Cukrászati anyagok

Javító és különbözeti vizsgák rendje

Szakképző 11. évfolyam

A vizsga leírása :

Írásbeli rész: 45 perc

Feladatok: rövid válasz, fogalmak, igaz-hamis állítás, egyszerű választás, csoportosítás

Elérhető pont: 30 pont

Szóbeli rész: felkészülési idő 30 perc, felelet max.15 perc

Témakörök: a tantervben meghatározott témakörökből kialakított tételek

Elérhető pont: 30 pont (tartalmi helyesség 25 pont, logikai helyesség, előadásmód 5 pont)

Írásbeli és szóbeli alapján kialakított minősítés:

51-60 pont	5	85-100 %
40-50 pont	4	67-84 %
29-39 pont	3	48-66 %
18-28 pont	2	30-47 %
0-17 pont	1	0-29 %

Témakörök: 2022/2023. tanév

11. évfolyam 3/11.F cukrász:

1. Fűszerek jellemzése, felhasználása. Fűszercsoportok.
2. Cukrászati kényelmi termékek.
3. Tej kémiai összetétele, felhasználása.
4. Tejkészítmények jellemzése, felhasználása, érzékszervi vizsgálata.
5. Tejtermékek jellemzése, felhasználása, érzékszervi vizsgálata.
4. Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása.
5. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei.
6. Tojásfertőtlenítés, a tojáshéjon található kódok értelmezése. Tojás érzékszervi vizsgálata, frissességi próba.
7. Állati eredetű zsiradékok jellemzése, felhasználása, technológiai hatása.
8. Húsipari termékek.

6. Szeszes italok.
7. Gyümölcslevek.

Ajánlott könyv:

Galambosné Goldfinger Erzsébet-Horváth Péter: Élelmiszer-alapismeretek