

# FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

34 541 05 Pék

## Komplex szakmai vizsga Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex 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 tétteleit a 2673-108/2016/HERMAN számon kiadom.

Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter megbízásából

Jóváhagyta:

.....  
Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid  
főigazgató



2016  
HERMAN OTTÓ INTÉZET

Érvényes: 2016. november 10-ától

Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.

Szakképesítés: 34 541 05 Pék  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Komplex szóbeli

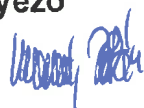
A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgafeladat végrehajtásakor a különböző termékcsoporthoz tartozó termékek gyártástechnológiájáról és az élelmiszerek előállításánál alkalmazott higiéniai vagy munkavédelmi előírásokról ad számot a vizsgázó. A tételekhez a meghatározott segédeszközök használhatóak.

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, az komplex szóbeli témaköreit 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 05 Pék  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Komplex szóbeli

1. **A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a búza-kenyerek készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a búza-kenyerek minőségi követelményeit!**

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

**C, Ismertesse a munkavédelem fogalmát és az élelmiszer-előállításban dolgozók munkavédelmi feladatait!**

**A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:**

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

---

Szakképesítés: 34 541 05 Pék  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Komplex szóbeli

2. **A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a fehér kenyér és a félbarna kenyér készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a búza-kenyerek minőségi követelményeit!**

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

**C, Ismertesse az élelmiszeripari üzemekre vonatkozó higiéniai előírásokat!**

**A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:**

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

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 05 Pék  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Komplex szóbeli

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

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

**C, Ismertesse a munkavállaló és a munkaadó munkavédelmi feladatait!**

**A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:**

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

---

Szakképesítés: 34 541 05 Pék  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Komplex szóbeli

- 4. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a vizes tésztából készült péksütemények készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a vizes tésztából készült péksütemények minőségi követelményeit!**

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

**C, Melyek a kollektív és melyek az egyéni védőeszközök?**

**A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:**

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes sütőipari termékekre vonatkozó fejezete.
- Képek, ábrák a vizes tésztából készült péksüteményekről.

5. **A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a teljes tésztából készült péksütemények készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a teljes tésztából készült péksütemények minőségi követelményeit!**

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

**C, Mit nevezünk balesetnek? Milyen fajtái vannak? Hogyan lehet megelőzni a baleseteket?**

**A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:**

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes sütőipari termékekre vonatkozó fejezete.
- Képek, ábrák a teljes tésztából készült péksüteményekről.

6. **A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a dúsított tésztából készült péksütemények készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a dúsított tésztából készült péksütemények minőségi követelményeit!**

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

**C, Mi a feladat baleset esetén?**

**A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:**

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes sütőipari termékekre vonatkozó fejezete.
- Képek, ábrák a dúsított tésztából készült péksüteményekről.

Szakképesítés: 34 541 05 Pék  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Komplex szóbeli

7. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk csoportjából a briósfélék és az orosz házi banán készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk minőségi követelményeit!

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

C, Milyen veszélyes mikroorganizmusok okozta betegségek fordulhatnak elő az élelmiszeriparban!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes sütőipari termékekre vonatkozó fejezete.
- Képek, ábrák a tojással dúsított tésztából készült finom pékárukról

---

Szakképesítés: 34 541 05 Pék  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Komplex szóbeli

8. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk csoportjából a töltelékes termékek készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk minőségi követelményeit!

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

C, Milyen előírások vonatkoznak az élelmiszeriparban használható tisztító, fertőtlenítő és tisztálkodó szerekre? Mivel kell rendelkezni az üzemnek ezekről a szerekről?

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes sütőipari termékekre vonatkozó fejezete.
- Képek, ábrák a tojással dúsított tésztából készült finom pékárukról

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**

9. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk csoportjából a kalácsfélék készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk minőségi követelményeit!

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

C, Mi az elsősegély nyújtás célja? Milyen elsősegély nyújtási feladatai vannak a munkavállalóknak?

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes sütőipari termékekre vonatkozó fejezete.
- Képek, ábrák a tojással dúsított tésztából készült finom pékárukról

10. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - az omlós tésztából készült finom pékáruk készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és az omlós tésztából készült finom pékáruk minőségi követelményeit!

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

C, Milyen élelmiszer eredetű megbetegedéseket ismer? Hogyan kell ellenük védekezni?

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes sütőipari termékekre vonatkozó fejezete.
- Képek, ábrák az omlós tésztából készült finom pékárukról



**11. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - az omlós tésztából készült finom pékáruk közül a tepertős pogácsára és a bejglikre vonatkozó külön előírásokat, ezen termékek készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és az omlós tésztából készült finom pékáruk minőségi követelményeit!**

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

**C, Hogyan kell biztonságosan üzemeltetni a villamos árammal működő berendezéseket?**

**A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:**

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes sütőipari termékekre vonatkozó fejezete.
- Képek, ábrák az omlós tésztából készült finom pékárukról

**12. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a leveles tésztából készült finom pékáruk készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a leveles tésztából készült finom pékáruk minőségi követelményeit!**

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

**C, Mi az élelmiszer higiénia célja és feladata?**

**A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:**

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes sütőipari termékekre vonatkozó fejezete.
- Képek, ábrák az leveles tésztából készült finom pékárukról



**13. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a teljes kiőrlésű és tönköly lisztből készült kenyerekre vonatkozó előírásokat, ezen termékek készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a kenyerekre vonatkozó minőségi követelményeit!**

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

**C, Milyen szabályok vonatkoznak a biztonságos anyagmozgatásra? Milyen anyagmozgatási módokat ismer?**

**A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:**

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

**14. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – az összetételre névvel utaló kenyerekre vonatkozó előírásokat, készítésükhöz felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a kenyerekre vonatkozó minőségi követelményeket!**

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

**C, Mit nevezünk foglalkozási ártalomnak? Milyen fajtái vannak? Mi a foglalkozási betegség? Hogyan lehet megelőzni?**

**A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:**

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

Szakképesítés: 34 541 05 Pék  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Komplex szóbeli

**15. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a vizes tésztából készült péksütemények kiemelt termékeihez (vizeszssemle, zsemlevekni, zsemlecipő) szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket!**

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

**C, Ismertesse, hogy az ön által kiválasztott élelmiszeripari ágban milyen szabályok vonatkoznak a takarítás – fertőtlenítés műveleteire!**

**A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:**

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes sütőipari termékekre vonatkozó fejezete.
- Képek, ábrák az termékekről

---

Szakképesítés: 34 541 05 Pék  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Komplex szóbeli

**16. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a tejes tésztából készült péksütemények kiemelt termékéhez a tejes kiflihez szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket! Ismertesse a sütőipari tartós termékekre vonatkozó előírásokat!**

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

**C, Melyek a veszélyes anyagok? Milyen szabályok vonatkoznak a veszélyes anyagok tárolására, és használatára?**

**A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:**

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes sütőipari termékekre vonatkozó fejezete.
- Képek, ábrák az termékekről

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 05 Pék  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Komplex szóbeli

**17. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a dúsí-  
tott tésztából készült péksütemények kiemelt termékéhez a vajas kiflihez szüksé-  
ges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a ter-  
mékekre vonatkozó minőségi követelményeket! Ismertesse a kézműves sütőipari  
termékek előállítására vonatkozó szabályokat!**

**B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse, a  
kézi vetés eszközeinek, és a félautomata vetőrendszereknek a kezelését, és az üze-  
meltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!**

**C, Hogyan kell az anyagokat és a termékeket biztonságosan tárolni?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes sütőipari termékekre vonatkozó fejezete.
- Képek, ábrák az termékekről

---

Szakképesítés: 34 541 05 Pék  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Komplex szóbeli

**18. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a burgo-  
nyás és a Graham kenyérhez szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai  
szakaszok jellemző értékeit, és a termékekre vonatkozó minőségi követelménye-  
ket! Ismertesse milyen hatása van a rostban gazdag táplálkozásnak az emberi  
szervezetre!**

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

**C, Milyen előírások vonatkoznak az élelmiszeriparban használható tisztító, fer-  
tőtlenítő és tisztálkodó szerekre? Mivel kell rendelkezni az üzemnek ezekről a  
szerekről?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

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

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**

*Handwritten signature*

Szakképesítés: 34 541 05 Pék  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Komplex szóbeli

**19. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a hagyományos és tájjellegű sütőipari termékek közül a mindszei kalács és a paprikás kifli előállításához szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket!**

**B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse, a kelesztéshez és sütéshez használható eszközöket, azok előkészítését és a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat!**

**C, Milyen tűzvédelmi szabályokat kell betartani a biztonságos munkavégzéshez?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes sütőipari termékekre vonatkozó fejezete.
- képek vagy ábrák a termékekről

---

Szakképesítés: 34 541 05 Pék  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Komplex szóbeli

**20. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a hűtött és a fagyasztott sütőipari termékek gyártástechnológiáját, a technológiai mutatókat! Hogyan kell a sütőipari termékeket helyesen fagyasztani? Milyen hatása van a hűtésnek illetve a fagyasztásnak a tésztára és a késztermékekre?**

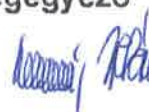
**B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse, a gyors fagyasztók (sokkolók) működési elvét és kezelését, valamint a használatukra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat!**

**C, Magyarázza meg a mellékelt munkavédelmi piktogramok jelentését?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- géprajz vagy fénykép,
- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a vizsga időpontjában érvényes sütőipari termékekre vonatkozó fejezete.
- munkavédelmi piktogramok

Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.



## AZ ÉRTÉKEKELÉS SZEMPONTJAI

### Tanári példány

**1. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a búza-kenyerek készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a búza-kenyerek minőségi követelményeit!**

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

**C, Ismertesse a munkavédelem fogalmát és az élelmiszer-előállításban dolgozók munkavédelmi feladatait!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: szervezett munkavégzés, biztonság, jogszabályok, megelőzés, magatartás, felelősség, szabályok betartása, figyelem, orvosi alkalmasság, oktatás, védőeszközök, védőruha.

**2. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a fehér kenyér és a félbarna kenyér készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a búza-kenyerek minőségi követelményeit!**

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

**C, Ismertesse az élelmiszeripari üzemekre vonatkozó higiéniai előírásokat!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: jogszabály, személyi higiénia, tárgyi (műszaki) higiénia, szabályzatok, feldolgozás, tárolás, szállítás.

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

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

**C, Ismertesse a munkavállaló és a munkaadó munkavédelmi feladatait!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: magatartási szabályok, oktatás, szabályzatok, orvosi vizsgálat, tájékoztatás, tárgyi feltételek, személyi feltételek.

**4. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a vizes tésztából készült péksütemények készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a vizes tésztából készült péksütemények minőségi követelményeit!**

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

**C, Melyek a kollektív és melyek az egyéni védőeszközök?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: védőburkolat, szellőztetés, földelés, CO mérő, érintésvédelem, reteszelvek, személyes használatú védőeszközök, sisak, kesztyű, védőszemüveg, maszk, stb



**5. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a tejes tésztából készült péksütemények készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a tejes tésztából készült péksütemények minőségi követelményeit!**

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

**C, Mit nevezünk balesetnek? Milyen fajtái vannak? Hogyan lehet megelőzni a baleseteket?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: időintervallum, okozott sérülés fajták, munkabaleset, úti baleset, közlekedési baleset, háztartási baleset, egyéb baleset, tömeges baleset, súlyos baleset, közép súlyos baleset. Magatartás, fegyelem, szabályok betartása, védőeszközök, szervezés, tájékoztatás.

**6. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a dúsírt tésztából készült péksütemények készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a dúsírt tésztából készült péksütemények minőségi követelményeit!**

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

**C, Mi a feladat baleset esetén?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: állampolgári kötelességek, gyors intézkedés, nyugalomba helyezés, mentők értesítése, elsősegélynyújtás, helyszín biztosítása,



**7. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk csoportjából a briósfélék és az orosz-házi banán készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk minőségi követelményeit!**

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

**C, Milyen veszélyes mikroorganizmusok okozta betegségek fordulhatnak elő az élelmiszeriparban!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: romlást okozó mikroorganizmusok, betegséget okozó mikroorganizmusok. Élvezeti érték csökkenése, rothadás, mérgezés. Betegségek. Megelőzés, hőkezelés, hűtés, fertőtlenítés, technológiai fegyelem, nyomon követés.

**8. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk csoportjából a töltelékes termékek készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk minőségi követelményeit!**

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

**C, Milyen előírások vonatkoznak az élelmiszeriparban használható tisztító, fertőtlenítő és tisztálkodó szerekre? Mivel kell rendelkezni az üzemnek ezekről a szerekről?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: Koncentráció, hatóanyag, behatás ideje, tájékoztatás, oldékonyság, specifikáció, oktatás. Előkészítés, öblítés, szermaradványok.

**9. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - a tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk csoportjából a kalácsfélék készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk minőségi követelményeit!**

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

**C, Mi az elsősegély nyújtás célja? Milyen elsősegély nyújtási feladatai vannak a munkavállalóknak?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: további romlás megakadályozása, gyors beavatkozás, mentők értesítése, stabil oldalfektetés, lélegeztetés, kötözés, vérzéscsillapítás, sokk, égési sérülések, villamos áramütés.

**10. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - az omlós tésztából készült finom pékáruk készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és az omlós tésztából készült finom pékáruk minőségi követelményeit!**

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

**C, Milyen élelmiszer eredetű megbetegedéseket ismer? Hogyan kell ellenük védekezni?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: Salmonella, E. coli, Clostridium botulinum („kolbászmérgezés”), stafilococcus, toxin termelő penészek,

**11. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján - az omlós tésztából készült finom pékáruk közül a tepertős pogácsára és a bejglikre vonatkozó külön előírásokat, ezen termékek készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és az omlós tésztából készült finom pékáruk minőségi követelményeit!**

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

**C, Hogyan kell biztonságosan üzemeltetni a villamos árammal működő berendezéseket?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: biztonsági földelés, FI relé, érintésvédelem, kezelési utasítás, oktatás, szemrevételezés, sérülésmentesség,

**12. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a leveles tésztából készült finom pékáruk készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a leveles tésztából készült finom pékáruk minőségi követelményeit!**

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

**C, Mi az élelmiszer higiénia célja és feladata?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: biztonságos élelmiszer előállítás, megelőzés, élelmiszerek okozta betegségek, élelmiszer előállító hely, kereskedelem, forgalmazás, műszaki higiénia, személyi higiénia, hatóságok.

**13. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a teljes kiőrlésű és tönköly lisztből készült kenyerekre vonatkozó előírásokat, ezen termékek készítéséhez felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a kenyerekre vonatkozó minőségi követelményeit!**

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

**C, Milyen szabályok vonatkoznak a biztonságos anyagmozgatásra? Milyen anyagmozgatási módokat ismer?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: Kézi és gépi anyagmozgatás. Emelés, mozgatás. Eszközök, targoncák, kézikocsik. Tömeg. Halmazállapot, mennyiség, térfogat. Anyag tulajdonságok.

**14. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – az összetételre névvel utaló kenyerekre vonatkozó előírásokat, készítésükhöz felhasználható nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a kenyerekre vonatkozó minőségi követelményeket!**

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

**C, Mit nevezünk foglalkozási ártalomnak? Milyen fajtái vannak? Mi a foglalkozási betegség? Hogyan lehet megelőzni?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: Időintervallum, egészségügyi terhelés, porártalom, vegyi ártalom, hőmérsékleti ártalom, vibráció, egyéb ártalom. Megelőzés, pótszabadság, orvosi vizsgálatok. Védőeszközök, szervezés.

**15. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a vizes tésztából készült péksütemények kiemelt termékeihez (vizeszssemle, zsemlevekni, zsemlecipó) szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit, és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket!**

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

**C, Ismertesse, hogy az ön által kiválasztott élelmiszeripari ágban milyen szabályok vonatkoznak a takarítás – fertőtlenítés műveleteire!**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: takarítás műveletei, száraz takarítás, nedves takarítás, fertőtlenítés, zsíroldás, takarító eszközök, takarító szerek.

**16. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a tejes tésztából készült péksütemények kiemelt termékéhez a tejes kiflihez szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket! Ismertesse a sütőipari tartós termékekre vonatkozó előírásokat!**

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

**C, Melyek a veszélyes anyagok? Milyen szabályok vonatkoznak a veszélyes anyagok tárolására, és használatára?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: Mérgező, maró, irritatív, élővilágra veszélyes, sugárzó, lassan lebomló anyagok. Piktogramok a csomagoláson, szakosított tárolás, oktatás, ellenőrzés, nyilvántartás.



**17. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a dúsí-  
tott tésztából készült péksütemények kiemelt termékéhez a vajás kiflihez szüksé-  
ges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termé-  
kekre vonatkozó minőségi követelményeket! Ismertesse a kézműves sütőipari ter-  
mékek előállítására vonatkozó szabályokat!**

**B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse, a  
kézi vetés eszközeinek, és a félautomata vetőrendszereknek a kezelését, és az üze-  
meltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!**

**C, Hogyan kell az anyagokat és a termékeket biztonságosan tárolni?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, fel-  
adási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technoló-  
giai mutatói, késztermékek minőségi követelményei.
- B: használat előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás,  
áramtalanítás, tisztítás.
- C: szakosított tárolás, polcok, terhelhetőség, rakodó lapok, rögzítés, jelölés, megvi-  
lágítás, áttekinthetőség, közlekedési útvonalak.

**18. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a bur-  
gonyás és a Graham kenyérhez szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai  
szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelménye-  
ket! Ismertesse milyen hatása van a rostban gazdag táplálkozásnak az emberi  
szervezetre!**

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

**C, Milyen előírások vonatkoznak az élelmiszeriparban használható tisztító, fer-  
tőtlenítő és tisztálkodó szerekre? Mivel kell rendelkezni az üzemnek ezekről a  
szerekről?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, fel-  
adási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technoló-  
giai mutatói, késztermékek minőségi követelményei, rostok emésztése, ballaszt  
anyagok.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás,  
áramtalanítás, tisztítás.
- C: Koncentráció, hatóanyag, behatás ideje, tájékoztatás, oldékonyság, specifikáció,  
oktatás. Előkészítés, öblítés, szermaradványok.

- 19. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a hagyományos és tájjellegű sütőipari termékek közül a mindszeinti kalács és a paprikás kifli előállításához szükséges nyersanyagokat, a gyártástechnológiai szakaszok jellemző értékeit és a termékekre vonatkozó minőségi követelményeket!**  
**B, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse, a kelesztéshez és sütéshez használható eszközöket, azok előkészítését és a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat!**

**C, Milyen tűzvédelmi szabályokat kell betartani a biztonságos munkavégzéshez?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: összetétel, gyártmánylap, előkészítés műveletei, tészta technológiai mutatói, feladási tömeg, feldolgozás műveletei, kelesztés technológiai mutatói, sütés technológiai mutatói, késztermékek minőségi követelményei, Magyarország hagyományos és tájjellegű élelmiszereinek gyűjteménye.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: éghető anyagok, égés feltételei, megelőzés, tájékoztatás, ellenőrzés, szabályzatok. Dohányzás és nyílt láng használata, éghető anyagok tárolása. Tűzoltó készülékek és tűzcsapok ellenőrzése. Tűzjelző rendszerek, menekülés útvonalak.

- 20. A, Ismertesse - a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásai alapján – a hűtött és a fagyasztott sütőipari termékek gyártástechnológiáját, a technológiai mutatóikat! Hogyan kell a sütőipari termékeket helyesen fagyasztani? Milyen hatása van a hűtésnek illetve a fagyasztásnak a tésztára és a késztermékekre?**

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

**C, Magyarázza meg a mellékelt munkavédelmi piktogramok jelentését?**

**Kulcsszavak, fogalmak:**

- A: hűtés folyamata, kristályosodás, halmazállapot változás, túszerű kristályok, hőelvonás, kritikus hőmérséklet tartomány, roncsolódás.
- B: üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás.
- C: Piktogramok jelentése



Szakképesítés: 34 541 05 Pék  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Komplex szóbeli

## ÉRTÉKELÉS

[illegible]

dátum

aláírás

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**

Charmy N. N. N.