

AGRÁRMINISZTERIUM

55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus

Komplex szakmai vizsga **Szóbeli vizsgatevékenysége**

A vizsgafeladat megnevezése: Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

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

A vizsgafeladat aránya: 20%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a 1120/2020/HERMAN számon kiadom.

Dr. Nagy István agrárminiszter megbízásából

Jóváhagyta:



Dr. Béres András
ügyvezető

2020.
HERMAN OTTÓ INTÉZET NONPROFIT KFT.

Érvényes: 2020. szeptember 01.-től

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

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: 20%

A: Sütőipari technológiai kérdések 40%

B: Cukrászati kérdések 40%

C: Sütő és cukrászati gépek kezelésével, munkavédelmével és higiénijával kapcsolatos kérdések 20%

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

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

1. A, Ismertesse a sütőipari nyersanyagok csoportosítását! Az egyes csoportoknál sorolja fel az oda tartozó nyersanyagokat! Térjen ki részletesen a liszt helyes tárolásának előírásaira!

B, Ismertesse a cukorkészítmények csoportosítását, a főzött cukorkészítmények jellemzőit, készítését és felhasználásukat!

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

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

2. A, Ismertesse a búzalisztek jelölését, minőségi követelményeiket, tárolásukra vonatkozó szabályokat! Ismertesse a siker tulajdonságainak mérésére szolgáló vizsgálatokat!

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 működési elvét, kezelését, karbantartását és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

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



Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

3. A, Ismertesse a rozslisztek jelölését, minőségi követelményeiket, tárolásukra vonatkozó szabályokat! Ismertesse az esésszám mérését és az enzimes állapot szerepét a technológiában!

B, Ismertesse a cukrászatban alkalmazott töltelékek csoportosítását, készítési módját, felhasználását!

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

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

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

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

4. A, Ismertesse a sütőipar segédanyagai közül a különböző élesztőket, az élesztő technológiai szerepét, tárolását, előkészítését és jellemző adagolási mennyiségeit!

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

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a fél-automata süteménytészta osztó-gömbölyítő gép működési elvét, kezelését, karbantartását és 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: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

5. A, Ismertesse a sütőipari segédanyagok közül a só hatását és jellemző adagolási mennyiségeit, tárolását, előkészítését! Térjen ki a sótartalom meghatározásának módjára és az előírásoknál magasabb sótartalom következményeire!

B, Mutassa be a cukrászatban felhasznált gyümölcsök jellemzőit, felhasználását, a gyümölcsök tartósításának elveit, a tartósított gyümölcskészítményeket!

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

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

6. A, Ismertesse a nélkülözhető segédanyagok szerepét, technológiai hatásait! Térjen ki az élelmiszer-adalékokra vonatkozó jogszabályi előírásokra!

B, Ismertesse a cukrásztészták általános jellemzőit, lazítási módjait, csoportosítását!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a csokoládé temperálók működési elvét, kezelését, karbantartásukat és 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: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

- 7. A, Ismertesse a zsiradékok technológiai szerepét, adagolásuk jellemző mennyiségeit és adagolásuk módjait! Hasonlítsa össze a vaj és a margarin tulajdonságait és táplálkozási szerepét!**

B, Ismertesse a gyúrt élesztős tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását!

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

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

- 8. A, Ismertesse a cukrok és az édesítőszer technológiai hatásait, felhasználásuk jellemző mennyiségeit! Térjen ki a méz technológiai hatásaira és táplálkozási szerepére!**

B, Ismertesse a kevert élesztős tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a hűtő - kelesztő berendezések (kamrák, szekrények) működési elvét, kezelését, karbantartását és 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: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

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

B, Ismertesse az omlós élesztős tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását!

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

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

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

B, Ismertesse a hajtogatott élesztős tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a forgó kocsis kemencék szerkezeti felépítését, működési elvét, kezelését, karbantartásukat és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

11. A, Ismertesse a sütőipari nyersanyagok tárolására vonatkozó előírásokat és az előkészítésük műveleteit! Mit jelent a szakosított tárolás?

B, Ismertesse a felvert tészták fajtáinak csoportosítását, a hideg úton előállított felverték készítésének módját, felhasználását!

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

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

12. A, Ismertesse a tésztakészítés célját, eljárásait és a tészta kialakulásának folyamatát! Térjen ki a rozslisztből készült tészták kialakulási folyamataira is!

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

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

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.


Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

13. A, Ismertesse a kovász fogalmát, készítésének céljait és technológiai mutatóit! Térjen ki az élesztő hozzáadása nélkül készült kovászokra is!

B, Ismertesse az omlós tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását! A téma kifejtése során térjen ki a zsiradékok jellemzésére, az omlós szerkezet kialakításában betöltött szerepükre!

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

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

14. A, Ismertesse a kovászból lejátszódó folyamatokat és a kovász technológiai szerepét! Térjen ki a kovászmag és a starter kultúrák alkalmazására!

B, Ismertesse az omlós tészta fajtáinak csoportosítását, az egyes fajták készítését, felhasználását!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a fagyaltgépek működési elvét, kezelésüket, karbantartásukat és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Bérés András
ügyvezető

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

15. A, Ismertesse a tésztafeldolgozás célját, műveleteit és a műveletek hatásait a tészta szerkezetére! Térjen ki a tésztafeldolgozási műveletek közötti pihentetés szerepére!

B, Ismertesse a vajas tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását! A téma kifejtése során térjen ki a vaj jellemzésére!

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

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

16. A, Ismertesse a kelesztés célját, eljárásait, a különböző kelesztési eljárások technológiai mutatóit! Milyen kelesztési hibákat lehet elkövetni? Ismertesse a kelesztés előtt, közben és után a tésztán végezhető műveleteket!

B, Ismertesse a forrázott tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a hűtőgépek működési elvét, a hűtés körfolyamatát, a hűtőgépekre vonatkozó higiéniai előírásokat! Milyen előírások vonatkoznak a hűtőgépekben alkalmazott gázokra?

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

17. A, Ismertesse a sütés célját, feltételeit és a sütési eljárásokat! Térjen ki a sütési feltételeket befolyásoló tényezőkre!

B, Ismertesse a hengerelt tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását! A téma kifejtése során térjen ki a magvak jellemzésére!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a fél-automata vetőrendszerek működési elvét, kezelésüket, karbantartásukat és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:
- géprajz vagy fénykép.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

18. A, Ismertesse a sütés közben lejátszódó folyamatokat, a sütéskor elkövethető hibákat és a túlsütés veszélyeit! Térjen ki a kemence kapacitás kiszámítására!

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 működési elvét, kezelését, karbantartását és 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: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

19. A, Ismertesse a késztermékek kezelésének műveleteit, a cserepesedés folyamatát! Ismertesse a sütőipari termékekre vonatkozó jelölési előírásokat és térjen ki a csomagolás céljára, körülményeire és az alkalmazott csomagoló anyagokra!

B, Ismertesse a különleges díszítés nyersanyagait, módszereit!

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a kovászkészítő és érlelő berendezések fajtáit, működési elvüket, kezelésüket, karbantartásukat és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

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

B, Ismertesse a cukrászipar nyersanyagainak csoportosítását, a természetes és a mesterséges édesítőszer jellemzőit, technológiai szerepét, felhasználását!

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.


Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**


Dr. Béres András
ügyvezető

1. A, Ismertesse a sütőipari nyersanyagok csoportosítását! Az egyes csoportoknál sorolja fel az oda tartozó nyersanyagokat! Térjen ki részletesen a liszt helyes tárolásának előírásaira!

Alapanyagok, segédanyagok, járulékos anyagok (dúsító anyagok, ízesítő anyagok, töltelék és díszítő anyagok) technikai segédanyagok, tárolás eszközei, raklapos, tartályos és polcos tárolás, tárolás higiéniája, szakosított tárolás.

B, Ismertesse a cukorkészítmények csoportosítását, a főzött cukorkészítmények jellemzőit, készítését és felhasználásukat!

Csoportosítás: főzött-, olvasztott cukorkészítmények.

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

Cukoroldat kandírozáshoz, besűrítési 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 működési elvét, kezelését, karbantartásukat és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Dagasztógépek felépítése, dagasztókar alakja, tészta képződés helye, üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Bérés András
ügyvezető

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

- 2. A, Ismertesse a búzalisztek jelölését, minőségi követelményeiket, tárolásukra vonatkozó szabályokat! Ismertesse a siker tulajdonságainak mérésére szolgáló vizsgálatokat!**

Magyar Élelmiszerkönyv, gabona fajták, hamutartalom, zsákos és ömlesztett tárolás, raktározás, nedvessikér tartalom, nedvességtartalom, szárazanyag, esésszám, sikérmósság, sikerterület, nyújthatóság.

- 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 működési elvét, kezelését, karbantartását és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!**

Dagasztógépek felépítése, dagasztókar alakja, tészta képződés helye, üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

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

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Dr. Béres András
ügyvezető

3. A, Ismertesse a rozslisztek jelölését, minőségi követelményeiket, tárolásukra vonatkozó szabályokat! Ismertesse az esésszám mérését és az enzimes állapot szerepét a technológiában!

Magyar Élelmiszerkönyv, gabona fajták, hamutartalom, zsákos és ömlesztett tárolás, raktározás, nedvességtartalom, szárazanyag, esésszám, enzimes állapot, érési folyamatok, enzimes folyamatok, keményítő bontás.

B, Ismertesse a cukrászatban alkalmazott töltelékek csoportosítását, készítési módját, felhasználását!

Csoportosítás: édes, sós.

Édes: gyümölcsös töltelékek, tejszínszörpök, tojászsörpök, vajzsörpök, tartós töltelékek, magvakból készült töltelékek, túrózsörpök, készítés, felhasználási területek.

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

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

Szitalás elve, átmenet, átesés, lisztcentrifugák szerkezeti felépítése, üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

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


Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

4. A, Ismertesse a sütőipar segédanyagai közül a különböző élesztőket, az élesztő technológiai szerepét, tárolását, előkészítését és jellemző adagolási mennyiségeit!

Élesztőfajták, sütőélesztő, szárított élesztő, ozmotoleráns élesztő, fajélesztők, előállítás, élesztő tárolása, alkoholos erjedés, adagolási mennyiségek kovászos és kovász nélküli technológiáknál.

B, Ismertesse a cukrászatban alkalmazott bevonóanyagok nyersanyagait, 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 fél-automata süteménytészta osztó-gömbölyítő gép működési elvét, kezelését, karbantartását és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Osztás elve, osztás műveletei, folyamata, gömbölyítés mechanizmusa, üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Bércs András
ügyvezető

5. Ismertesse a sütőipari segédanyagok közül a só hatását és jellemző adagolási mennyiségeit, tárolását, előkészítését! Térjen ki a sótartalom meghatározásának módjára és az előírásoknál magasabb sótartalom következményeire!

Sófajták, származásuk, tárolás, előkészítés, ízesítés, alaktartás, pirulás, mikrobiológiai és enzimes folyamatok, sóadagolás megengedett mértékei. Sótartalom mérésének eljárásai. Szárazanyag tartalom, minőségvédelmi bírság.

B, Mutassa be a cukrászatban felhasznált gyümölcsök jellemzőit, felhasználását, a gyümölcsök tartósításának elveit, a tartósított gyümölcskészítményeket!

Friss, lédús gyümölcs, száraz termésű gyümölcs, hazai gyümölcs, déligyümölcs. Almatermésű-, csonthéjas termésű-, bogyótermésű-, 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 működési elvét, kezelését, karbantartását és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Nyújtó hengerek, sodrószalagok, szalagok mozgásának iránya és sebessége, szabályozási lehetőségek, üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

6. A, Ismertesse a nélkülözhető segédanyagok szerepét, technológiai hatásait! Térjen ki az élelmiszer-adalékokra vonatkozó jogszabályi előírásokra!

Élelmiszer-adalékok, aszkorbinsav, kovász helyettesítők, vízfelvétel növelők, öregedésgátlók, tartósítószer, jogszabályi előírások, jelölési előírások, adagolási mennyiségek.

B, Ismertesse a cukrásztészták általános jellemzőit, lazítási módjait, csoportosítását!

Tészta, homogenizálás, 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 csokoládétemperálók működési elvét, kezelését, karbantartásukat és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Temperálás szerepe, temperálás műveletei, hőmérsékletek, temperálás folyamata, üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Bérés András
ügyvezető

7. A, Ismertesse a zsiradékok technológiai szerepét, adagolásuk jellemző mennyiségeit és adagolásuk módjait! Hasonlítsa össze a vaj és a margarin tulajdonságait és táplálkozási szerepét!

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

B, Ismertesse a gyúrt élesztős tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását!

Alapanyagok, járulékos anyagok, lazítási mód, szerkezet.

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

Felhasználás: uzsonnasütemények.

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

Kelesztőkamrák és szekrények felépítése, fűtés és párasítás műszaki megoldásai. Kezeltetés, szabályozás. Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

- 8. A, Ismertesse a cukrok és az édesítőszer technológiai hatásait, felhasználásuk jellemző mennyiségeit! Térjen ki a méz technológiai hatásaira és táplálkozási szerepére!**

Cukrok, méz, édesítő szerek, tápérték, ízesítés, alaktartás, pirulás, cukor helyettesítők, tárolás, előkészítés, mézfajták, méz összetétele, hatása a tészta szerkezetére, mézes tészták csoportosítása.

- B, Ismertesse a kevert élesztős tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását!**

Alapanyagok, járulékos anyagok, lazítási mód, szerkezet.

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

Felhasználás: uzsonnasütemények.

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

Hűtés folyamata, hőelvonás elve, Hűtés-fagyasztás-felengedés szabályozása. Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

- A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:**

- géprajz vagy fénykép



Dr. Bérés András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

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

Tojás szerkezete, tárolás, fertőtlenítés, lecitin, emulgeálás, felületkezelés, alaktartás, fizikai lazítás, tartósított tojáskészítmények, tojásadagolás mennyiségei, tojás átszámítás. Állatorvosi igazolás. Fertődési lehetőségek, fertőtlenítés, feltörés. Tápérték, tápanyagok.

B, Ismertesse az omlós élesztős tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását!

Nyersanyagok, lazítási mód, omlós szerkezet.

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

Felhasználás: uzsonnasütemények.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a többsütőteres kiskemencék szerkezeti felépítését, működési elvét, kezelését, karbantartásukat és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Kemencék csoportosítása. Fűtési módok. Szerkezeti felépítés, szigetelés. Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás, biztonsági berendezések. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

10. A, Ismertesse a tej, a tejpör és a tejtermékek technológiai hatásait, adagolásuk jellemző mértékét! Ismertessen a sütőiparban felhasznált tejtermékeket! Milyen táplálkozási szerepe van a tejtermékeknek?

Tehéntej, sűrített tej, tejpörök, tárolás, előkészítés, tej zsiradéktartalma, tápérték, pirulás, bélzetszerkezet, adagolás mennyisége, tej-tejpörök átszámítása, egyéb tejek, sajtok, túrók, joghurtok, kefir. Tápérték, fehérje, tejszír, kalcium.

B, Ismertesse a hajtogatott élesztős tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását!

Blundel tészta, croissant tészta, nyersanyagok, lazítási mód, leveles szerkezet. Készítésének műveletei: előkészítő műveletek, zsiradékalap, alaptészta, érlelés, beburkolás, hajtogatás, alakítás, kelesztés, sütés. Felhasználás: uzsonnasütemények.

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a forgó kocsis kemencék szerkezeti felépítését, működési elvét, kezelését, karbantartásukat és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Kemencék csoportosítása. Fűtési módok. Szerkezeti felépítés, szigetelés. Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás, biztonsági berendezések. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

11. A, Ismertesse a sütőipari nyersanyagok tárolására vonatkozó előírásokat és az előkészítésük műveleteit! Mit jelent a szakosított tárolás?

Raktározás, tárolás, szakosított tárolás, tárolás higiénája, ömlesztett tárolás, hűtést igénylő nyersanyagok, előkészítés célja, műveletei. Nyersanyagok elkülönítése, hűtve tárolás, szakosítás, tároló eszközök.

B, Ismertesse a felvert tészták fajtáinak csoportosítását, a hideg úton előállított felverték készítésének módját, felhasználását!

Hideg-, meleg úton készült felverték, könnyű-, nehéz felverték.

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

Hideg úton készült, nehéz felverték: felvert vajas lap, készítés, felhasználás.

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

Keverő- habverő- dagasztó gépek felépítése, működésük, keverőelemek, szabályozás, sebességszabályozás. Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

12. A, Ismertesse a tésztakészítés célját, eljárásait és a tészta kialakulásának folyamatait! Térjen ki a rozslisztből készült tészták kialakulási folyamataira is!

Tésztakészítés célja, sütőipari tészták csoportjai. tésztakészítési eljárások, búzatészta kialakulásának folyamata, tészta technológiai mutatói, pentozánok, nyálkaanyagok, sikerkialakulás hiánya.

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

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

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

Tojás felépítése, kémiai összetétele, a tojásfehérje jó habképző tulajdonságainak okai, ovalbumin, tojásfehérje és tojássárgája eltérő habképző tulajdonságainak okai, tojás-hab stabilitását befolyásoló tényezők.

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

Nyújtógépek felépítése, nyújtóhengerek, szalagok iránya, sebessége, irányváltás, üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

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! Térjen ki az élesztő hozzáadása nélkül készült kovászokra is!

Kovászkészítés céljai, kovászok fajtái, kovászok összetételei, kovász technológiai mutatói, kovászkészítési eljárások, élesztős kovászok, élesztőadagolás mennyiségei, élesztő nélküli kovászok, spontán erjedés, vadkovászok, vadélesztők, savtermelő baktériumok. Hűtés szerepe a kovász érlelésekor.

B, Ismertesse az omlós tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását! A téma kifejtése során térjen ki a zsiradékok jellemzésére, az omlós szerkezet kialakításában betöltött szerepükre!

Alapanyagok, járulékos anyagok, lazítási mód, szerkezet.

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.

Zsiradékok csoportosítása, növényi-, állati eredetű, margarin, célmargarinok, vaj. Felhasználás: uzsonna-, kikészített-, teasütemények.

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

Dugattyús osztás elve, műveletei. Szabályozás lehetősége, tésztaragadás megakadályozása. Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

14. A, Ismertesse a kovászban lejátszódó folyamatokat és a kovász technológiai szerepét! Térjen ki a kovászmag és a starter kultúrák alkalmazására!

A kovászban lejátszódó folyamatok, mikroorganizmusok, enzimek, kolloid változások, technológiai hatások: íz- és aromaanyagok, szerves savak, bélzetszerkezet, pirulás, tápérték, eltarthatóság, kovászmag szerepe, adagolás mennyisége, technológiai hatása, starter kultúrák mikroorganizmusai, hatásuk a kovász érésére.

B, Ismertesse az omlós tészta fajtáinak csoportosítását, az egyes fajták készítését, felhasználását!

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 működési elvét, kezelésüket, karbantartásukat és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Hűtés elve, hőelvonás folyamata, keverés szerepe, szabályozás lehetőségei, üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.


Dr. Béres András
ügyvezető

15. A, Ismertesse a tésztafeldolgozás célját, műveleteit és a műveletek hatásait a tészta szerkezetére! Térjen ki a tésztafeldolgozási műveletek közötti pihentetés szerepére!

Tésztafeldolgozás célja, műveletei, osztások, alakítási műveletek, pihentetés célja, osztás hatása a tészta szerkezetére. Sikérrendeződés, enzimes és kolloid folyamatok. Túlpihentetés hatása.

B, Ismertesse a vajás tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását! A téma kifejtése során térjen ki a vaj jellemzésére!

Alapanyagok, járulékos anyagok, lazítási mód, leveles szerkezet

Készítésének műveletei: előkészítő műveletek, vajás 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 működési elvét, kezelésüket, karbantartásukat és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Légkeverés elve, hő terjedése, szabályozási lehetőségek, sülés egyenletessége. Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

16. A, Ismertesse a kelesztés célját, eljárásait, a különböző kelesztési eljárások technológiai mutatóit! Milyen kelesztési hibákat lehet elkövetni? Ismertesse a kelesztés előtt, közben és után a tésztán végezhető műveleteket!

Kelesztés céljai, feltételei, kelesztési eljárások, azok technológiai mutatói. Késleltetett kelesztés célja. Kelesztéskor lejátszódó folyamatok. Kelesztési hibák (idő, hőmérséklet, páratartalom, felületkezelés), mosdatás, vágás, szórás, szűrés, lúgozás, tojásoszás, szikkasztás.

B, Ismertesse a forrázott tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását!

*Nyersanyagok, tészta-, késztermék szerkezete.
Készítésének műveletei: előkészítő műveletek, tésztakészítés reszteléssel, alakítás, sütés.
Elkövethető hibák: állag-, sütés-, tojásadagolás hibái, a hibák megelőzése, kijavítása.
Felhasználás: kikészített-, teasütemények.*

C, A rendelkezésére bocsátott géprajz vagy fénykép segítségével ismertesse a hűtőgépek működési elvét, a hűtés körfolyamatát, a hűtőgépekre vonatkozó higiéniai előírásokat! Milyen előírások vonatkoznak a hűtőgépekben alkalmazott gázokra?

*Hűtés elve, hűtés körfolyamata, hűtőgázok, környezetvédelem, egyéb hűtőközegek, szigetelések, statikus és dinamikus hűtés, kompresszió, mikroorganizmusok, fertőtlenítés.
Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.*

A feladat végrehajtásához használható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.



Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

17. A, Ismertesse a sütés célját, feltételeit és a sütési eljárásokat! Térjen ki a sütési feltételeket befolyásoló tényezőkre!

Sütés céljai, sütés feltételei hőmérséklet, idő, sütőtér gőzzel telítettsége ezek jellemző értékei és befolyásoló tényezői, sütési eljárások. a gőzzel telítettség célja, harmatpont. Tésztaösszetétel, sűrűség, lazítottság, tömeg, alak, felületkezelés, hőközlés módja.

B, Ismertesse a hengerelt tészta jellemzőit, készítésének műveleteit, felhasználását! A téma kifejtése során térjen ki a magvak jellemzésére!

Alapanyagok, járulékos anyagok, tészta szerkezete.

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 fél-automata vetőrendszerek működési elvét, kezelésüket, karbantartásukat és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Vetési rendszerek, vetőszerkezetek, vetőszerkezet emelők, automatizálás, használat előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

18. A, Ismertesse a sütés közben lejátszódó folyamatokat, a sütéskor elkövethető hibákat és a túlsütés veszélyeit! Térjen ki a kemence kapacitás kiszámítására!

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. Kapacitás fogalma. Kapacitást befolyásoló kemencejellemzők, sütési idő, sütési forduló ideje.

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, bevonóműveletek.

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 működési elvét, kezelését, karbantartását és az üzemeltetésével kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Kúpos gömbölyítő felépítése, forgókúp, gömbölyítőcsatorna, külső vagy belső kúpos, levegőbefújás szerepe, üzembe helyezés előtti ellenőrzés, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 55 541 06 Sütő- és cukrászipari szaktechnikus
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat

**19. A, Ismertesse a késztermékek kezelésének műveleteit, a cserepesedés folyamatát!
Ismertesse a sütőipari termékekre vonatkozó jelölési előírásokat és térjen ki a csomagolás céljára, körülményeire és az alkalmazott csomagoló anyagokra!**

*Késztermék kezelés műveletei, hűlés szakaszai, cserepesedés, mesterséges hűtés. Csomagolás célja, anyagai, záróanyagok, jelölési előírások, jelölés tartalma.
Tápérték jelölés. Csomagolás célja, higiénia, papírfajták, műanyag fóliák, tasakok, kombinált csomagoló anyagok. Nyomdázás.*

B, Ismertesse a különleges díszítés nyersanyagait, módszereit!

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

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

Karamell: öntött-, húzott-, fűvott 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, működési elvüket, kezelésüket, karbantartásukat és az üzemeltetésükkel kapcsolatos munkavédelmi és higiéniai előírásokat!

Kovászérlelők részei. Tartályok, keverők, keringtetők, hűtés berendezései, adagolás berendezései. Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.


Dr. Béres András
ügyvezető

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

A fagyasztás folyamata, fagyasztott termékek csoportjai, fagyasztási eljárások. Fagyott termékek kezelése, gyorsfagyasztás, fagyasztva tárolás, kiengedtetés, készre sütés. Hűtve szállítás, hűtési lánc dokumentálása.

B, Ismertesse a cukrászipar nyersanyagainak csoportosítását, a természetes és a mesterséges édesítőszernek jellemzőit, technológiai szerepét, felhasználását!

Alapanyagok, járulékos anyagok.

Természetes édesítőszernek: répacukor, nádcukor, barnacukor, invertcukor, szőlőcukor, gyümölcscukor, glükóz-fruktózsörp, méz, stevia, taumatin jellemzői, felhasználása.

Mesterséges édesítőszernek: szacharin, ciklamátok, aceszulfam K, szukralóz, aszpartám, cukoralkoholok jellemzői, felhasználása.

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!

Gyorsfagyasztás (sokkolás) elve, hűtés elve, hűtés körfolyamata, enyhe vákuum szerepe, fagyasztás hatékonysága, maghőmérséklet. Üzembe helyezés előtti ellenőrzés, beállítások, indítás, felügyelet, leállítás, áramtalanítás, tisztítás. Üzemi karbantartási és napi takarítási feladatok.

A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:

- géprajz vagy fénykép.


Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

ÉRTÉKELÉS

[illegible]

dátum

aláírás

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**


Dr. Béres András
ügyvezető