

FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

34 541 01 Édesipari termékgyártó

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Édesipari termékgyártó 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 2673-74/2016/HERMAN számon kiadom.

Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter megbízásából

Jóváhagyta:

.....
Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid
főigazgató



2016
HERMAN OTTÓ INTÉZET

Érvényes: 2016. november „10” -től

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköréből tartalmaznak kérdéseket. A vizsgafeladat végrehajtásakor a különböző termékcsoporthoz tartozó édesipari termékek gyártástechnológiájáról és az élelmiszerek előállításánál alkalmazott higiéniai vagy munkavédelmi előírásokról ad számot a vizsgázó, a felhasználható anyagok és hozzátartozó gépek, berendezések kezelésének bemutatásával. A tételekhez a meghatározott segédeszközök használhatóak.

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, az édesipari termékgyártó szóbeli témakörét felölelő előre kiadott tételsorokból húzott kérdésre.

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 56/2016. (VIII. 19.) FM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

1. **A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – az amorf és kristályos szerkezetű keménycukorkák készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!**

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse az oldó-főzőgép kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

2. **A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - az alapfondant és fondant készítmények gyártásához felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és minőségi előírásait!**

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

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

3. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – karamella készítmények készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és minőségi követelményeit!

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

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

4. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a zselékészítmények készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a nyitott gőzűst kezelését, és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

- 5. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a kávéfélék készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!**

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a kávépörkölő kezelését, és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli


- 6. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a rágógumik és a cukordragsék készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!**

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a dragséüst kezelését, és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

7. **A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a marcipán készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!**

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a melanzsór (görgősjarat) kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

8. **A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a tömör és dúsított tömör táblás csokoládék felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!**

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a háromzónás temperáló berendezés kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

9. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a töltött csokoládék készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a csokoládéhüvely-adagoló gép kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

10. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - az vágott, mártott desszertek készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a mártógép kezelését, és a működtetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Cheremnyy

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

11. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - az üreges csokoládék készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a formázógép (bolygató) kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

12. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a kek-szek és krékerek készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a Z-karú keverőgép kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

13. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a mézes sütemények készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a mézes süteményekre vonatkozó minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a spirálkarú keverőgép kezelését, és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

14. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a töltetlen ostyagyártmányok készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse az ostyasütő gép kezelését, és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

15. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a töltött ostyagyártmányok gyártásához szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse az ostyamassza keverőgép kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

16. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a teasütemények gyártásához szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a (préshengeres) sütőlemezes teasütemény formázógép kezelését, és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

17. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a konyakos meggy készítéséhez szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket! Ismertesse a kézműves sütőipari termékek előállítására vonatkozó szabályokat!

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

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

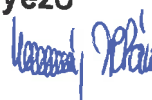
18. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a szaloncukrok készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket! Ismertesse milyen hatása van a rostban gazdag táplálkozásnak az emberi szervezetre!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a keverőműves csokoládé tároló (planétás tároló) kezelését, és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

19. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a töltött mézes sütemények gyártásához szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket!

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

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

20. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a bonbonok gyártásához szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a körfinomító (konsoló) kezelését, valamint a használatukra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes édesipari termékekre vonatkozó fejezete.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

1. **A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – az amorf és kristályos szerkezetű keménycukorkák készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!**
- B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a oldó-főzőgép kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!**

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

2. **A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - az alapfondant és fondant készítmények készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és minőségi előírásait!**
- B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a fondantablírozó gép kezelését, és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!**

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Édesipari termékgyártó szóbeli

- 3. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – karamella készítmények készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és minőségi követelményeit!**
B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a dobhútók kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

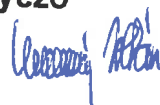
- 4. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a zselékészítmények készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!**
B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a nyitott gőzüst kezelését, és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 01 Édesipari termékgyártó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Édesipari termékgyártó szóbeli

- 5. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - kávékékféllél készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!**

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a kávépörkölő kezelését, és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

- 6. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a rágógumik és cukordrazsék készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!**

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a drasztüst kezelését, és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

7. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a marcipán készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!
B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a melanzsór (görgösjárat) kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

8. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a tömör és dúsított tömör táblás csokoládék felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!
B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a háromzónás temperáló berendezés kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

9. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a töltött csokoládék készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a csokoládéhüvely-adagoló gép kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

10. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - az vágott, mártott desszertek készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a mártógép kezelését, és a működtetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

11. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - az üreges csokoládék készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a formázógép (bolygató) kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

12. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a kek-szek és krékerek készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a Z-karú keverőgép kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

13. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a mézes sütemények készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a mézes süteményekre vonatkozó minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a spirálkarú keverőgép kezelését, és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

14. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – az töltetlen ostyagyártmányok készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a minőségi követelményeket!

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

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

15. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a töltött ostyagyártmányok gyártásához szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse az ostyamassza keverőgép kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

16. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a teasütemények gyártásához szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a (préshengeres) sütőlemezes teasütemény formázógép kezelését, és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

- 17. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a konyakos meggy készítéséhez szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket! Ismertesse a kézműves sütőipari termékek előállítására vonatkozó szabályokat!**
B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a hengerszék kezelését, és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

- 18. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a szaloncukrok készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket! Ismertesse milyen hatása van a rostban gazdag táplálkozásnak az emberi szervezetre!**
B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a keverőműves (planétás) csokoládé tároló kezelését, és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

19. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a töltött mézes sütemények gyártásához szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket!

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

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

20. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a bonbonok gyártásához szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket!

B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a körfinomító (konsoló) kezelését, valamint a használatukra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Fogalmak, kulcsszavak:

A: összetételek, szükséges anyagok jellemzői, gyártmánylap, folyamatábra, technológiai paraméterek, termékek minőségi követelményei.

B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, szabályozás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.

Édesipari termékgyártó szóbeli

ÉRTÉKELÉS

[illegible]

.....
dátum

aláírás

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Kennedy, Bob