák, szekrények) kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

8. A, Ismertesse a cukrok és az édesítőszerek technológiai hatásait, felhasználásuk jellemző mennyiségeit!

B, Ismertesse a kevert élesztős tészta nyersanyagait, lazítási módját, szerkezetét! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a hűtő - kelesztő berendezések (kamrák, szekrények) kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

9. A, Ismertesse a tojás és a tojáskészítmények technológiai szerepét, adagolásuk mennyiségét! Térjen ki a tojás felhasználására vonatkozó higiéniai előírásokra!

B, Ismertesse az omlós élesztős tészta nyersanyagait, lazítási módját, szerkezetét! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a több sütőteres kiskemencék kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

10. A, Ismertesse a tej, a tejpor és a tejtermékek technológiai hatásait, adagolásuk jellemző mértékét! Milyen táplálkozási szerepe van a tejtermékeknek?

B, Ismertesse a hajtogatott élesztős tészta nyersanyagait, lazítási módját, szerkezetét! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a forgó kocsis kemencék kezelését, a működtetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Bérés András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

11. A, Ismertesse a sütőipari nyersanyagok tárolására vonatkozó előírásokat, és az előkészítésük műveleteit!

B, Ismertesse a felvert tészták fajtáinak csoportosítását, sorolja fel az egyes csoportok jellemző képviselőit! Mutassa be a hideg úton előállított felverték készítési módját, felhasználásának lehetőségeit!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a keverő – habverő gépek kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:
- géprajz vagy fénykép

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

12. A, Ismertesse a tésztakészítés célját, eljárásait, és a tészta kialakulásának folyamatait!

B, Ismertesse a meleg úton előállított felverték készítésének módját, felhasználásának lehetőségeit! A téma kifejtése során térjen ki a tojás - felvert tészta készítésében betöltött - szerepére!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a nyújtógépek kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:
- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

13. A, Ismertesse a kovász fogalmát, készítésének céljait, és technológiai mutatóit!

B, Ismertesse az omlós tészta nyersanyagait, lazítási módját, szerkezetét, csoportosítását! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit! A téma kifejtése során térjen ki a zsiradék - omlós szerkezet kialakításában betöltött - szerepére!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a dugattyús kenyértészta osztógép kezelését, az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

14. A, Ismertesse a kovászban lejátszódó folyamatokat, és a kovász technológiai szerepét!

B, Ismertesse az omlós tészta fajtáinak csoportosítását, sorolja fel az egyes csoportok jellemző képviselőit! Mutassa be a felsorolt fajták készítésének módját, felhasználásának lehetőségeit!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a fagylaltgépek kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

15. A, Ismertesse a tésztafeldolgozás célját, műveleteit, és a műveletek hatásait a tészta szerkezetére!

B, Ismertesse a vajás tészta nyersanyagait, lazítási módját, szerkezetét! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit! A téma kifejtése során térjen ki a vaj jellemzésére!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a légkeveréses sütők kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

16. A, Ismertesse a kelesztés célját, eljárásait, a különböző kelesztési eljárások technológiai mutatóit! Milyen kelesztési hibákat lehet elkövetni?

B, Ismertesse a forrázott tészta nyersanyagait, a tészta és a kisült termék szerkezetét! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a hűtőgépek működési elvét, a hűtés körfolyamatát, a hűtőgépekre vonatkozó higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

17. A, Ismertesse a sütés célját, feltételeit, és a sütési eljárásokat!

B, Ismertesse a hengerelt tészta nyersanyagait, szerkezetét, csoportosítását! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit! A téma kifejtése során térjen ki a magvak jellemzésére!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a kézi vetés eszközeinek, és a félautomata vetőrendszereknek a kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

18. A, Ismertesse a sütés közben lejátszódó folyamatokat, a sütéskor elkövethető hibákat, és a túlsütés veszélyeit!

B, Ismertesse a díszítés fogalmát, célját, az egyszerű és különleges díszítés műveleteit!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a kúpos gömbölyítő gép kezelését, az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

19. A, Ismertesse a késztermékek kezelésének műveleteit, a cserepesedés folyamatát! Ismertesse a sütőipari termékekre vonatkozó jelölési előírásokat, és a csomagolásuk szabályait!

B, Sorolja fel a különleges díszítés nyersanyagait! Mutassa be a különleges díszítés módszereit!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a kováskészítő és érlelő berendezések fajtáit, kezelését, valamint a használatukra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:
- géprajz vagy fénykép

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

20. A, Ismertesse a nyersen fagyasztott, illetve az elősütött termékek tárolására, szállítására, és készre sütésére vonatkozó előírásokat!

B, Ismertesse a cukrárszipar nyersanyagainak csoportosítását! Sorolja fel a cukrászatban leggyakrabban használt természetes és a mesterséges édesítőszereket, határozza meg a felhasználási területeiket! Jellemezze a kereskedelmi cukorfajtákat! Mutassa be a cukrok technológiai szempontból fontos tulajdonságait!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a gyors fagyasztók (sokkolók) működési elvét és kezelését, valamint a használatukra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:
- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

1. A, Ismertesse a sütőipari nyersanyagok csoportosítását! Az egyes csoportoknál sorolja fel az oda tartozó nyersanyagokat!

Alapanyagok, segédanyagok, járulékos anyagok (dúsító anyagok, ízesítő anyagok, töltelék és díszítő anyagok), technikai segédanyagok.

B, Ismertesse a cukorkészítmények csoportosítását, a főzött cukorkészítmények készítésének módját, felhasználásának területeit!

Csoportosítás: főzött-, olvasztott cukorkészítmények.

Hígító cukoroldat (leiter cukor), besűrítési hőmérséklet, gyenge szál, felhasználás területei.

Cukoroldat kandírozáshoz, besűrítése hőmérséklet, kézipróba, felhasználás területei.

Fondán, cukorfőzet készítésének szabályai, invertálás, gyenge golyó, hólyagpróba, besűrítési hőmérséklet, táblázás, tárolás, hígítás, felhasználás területei.

Cukorszirup tojáshabos készítményekhez, gyűrűs hólyag, besűrítési hőmérséklet, felhasználás területei.

Karamell, mártó-, öntött-, húzott-, fűvott karamell, besűrítési hőmérséklet, törési próba, felhasználás területei.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a spirálkarú gyorsdagasztógépek kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

2. A, Ismertesse a búzalisztek jelölését, minőségi követelményeit, tárolásukra vonatkozó szabályokat!

Magyar Élelmiszerkönyv, gabonafajták, hamutartalom, zsákos és ömlesztett tárolás, raktározás, nedvessikér-tartalom, nedvességtartalom, szárazanyag, esésszám.

B, Ismertesse az olvasztott cukorkészítmények jellemzőit, készítését, felhasználását! Mutassa be a grillázsdíszítés jellegzetességeit!

Doboscukor, karamellizálás, dobos tető, egyéb felhasználás.

Grillázs, összetétel, puha-, kemény grillázs, készítés, formázás, felhasználás, grillázsdíszítés.

Cukorfesték (koller, kulőr), készítés, felhasználás.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a csigavonalú gyorsdagasztógép kezelését, az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek - a vizsga időpontjában hatályos - malomipari termékekre vonatkozó fejezete.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Varga András
ügyvezető

3. A, Ismertesse a rozslisztek jelölését, minőségi követelményeit, tárolásukra vonatkozó szabályokat!

Magyar Élelmiszerkönyv, gabona fajták, hamutartalom, zsákos és ömlesztett tárolás, raktározás, nedvességtartalom, szárazanyag, esésszám.

B, Ismertesse a cukrászatban alkalmazott töltelékek csoportosítását, sorolja fel az egyes csoportok jellemző képviselőit! Mutassa be készítési módjukat, felhasználási területeiket!

Csoportosítás: édes, sós.

Édes: gyümölcsös töltelékek, tejszínrémek, tojáskrémek, vajkrémek, tartós töltelékek, magvakból készült töltelékek, túróttöltelék, készítés, felhasználási területek.

Sós: nyers tésztába tölthető töltelékek, kisült tésztába tölthető sós krémek, készítés, felhasználási területek.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a kisüzemi lisztcentrifugák kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek - a vizsga időpontjában hatályos - malomipari termékekre vonatkozó fejezete.

4. **A, Ismertesse a sütőipar segédanyagai közül az élesztő technológiai szerepét!**
Élesztőfajták, előállítás, élesztő tárolása, alkoholos erjedés.

B, Ismertesse a cukrászatban alkalmazott bevonóanyagok csoportosítását, jellemzőit, felhasználását!

Csoportosítás: szobahőmérsékleten később dermedő, szobahőmérsékleten nem dermedő.

Csokoládé, kakaóbab, kakaóvaj, polimorfia, temperálás, felhasználás.

Fondán, francia-, magyar mártás, áthúzás.

Zselé, gélképző anyagok, algakivonatok, zselatin, pektin, zselékészítés elve, felhasználás.

Doboscukor, dobostető.

Krémek, habok.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a félautomata süteménytészta osztó-gömbölyítő gép kezelését, az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Bércs András
ügyvezető

5. A, Ismertesse a sütőipari segédanyagok közül a só hatását, és jellemző adagolási mennyiségeit!

Sófajták, származásuk, tárolás, előkészítés, ízesítés, alaktartás, pirulás, mikrobiológiai és enzimes folyamatok, sóadagolás megengedett mértékei.

B, Ismertesse a cukrászatban felhasznált gyümölcsök csoportosítását, sorolja fel az egyes csoportok jellemző képviselőit! Mutassa be a gyümölcsök felhasználásának területeit, a gyümölcsök tartósításának elveit, a tartósított gyümölcskészítményeket!

Friss, lédús gyümölcs, száraz termésű gyümölcs, hazai gyümölcs, déligyümölcs.

Almatermesű-, csonthéjas termésű-, bogyótermesű-, héjas termésű gyümölcsök, jellemző képviselők felsorolása, felhasználási területek.

Tartósítási elvek: hőkezelés, fagyasztás, vízelvonás, cukorban-, alkoholban tartósítás.

Gyümölcskészítmények: befőtt, dzsem, íz, lekvár, velő, posírozott gyümölcs, aszalt gyümölcs, cukrozott-, kandírozott gyümölcs, cukrozott narancshéj, alkoholos-, konyakos meggy.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a szalagos kiflisodró gép kezelését, az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

6. A, Ismertesse a nélkülözhető segédanyagok szerepét, technológiai hatásait!

Élelmiszer-adalékok, aszkorbinsav, kovászhelyettesítők, vízfelvételt növelők, öregedésgátlók, tartósítószer.

B, Ismertesse a cukrásztészták általános jellemzőit, lazítási módjait, csoportosítását! A téma kifejtése során térjen ki a homogén tésztaszerkezet előállításának módjaira!

Tészta, homogén anyag.

Homogenizálás módjai: dagasztás, gyúrás, keverés, habverés, hengerlés.

Biológiai-, kémiai-, fizikai-, zsiradékkal történő-, mechanikai lazítás.

Csoportosítás: élesztős-, felvert-, omlós-, hengerelt-, vajas-, leveles-, forrázott-, mézes tészta.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a csokoládé temperálók kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Dr. Béres András
ügyvezető

7. A, Ismertesse a zsiradékok technológiai szerepét, adagolásuk jellemző mennyiségeit és adagolásuk módjait!

Zsiradékok csoportosítása, vaj, margarin, sertézsír, tepertő, technológiai hatások, nyújthatóság, omlós és leveles szerkezet, tápérték, jellemző adagolási mennyiségek, elmorzsolás, krémkeverés, hajtogatás, zsiradékban sütés, tárolás, előkészítés.

B, Ismertesse a gyúrt élesztős tészta nyersanyagait, lazítási módját, szerkezetét! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit!

Nyersanyagok: alapanyagok, járulékos anyagok felsorolása.

Biológiai lazítás, képlékeny tészta, síkerváz.

Készítésének műveletei: előkészítő műveletek, tésztakészítés, érlelés, alakítás, kelesztés, sütés.

Felhasználás: uzsonnasütemények (briós, fonott kalács, barhesz, franciabriós, ökörszem, bukta, kelt kalácsok, kürtőskalács stb.).

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a kelesztő berendezések (kamrák, szekrények) kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Bércs András
ügyvezető

8. A, Ismertesse a cukrok és az édesítőszer technológiai hatásait, felhasználásuk jellemző mennyiségeit!

Cukrok, méz, édesítőszer, tápérték, ízesítés, alaktartás, pirulás, cukorhelyettesítők, tárolás, előkészítés.

B, Ismertesse a kevert élesztős tészta nyersanyagait, lazítási módját, szerkezetét! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit!

Nyersanyagok: alapanyagok, járulékos anyagok felsorolása.

Biológiai lazítás, keveréssel bevitt levegőbuborékok, sikérváz.

Készítésének műveletei: előkészítő műveletek, kováskészítés, érlelés, krémkészítés, tésztakészítés, érlelés, alakítás, kelesztés, sütés.

Felhasználás: uzsonnasütemények (kevert kuglóf, dán kifli, farsangi fánk).

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a hűtő - kelesztő berendezések (kamrák, szekrények) kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

9. A, Ismertesse a tojás és a tojáskészítmények technológiai szerepét, adagolásuk mennyiségét! Térjen ki a tojás felhasználására vonatkozó higiéniai előírásokra! *Tojás szerkezete, tárolás, fertőtlenítés, lecitin, emulgeálás, felületkezelés, alaktartás, fizikai lazítás, tartósított tojáskészítmények, tojásadagolás mennyiségei, tojás átszámítás.*

B, Ismertesse az omlós élesztős tészta nyersanyagait, lazítási módját, szerkezetét! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit!

Nyersanyagok: alapanyagok, járulékos anyagok felsorolása.

Biológiai lazítás, zsiradékkal történő lazítás, omlós szerkezet.

Készítésének műveletei: előkészítő műveletek, tésztakészítés, omlós szerkezet kialakításának lényege, érlelés, alakítás, kelesztés, márványozott felület, sütés.

Felhasználás: uzsonnasütemények (pozsonyi kifli, beigli, zserbó, tepertős pogácsa stb.)

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a több sütőteres kiskemencék kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Bércs András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

10. A, Ismertesse a tej, a tejpor és a tejtermékek technológiai hatásait, adagolásuk jellemző mértékét! Milyen táplálkozási szerepe van a tejtermékeknek?

Tehéntej, sűrített tej, tejporok, tárolás, előkészítés, tej zsiradéktartalma, tápérték, pirulás, bélzetszerkezet, adagolás mennyisége, tej-tejporok átszámítása.

B, Ismertesse a hajtogatott élesztős tészta nyersanyagait, lazítási módját, szerkezetét! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit!

Nyersanyagok: alapanyagok, járulékos anyagok felsorolása.

Biológiai lazítás, mechanikai lazítás, leveles szerkezet.

Készítésének műveletei: előkészítő műveletek, zsiradékalap, alaptészta, érlelés, beburkolás, hajtogatás, alakítás, kelesztés, sütés.

Felhasználás: uzsonnasütemények (csigák, túrós táska, párnák, papucsok, svájci kifli, gyümölcsös blundel, tirolai rétes stb.).

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a forgó kocsis kemencék kezelését, a működtetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Bérés András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

11. A, Ismertesse a sütőipari nyersanyagok tárolására vonatkozó előírásokat, és az előkészítésük műveleteit!

Raktározás, tárolás, szakosított tárolás, a tárolás higiénája, ömlesztett tárolás, hűtést igénylő nyersanyagok, előkészítés célja, műveletei.

B, Ismertesse a felvert tészták fajtáinak csoportosítását, sorolja fel az egyes csoportok jellemző képviselőit! Mutassa be a hideg úton előállított felverték készítmények módját, felhasználásának lehetőségeit!

Csoportosítás: előállítási mód szerint (hideg-, meleg úton készült felverték), összetétel szerint (könnyű-, nehéz felverték), fajták felsorolása.

Hideg úton készült, könnyű felverték: piskóta-, dobos-, indiáner-, babapiskóta-, csokoládés-, kávé-, gesztenyes-, olajos magvakkal készült-, deák-, bohém-, koki felverték készítése.

Hideg úton készült, nehéz felverték: felvert vaj lap készítése.

Felhasználás: uzsonna-, kikészített-, teasütemények.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a keverő – habverő gépek kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

12. A, Ismertesse a tésztakészítés célját, eljárásait, és a tészta kialakulásának folyamatait!

Tésztakészítés célja, sütőipari tészták csoportjai, tésztakészítési eljárások, búzateszta kialakulásának folyamata, tészta technológiai mutatói.

B, Ismertesse a meleg úton előállított felverték készítésének módját, felhasználásának lehetőségeit! A téma kifejtése során térjen ki a tojás - felvert tészta készítésében betöltött - szerepére!

Meleg úton készült könnyű felverték: sand-, pomponett felvert, habtészta készítése, felhasználásának lehetőségei.

Meleg úton készült nehéz felverték: sacher-felvert, krémkenyerek felvertjének készítése, felhasználásának lehetőségei.

Tojáshab, fizikai lazítás, a tojásfehérje jó habképző tulajdonságainak okai, a tojásfehérje és tojássárgája eltérő habképző tulajdonságainak okai.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a nyújtógépek kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Dr. Béres András
ügyvezető

13. **A, Ismertesse a kovász fogalmát, készítésének céljait, és technológiai mutatóit!**
Kovászkészítés céljai, kovászok fajtái, kovászok összetételei, kovász technológiai mutatói, kovászkészítési eljárások.

B, Ismertesse az omlós tészta nyersanyagait, lazítási módját, szerkezetét, csoportosítását! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit! A téma kifejtése során térjen ki a zsiradék - omlós szerkezet kialakításában betöltött - szerepére!

Alapanyagok, járulékos anyagok felsorolása.

Zsiradékkal történő lazítás, morzsolás, rugalmatlan, képlékeny tészta, morzsalékos késztermék.

Csoportosítás: gyúrt-, kevert omlós tészta.

Gyúrt omlós tészta készítése: előkészítő műveletek, tésztakészítés, omlós szerkezet kialakításának lényege, alakítás, sütés.

Kevert omlós tészta készítése: előkészítő műveletek, tésztakészítés keveréssel, alakítás, sütés.

Felhasználás: uzsonna-, kikészített-, teasütemények.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a dugattyús kenyértésztaosztógép kezelését, az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

14. A, Ismertesse a kovászban lejátszódó folyamatokat, és a kovász technológiai szerepét!

A kovászban lejátszódó folyamatok, mikroorganizmusok, enzimek, kolloid változások, technológiai hatások: íz- és aromaanyagok, szerves savak, bélzetszerkezet, pirulás, tápérték, eltarthatóság.

B, Ismertesse az omlós tészta fajtáinak csoportosítását, sorolja fel az egyes csoportok jellemző képviselőit! Mutassa be a felsorolt fajták készítésének módját, felhasználásának lehetőségeit!

Csoportosítás: gyúrt-, kevert omlós tészta.

Gyúrt omlós: sárga-, barna-, fehér-, kakaós-, angol-, sós linzer tészta, készítés, felhasználás.

Kevert omlós: fajtái alakítási mód szerint (nyomózsákból formázott, lapnak kikent, formába töltött), készítés, felhasználás.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a fagylaltgépek kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép



Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Dr. Béres András
ügyvezető

15. A, Ismertesse a tésztafeldolgozás célját, műveleteit, és a műveletek hatásait a tészta szerkezetére!

Tésztafeldolgozás célja, műveletei, osztások, alakítási műveletek, pihentetés célja, osztás hatása a tészta szerkezetére.

B, Ismertesse a vajas tészta nyersanyagait, lazítási módját, szerkezetét! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit! A téma kifejtése során térjen ki a vaj jellemzésére!

Alapanyagok, járulékos anyagok felsorolása.

Mechanikai lazítás, hajtogatás, leveles szerkezet.

Készítésének műveletei: előkészítő műveletek, vajas rész, alaptészta, érlelés, beburkolás, hajtogatás, alakítás, sütés.

Vaj előállítása, érzékszervi jellemzői.

Felhasználás: uzsonna-, kikészített-, teasütemények.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a légkeveréses sütők kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

16. **A, Ismertesse a kelesztés célját, eljárásait, a különböző kelesztési eljárások technológiai mutatóit! Milyen kelesztési hibákat lehet elkövetni?**

Kelesztés céljai, feltételei, kelesztési eljárások, azok technológiai mutatói. Késleltetett kelesztés célja. Kelesztéskor lejátszódó folyamatok. Kelesztési hibák (idő, hőmérséklet, páratartalom, felületkezelés).

- B, Ismertesse a forrázott tészta nyersanyagait, a tészta és a kisült termék szerkezetét! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit!**

Alapanyagok, járulékos anyagok felsorolása.

Képlékeny, könnyen alakítható tészta, késztermék üreges, felülete repedezett.

Készítésének műveletei: előkészítő műveletek, tésztakészítés reszeléssel, alakítás, sütés.

Felhasználás: kikészített-, teasütemények.

- C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a hűtőgépek működési elvét, a hűtés körfolyamatát, a hűtőgépekre vonatkozó higiéniai előírásokat!**

Hűtés elve, hűtés körfolyamata, hűtőgázok, kompresszió, mikroorganizmusok, fertőtlenítés.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Dr. Béres András
ügyvezető

17. A, Ismertesse a sütés célját, feltételeit, és a sütési eljárásokat!

Sütés céljai, sütés feltételei, hőmérséklet, idő, sütőtér gőzzel telítettsége, ezek jellemző értékei és befolyásoló tényezői, sütési eljárások, a gőzzel telítettség célja, harmatpont.

B, Ismertesse a hengerelt tészta nyersanyagait, szerkezetét, csoportosítását! Mutassa be készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit! A téma kifejtése során térjen ki a magvak jellemzésére!

Alapanyagok, járulékos anyagok felsorolása.

Képlékeny tészta, tömör szerkezet.

Csoportosítás: felhasználás-, olajos magvak-, cukor és olajos magvak aránya-, készítési mód szerint.

Mandula, dió, mogyoró, földimogyoró, barackmag jellemzése.

Étkezési marcipán, sütőmarcipán, nugátok készítése.

Felhasználás: sütemények, díszítés, töltés.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a kézi vetés eszközeinek, és a félautomata vetőrendszereknek a kezelését, az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Használat előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Bérés András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

18. A, Ismertesse a sütés közben lejátszódó folyamatokat, a sütéskor elkövethető hibákat, és a túlsütés veszélyeit!

A sült tészta belsejében és felületén lejátszódó folyamatok, a folyamatok szerepe a termékek minőségében és élvezeti értékében, képződő anyagok, a sütéskor keletkező veszélyes anyagok, akrilamidok. A sütési feltételek helyes megválasztása.

B, Ismertesse a díszítés fogalmát, célját, az egyszerű és különleges díszítés műveleteit!

Díszítés fogalma, célja.

Műveletei: bevonás, burkolás, beszórás, formázás, felrakás, fecskendezés.

Bevonás fogalma, célja, bevonóanyagok csoportosítása, bevonó műveletek.

Étkezési marcipánnal történő burkolás.

Beszórás: anyagok, módszerek (hintés, panírozás).

Formázás: nyersanyagok, eszközök.

Fecskendezés: anyagai, eszközei, formák.


C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a kúpos gömbölyítő gép kezelését, az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: PÉK-CUKRÁSZ szóbeli

- 19. A, Ismertesse a késztermékek kezelésének műveleteit, a cserepesedés folyamatát! Ismertesse a sütőipari termékekre vonatkozó jelölési előírásokat, és a csomagolásuk szabályait!**

Késztermék kezelés műveletei, hűlés szakaszai, cserepesedés, mesterséges hűtés. Csomagolás célja, anyagai, záróanyagok, jelölési előírások, jelölés tartalma.

Tápérték jelölés.

- B, Sorolja fel a különleges díszítés nyersanyagait! Mutassa be a különleges díszítés módszereit!**

Nyersanyagok: marcipán, karamell, csokoládé, grillázs, zselatinmassza, cukorvirág massza, glazúr, fondán, zselé.

Marcipán: burkolás, rátétes marcipándísz, marcipán alakítása formával, kézzel.

Karamell: öntött-, húzott-, fúvott karamelldíszek.

Csokoládé: bevonatok, üreges díszek, fóliával készített díszek, kiszúrt-, fecskendezett díszek, modellcsokoládé.

Glazúr díszítés: csipke, hímzés motívumok, gobelin.

Zselatinmasszából készült díszek, cukorvirágok, fondán-, zselé díszek formázása.

- C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a kováskészítő és érlelő berendezések fajtáit, kezelését, valamint a használatukra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat!**

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

- A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Bérés András
ügyvezető

20. A, Ismertesse a nyersen fagyasztott, illetve az elősütött termékek tárolására, szállítására, és készre sütésére vonatkozó előírásokat!

A fagyasztás folyamata, fagyasztott termékek csoportjai, fagyasztási eljárások. Fagyott termékek kezelése, gyorsfagyasztás, fagyasztva tárolás, kiengedtetés, készre sütés.

B, Ismertesse a cukrázipar nyersanyagainak csoportosítását! Sorolja fel a cukrászatban leggyakrabban használt természetes és a mesterséges édesítőszereket, határozza meg a felhasználási területeiket! Jellemezze a kereskedelmi cukorfajtákat! Mutassa be a cukrok technológiai szempontból fontos tulajdonságait!

Alapanyagok, járulékos anyagok, jellemző képviselők felsorolása.

Természetes édesítőszerek: répacukor, nádcukor, barnacukor, invertcukor, szőlőcukor, gyümölcscukor, glükóz-fruktózsörp, méz, stevia.

Mesterséges édesítőszerek: szacharin, ciklamátok, aceszulfam K, szukralóz, aszpartám, cukoralkoholok.

Kereskedelmi cukorfajták: kristálycukor, finomított kristálycukor, porcukor, barnacukor, kockacukor, cukorliszt.

Technológiai szerep: invertálás, hidrolízis, cukoroldatok jellemzői, karamellizáció, alkoholos erjedés, tartósító hatás.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a gyors fagyasztók (sokkolók) működési elvét és kezelését, valamint a használatukra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép

Eredetivel mindenben megegyező,
hiteles másolat.

Dr. Béres András
ügyvezető

ÉRTÉKELÉS

[illegible]

dátum

aláírás

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető