

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

34 811 01 Cukrász

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrász szakmai idegen nyelv, élelmiszerismeret, élelmiszerbiztonság

A vizsgafeladat időtartama: 40 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 20 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20 %

A 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételait a 000414/2016-5520 számon kiadom.

Jóváhagyta:

MÁSOLAT

Az eredeti okirattal mindenben megegyező hiteles-másolat.



Dr. Odrobina László
helyettes államtitkár

2016

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI HIVATAL

Érvényes: 2016. 12. 13-tól

A vizsgafeladat ismertetése:

Központi tételsor alapján, mely az alábbi témaköröket tartalmazza:

A) Cukrász szakmai idegen nyelv

Egy cukrászati termék anyaghányadának, a műveletekhez szükséges eszközeinek és készítésének idegen nyelvű ismertetése

B) Élelmiszerismeret

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok jellemzőinek, a nyersanyagok technológiai szerepének és felhasználási lehetőségeinek magyar nyelvű ismertetése

C) Élelmiszerbiztonság

A cukrászati termék-előállítás élelmiszerbiztonsági követelményeinek magyar nyelvű ismertetése

Amennyiben a tétel kidolgozásához segédeszköz szükséges, annak használata megengedett, az erre vonatkozó információkat a tétel tartalmazza. A felhasználható segédeszközöket a vizsgaszervező biztosítja.

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 a 29/2016 (VIII.26.) NGM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

1.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a Dobos-tortához felhasznált nyersanyagokat, a torta készítését, valamint a műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a cukrászatban felhasznált természetes édesítőszeres fajtáit, jellemzőit, felhasználásuk további lehetőségeit! Milyen technológiai szempontból fontos tulajdonságokkal rendelkeznek a cukrok? Jellemezze a kereskedelmi cukorfajtákat!

C.) Élelmiszerbiztonság

Határozza meg a személyi higiénia célját, a személyi higiénia fenntartásához szükséges személyi és tárgyi feltételeket! Mutassa be, milyen ismeretekkel kell rendelkeznie a dolgozónak a személyi higiéniával kapcsolatban!

A tételhez használható segédeszköz:

- Dobos-torta anyaghányada magyar nyelven
- Dobos-torta készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra

2.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a Pozsonyi kiflihez felhasznált nyersanyagokat, a készítését, valamint az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a cukrászatban felhasznált lisztek alapanyagait, a gabonaszem szerkezetét, kémiai összetételét! Hogyan történik a lisztek jelölése? Nevezze meg a cukrászatban felhasznált lisztfajtákat, liszttípusokat! Milyen tulajdonságait vesszük figyelembe a liszteknek a cukrászati felhasználásuk során?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a beszállítókkal szemben támasztott követelményeket, a beszállítói szerződés és a beszállítói nyilatkozat tartalmát, a kistermelői élelmiszerek beszerzésének szabályait! Mutassa be, mit kell ellenőrizni a nyersanyagok átvétele során!

A tételhez használható segédeszköz:

- Pozsonyi kifli anyaghányada magyar nyelven
- Pozsonyi kifli készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra
- gabonafélék, gabonaszem felépítése – ábra

3.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a krémeshez felhasznált nyersanyagokat, a készítését, valamint az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a tojás táplálkozás-élettani jelentőségét, felépítését, kémiai összetételét, a tartósított termékeit! Ismertesse a tojás cukrászati felhasználásának technológiai szerepét! Mi az oka annak, hogy a tojásfehérje és a tojássárgája eltérő habképző tulajdonságú, milyen tényezők befolyásolják a tojáshab stabilitását?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse az előkészítő műveletek célját, a szennyezett és tiszta áru útját a cukrászüzemben, az előkészítő helyiségek kialakításával, berendezéseivel, eszközeivel szemben támasztott követelményeket! Sorolja fel a nyersanyagok előkészítő műveleteit!

A tételhez használható segédeszköz:

- krémes magyar nyelvű anyaghányada
- krémes készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra
- tojás felépítése – ábra
- cukrászüzem helyiségei – ábra

4.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a képviselőfánkhoz felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a tej kémiai összetételét, tulajdonságait, az előállításának főbb műveleteit! Melyek a tej cukrászati felhasználásának egyéb területei?

C.) Élelmiszerbiztonság

Mutassa be az élelmiszerromlást előidéző tényezőket, a romlás jeleit, az élelmiszerek romlása elleni védekezési módokat! Ismertesse az élelmiszer-eredetű megbetegedések kialakulását elősegítő tényezőket, megelőzésük lehetőségeit! Mi a teendő az élelmiszer-eredetű megbetegedés vagy annak gyanúja esetén?

A tételhez használható segédeszköz:

- képviselőfánk magyar nyelvű anyaghányada
- képviselőfánk készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra

5.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a Fekete-erdő tortához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a tejkészítmények csoportosítását, fontosabb jellemzőit, a cukrászatban betöltött szerepüket, az előállításuk műveleteit! Milyen tulajdonságokkal rendelkeznek a jó minőségű tejkészítmények? Mi a különbség a tejszín és a növényi hab között?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a nyersanyagok tárolásának általános szabályait, a raktárakkal szemben támasztott követelményeket! Hogyan történik a földesáru és a szárazáru tárolása? Mutassa be a hűtve tárolás szabályait, az egyes nyersanyagok tárolási hőmérsékletét!

A tételhez használható segédeszköz:

- Fekete-erdő torta magyar nyelvű anyaghányada
- Fekete-erdő torta készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra

6.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a Rákóczi-túrós lepényhez felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a tejtermékek fontosabb jellemzőit, a cukrászatban betöltött szerepüket! Hogyan történik az előállításuk? Milyen tulajdonságokkal rendelkeznek a jó minőségű tejtermékek?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse az érzékszervi vizsgálat menetét, a cukrászatban felhasznált nyersanyagok érzékszervi tulajdonságait! Milyen esetekben zárhatjuk ki az egyes nyersanyagokat a feldolgozásból?

A tételhez használható segédeszköz:

- Rákóczi-túrós lepény magyar nyelvű anyaghányada
- Rákóczi-túrós lepény készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra

7.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a Tiroli meggyes réteshez felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be az étolajok, margarinok, keményített zsiradékok előállítását, tulajdonságait, felhasználásukat! Milyen fontos tulajdonságokat veszünk figyelembe a margarin felhasználása során? Jellemezze a cukrászati munka során felhasznált margarinfajtákat!

C.) Élelmiszerbiztonság

Mutassa be a sütés és a főzés célját, élelmiszerbiztonsági szerepét, következményeit, a cukrászati felhasználásuk területeit! Ismertesse a hőkezelés lényegét, formáinak jellemzőit!

A tételhez használható segédeszköz:

- Tiroli meggyes rétes magyar nyelvű anyaghányada
- Tiroli meggyes rétes készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra

8.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a vajás és tepertős pogácsához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, valamint az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a vaj előállításának műveleteit, a jó minőségű vaj jellemzőit! Milyen fontos tulajdonságait vesszük figyelembe a vajnak a cukrászati felhasználása során? Ismertesse az egyéb állati eredetű zsiradékok jellemzőit!

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a zsírban, illetve az olajban történő sütés szabályait! Miért káros a túlhevített zsiradékban való sütés, mennyi ideig használhatjuk fel az egyes zsiradékokat a sütésre? Milyen esetekben nem használhatjuk fel a zsiradékot sütésre, mi a teendő az elhasznált zsiradékkal?

A tételhez használható segédeszköz:

- vajás és tepertős pogácsa magyar nyelvű anyaghányada
- vajás és tepertős pogácsa készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra

9.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a vajaslap felvertből készített, formában sült gyümölcstortához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a hazai gyümölcsök jellemzőit! Milyen fő felhasználási területei vannak az egyes gyümölcsöknek a cukrászatban?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse az élelmiszerekben előforduló, a fogyasztók egészségét fenyegető biológiai, fizikai és kémiai veszélyforrásokat!

A tételhez használható segédeszköz:

- gyümölcstorta magyar nyelvű anyaghányada
- gyümölcstorta készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra

10.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a gyümölcskenyérhez felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a déligyümölcsök jellemzőit! Milyen fő felhasználási területei vannak a déligyümölcsöknek a cukrászatban?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a csomagolás célját, a korszerű csomagolással és a csomagolóanyagokkal szemben támasztott követelményeket! Milyen információkat kell feltüntetni a csomagoláson?

A tételhez használható segédeszköz:

- gyümölcskenyér magyar nyelvű anyaghányada
- gyümölcskenyér készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra
- déligyümölcsök – ábra

11.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven az Esterházy-tortához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a száraz termésű gyümölcsök kémiai összetételét!

Ismertesse a cukrászatban felhasznált száraz termésű gyümölcsök jellemzőit, felhasználásuk főbb területeit! Hogyan hozzuk feldolgozásra alkalmas állapotba a száraz termésű gyümölcsöket?

C.) Élelmiszerbiztonság

Mutassa be az ételallergia és az ételintolerancia általános tüneteit! Ismertesse a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló jogszabályokat! Sorolja fel, milyen allergéneket tartalmazhatnak a vendéglátóipari-termékek?

A tételhez használható segédeszköz:

- Esterházy-torta magyar nyelvű anyaghányada
- Esterházy-torta készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra
- száraz termésű gyümölcsök – ábra

12.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a káposztás rudacskához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a zöldségfélék kémiai összetételét, táplálkozás-élettani jelentőségét! Ismertesse a zöldségfélék csoportosítását, a cukrászatban felhasznált zöldségek jellemzőit!

C.) Élelmiszerbiztonság

Mutassa be a cukrászműhely higiéniai követelményeit, a takarítás, tisztítás, fertőtlenítés és mosogatás szabályait! Ismertesse a takarítási utasítás tartalmát!

A tételhez használható segédeszköz:

- káposztás rudacska anyaghányada magyar nyelven
- káposztás rudacska készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra
- zöldségfélék – ábra

13.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a puncstortához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a szeszesitalok általános jellemzőit! Milyen tényezők határozzák meg a szeszesitalok minőségét? Jellemezze a cukrászatban felhasznált párlatokat és likőröket!

C.) Élelmiszerbiztonság

Mutassa be a cukrászati termékek szállításával és kiszolgálásával kapcsolatos élelmiszerbiztonsági követelményeket! Milyen módokon történhet a cukrászsütemények csomagolása?

A tételhez használható segédeszköz:

- Puncstorta anyaghányada magyar nyelven
- Puncstorta készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra

14.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a konyakos meggyhez felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a csokoládé gyártásának a nyersanyagát! Hogyan történik a kakaómassza előállítása? Melyek a csokoládé gyártásának a műveletei? Milyen egyéb felhasználási területei vannak a csokoládénak a cukrászatban?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelősségét az élelmiszerbiztonság megteremtésében! Milyen hatósággal működik együtt az élelmiszeripari vállalkozó, az élelmiszerekkel kapcsolatos kockázatok csökkentése érdekében?

A tételhez használható segédeszköz:

- konyakos meggy magyar nyelvű anyaghányada
- konyakos meggy készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra
- kakaófa, kakaótermés, kakaóbab – ábra

15.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Egy cukrászüzemben kávéfagylalt felhasználásával jegeskávét készít.

Ismertesse idegen nyelven a jegeskávéhoz felhasznált nyersanyagokat, a kávéfagylalt és a jegeskávé készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Ismertesse a koffeintartalmú élvezeti szerek jellemzőit! Mutassa be a kávénövény és a kávétermés jellemzőit, a különböző kávéfajokat, a kávé feldolgozását, a pörkölt szemes kávé minőségét meghatározó tényezőket! Jellemezze a teanövényt, ismertesse a feldolgozását! Milyen felhasználási területei vannak a kávénak és a teának a cukrászatban?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a fagylaltok előállításnak és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeit!

A tételhez használható segédeszköz:

- kávéfagylalt, jegeskávé magyar nyelvű anyaghányada
- jegeskávé készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra
- kávécserje, kávé termése, kávépörkölő, teanövény – ábra

16.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Egy cukrászüzemben vanília fagylaltkelyhet készít.

Ismertesse idegen nyelven a vanília fagylaltkehelyhez felhasznált nyersanyagokat, a vaníliafagylalt és a vanília fagylaltkehely készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a fűszerek általános jellemzőit! Milyen tényezők befolyásolják a fűszerek minőségét? Hogyan történik a fűszerek csoportosítása? Jellemezze az édes cukrászati termékekhez felhasznált fűszereket!

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a HACCP rendszer lényegét, alkalmazásának célját és előnyeit! Mutassa be a HACCP rendszer alapelveit!

A tételhez használható segédeszköz:

- vanília fagylalt, vanília fagylaltkehely magyar nyelvű anyaghányada
- vanília fagylalt, vanília fagylaltkehely készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések – ábra
- fűszerek – ábra

17.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Egy rendezvényre forrázott tésztából sajtos fánkocskákat készít, amelyeket vegyesen, kolbással, szalámival és sonkával díszít.

Ismertesse idegen nyelven a sajtos fánkocskához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Ismertesse a húsfeldolgozó ipar termékeinek csoportosítását, táplálkozás-élettani szerepét! Mutassa be a cukrászatban felhasznált húskészítmények jellemzőit!

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a nyomon követhetőség fogalmát, célját, módját! Mi a teendő, ha olyan termék került a forgalomba, amely veszélyes a fogyasztó egészségére?

A tételhez használható segédeszköz:

- sajtos fánkocska magyar nyelvű anyaghányada
- sajtos fánkocska készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések

18.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a csökkentett energiatartalmú málnás joghurttortához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a mesterséges édesítőszeres általános jellemzőt! Milyen kívánalmakat tud megfogalmazni a mesterséges édesítőszerrel szemben? Milyen mesterséges édesítőszeret használhatunk a cukrászatban? Mi a különbség a mesterséges édesítőszeres és a cukorhelyettesítő anyagok között?

C.) Élelmiszerbiztonság

Mutassa be, hogyan történik az élelmiszerekben felhasznált élelmiszer-adalékanyagok szabályozása! Ismertesse az adalékanyagok meghatározását, csoportosítását! Jellemezze a cukrászatban felhasznált fontosabb adalékanyagokat!

A tételhez használható segédeszköz:

- csökkentett energiatartalmú málnás joghurttorta magyar nyelvű anyaghányada
- csökkentett energiatartalmú málnás joghurttorta készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések

–
ábra

C

19.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a gyümölcskosárhoz felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Ismertesse a zselé előállításának elvét, a zselésítő anyagok csoportosítását, jellemzőit!

Melyek a zselésítő anyagok cukrászati felhasználásának területei?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a vendéglátó-termék előállítása és értékesítése során tanúsított helyes magatartás szabályait!

A tételhez használható segédeszköz:

- gyümölcskosár magyar nyelvű anyaghányada
- gyümölcskosár készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések

20.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a Néró teasüteményhez felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Ismertesse a színezőanyagok meghatározását, felhasználásának célját, csoportosítását, az egyes csoportok jellemzőit!

Milyen anyagok a tartósítószer, melyek a tartósítószerekkel szemben támasztott alapkövetelmények? Jellemezze a cukrászatban felhasznált tartósítószereket!

C.) Élelmiszerbiztonság

**Ismertesse a cukrászüzem telepítésének feltételeit, helyiségeinek elrendezését!
Mutassa be a cukrászüzem környezetvédelmi előírásait!**

A tételhez használható segédeszköz:

- Néró teasütemény magyar nyelvű anyaghányada
- Néró teasütemény készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések
- cukrászüzem helyiségei – ábra

AZ ÉRTÉKEKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

1.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a Dobos-tortához felhasznált nyersanyagokat, a torta készítését, valamint a műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a cukrászatban felhasznált természetes édesítőszer fajtáit, jellemzőit, felhasználásuk további lehetőségeit! Milyen technológiai szempontból fontos tulajdonságokkal rendelkeznek a cukrok? Jellemezze a kereskedelmi cukorfajtákat!

C.) Élelmiszerbiztonság

Határozza meg a személyi higiénia célját, a személyi higiénia fenntartásához szükséges személyi és tárgyi feltételeket! Mutassa be, milyen ismeretekkel kell rendelkeznie a dolgozónak a személyi higiéniával kapcsolatban!

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- Dobos-torta nyersanyagai
- dobos felvert lap előállítása: tojássárgája-, tojásfehérje habkészítés, bekeverés, kikenés, sütés
- doboskrém előállítása: tojás, cukor, vanília, melegítés, habosítás, vaj, olvasztott csokoládé, kakaómassza, bekeverés
- Dobos-torta készítése: töltés, dobostető áthúzása, szeletelése, a tető felhelyezése
- Dobos-torta készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- répacukor: előállítása, kémiai neve, felépítése, színe, színszám, vízdoldhatóság, invertcukor, konzerváló hatás, karamellizáció
- gyümölcscukor (fruktóz), szőlőcukor (glükóz), dextróz, keményítőszörp, izoszörp, méz, cukoralkoholok (szorbit, xilit, mannit, izomalt) jellemzése, édesítőereje, felhasználása a cukrászatban
- kereskedelmi cukorfajták: kristálycukor, finomított kristálycukor, porcukor, cukorliszt, barnacukor, kockacukor jellemzése

C.) Élelmiszerbiztonság

- a személyi higiénia célja: élelmiszer megóvása, dolgozó egészségének védelme
- személyi feltételek: magas fokú személyi higiénia, helyes magatartás, megfelelő védő- és munkaruha használata
- személyi higiénia tárgyi feltételei: szociális- és egészségügyi létesítmények, munka- és védőruha, kézmosási lehetőségek, egészséges munkakörülmények
- a dolgozó személyi higiéniával kapcsolatos ismeretei: munkaköri alkalmassági vizsgálat jelentősége, munka- és védőruha használatának szabályai, kézmosás szabályai, sérülések kezelése, higiénikus viselkedés szabályai, dohányzás és étkezés szabályai, ellenőrzések és felelőségek.

2.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a Pozsonyi kiflihez felhasznált nyersanyagokat, a készítését, valamint az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a cukrászatban felhasznált lisztek alapanyagait, a gabonaszem szerkezetét, kémiai összetételét! Hogyan történik a lisztek jelölése? Nevezze meg a cukrászatban felhasznált lisztfajtákat, liszt típusokat! Milyen tulajdonságait vesszük figyelembe a liszteknek a cukrászati felhasználásuk során?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a beszállítókkal szemben támasztott követelményeket, a beszállítói szerződés és a beszállítói nyilatkozat tartalmát, a kistermelői élelmiszerek beszerzésének szabályait! Mutassa be, mit kell ellenőrizni a nyersanyagok átvétele során!

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- Pozsonyi kifli nyersanyagai
- forrázott dió- és máktöltelék készítése: szirupkészítés, ízesítés, olajos magvak és édes morzsa leforrázása
- omlós élesztős tészta előállítása: liszt, só, porcukor, zsiradék összemorzsolása, tej, tojás, élesztő begyúrása, pihentetés
- Pozsonyi kifli készítése: tészta darabolása, formázás, betöltés, kifli formázása, lekenés, sütés
- Pozsonyi kifli készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- gabonafélék: búza, rozs, kukorica, rizs
- búzaszem felépítése, kémiai összetétele
- lisztek jelölése: betűjel és szám jelentése
- lisztfajták, liszt típusok: BL 55, BFF 55
- a lisztek tulajdonságai: hamutartalom, szemesenagyság, sikértulajdonságok, vízfeltevőképesség, gáztermelő-, gázmeztartó képesség, enzimes tulajdonságok, sütőipari érték

C.) Élelmiszerbiztonság

- beszállítókkal szemben támasztott követelmények: jogosultság az adott tevékenység végzésére, higiéniai-, élelmiszerbiztonsági követelmények teljesítése, a beszállítást kísérő dokumentummal végzi

- beszállítói szerződés: nagykereskedőtől történő beszerzés esetén. Tartalma: a termék gyártására, raktározására, szállítására vonatkozó helyszíni ellenőrzés lehetősége, a szállított élelmiszer azonosíthatósága
- beszállítói nyilatkozat tartalma: a forgalmazott termék megfelel a vonatkozó előírásoknak, a beszállító milyen élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszert működtet
- kistermelői élelmiszerek beszerzése: az értékesítésre való jogosultság igazolása, állati eredetű élelmiszerek, zöldség, gyümölcs beszerzésekor dokumentációk, igazolások megléte
- anyagok átvétele: tisztaság, csomagolás épsége, csomagoláson feltüntetett információk, áru hőmérséklete, érzékszervi állapota, rovar- és rágcsálónyomok

3.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a krémeshez felhasznált nyersanyagokat, a készítését, valamint az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a tojás táplálkozás-élettani jelentőségét, felépítését, kémiai összetételét, a tartósított termékeit! Ismertesse a tojás cukrászati felhasználásának technológiai szerepét! Mi az oka annak, hogy a tojásfehérje és a tojássárgája eltérő habképző tulajdonságú, milyen tényezők befolyásolják a tojás hab stabilitását?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse az előkészítő műveletek célját, a szennyezett és tiszta áru útját a cukrászüzemben, az előkészítő helyiségek kialakításával, berendezéseivel, eszközeivel szemben támasztott követelményeket! Sorolja fel a nyersanyagok előkészítő műveleteit!

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- krémes nyersanyagai
- vajás tészta készítése: előkészítő műveletek, alaptészta készítése, zsiradékalap készítése, nyújtás, becsomagolás, hajtogatás, pihentetés
- krémlap készítése: tészta nyújtása, sütés
- sárgakrém készítése: pépkészítés, tej forralása, krém besűrítése, hőkezelés, tojásfehérjehab készítése, hab bekeverése
- krémes készítése: sárgakrém betöltése, hűtés, szeletelés, hintés
- krémes készítéséhez használt gépek, berendezések, eszközök

B.) Élelmiszerismeret

- tojás fogalma, táplálkozás-élettani szerepe: teljes értékű fehérje, vitamin, könnyen emészthető
- tojás felépítése: meszes héj, pórusok, kutikula réteg, kettős héjhártya, légkamra, tojásfehérje, tojássárgája, szikhártya, jégzsinór, csíra
- kémiai összetétel: tojásfehérje (víz, fehérje), tojássárgája (víz, zsírok és zsírszerű vegyületek, lecitin, karotin, fehérje)
- pasztörözött tojáslé, tojáspor jellemzése
- tojás technológiai szerepe: tojássárgája hozzáadásával a termék színének sárgítása, sűrítés, zsiradéktartalom növelése, lecitin, emulgeáló hatás, fehérje fizikai lazítóanyag, habverés, fényes felület, márványozott felület, tojáskrémek alapanyaga
- habképző tulajdonság: tojásfehérje jó habképző (oldott fehérjék, ovalbumin), tojássárgája rosszabb habképző (sok zsírt tartalmaz)
- hab stabilitást befolyásolja: cukor, zsírok, oldott fehérjék, előregedett ovalbumin

C.) Élelmiszerbiztonság

- előkészítő műveletek célja: a nyersanyagok feldolgozásra alkalmas állapotba hozása
- tiszta és szennyezett áru útja az üzemben: helyiségek kapcsolódása egyirányú, a tiszta és a szennyes övezet nem keresztezheti egymást, áru bejutása az üzembe, önálló bejárat az áruátvételhez
- előkészítő helyiség kialakítása: zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített héjú tojás esetén külön helyiség, méret, munkaterület kialakítása, padozat, falfelület, mennyezet, szellőztetés, világítás, késmosási lehetőség
- előkészítő helyiség berendezései, eszközei: eszközök maradandó jelölése, jelölésnek megfelelő használata, más helyiségbe átvinni nem szabad, mosogatása, tárolása az előkészítőben történik
- liszt, édesítőszer, zsiradékok, tojás, olajos magvak, tejtermékek, gyümölcsök előkészítésének műveletei

4.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a képviselőfánkhoz felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a tej kémiai összetételét, tulajdonságait, az előállításának főbb műveleteit! Melyek a tej cukrászati felhasználásának egyéb területei?

C.) Élelmiszerbiztonság

Mutassa be az élelmiszerromlást előidéző tényezőket, a romlás jeleit, az élelmiszerek romlása elleni védekezési módokat! Ismertesse az élelmiszer-eredetű megbetegedések kialakulását elősegítő tényezőket, megelőzésük lehetőségeit! Mi a teendő az élelmiszer-eredetű megbetegedés vagy annak gyanúja esetén?

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- képviselőfánk nyersanyagai
- forrázott tészta készítése: folyadék, zsiradék, só, cukor forralása, liszttel keverés, közben hevítés, tojás belekeverése, alakítás, sütés.
- sárgakrém készítése: pépkészítés, tej forralása, krém besűrítése, hőkezelés, tojásfehérjehab készítése, hab bekeverése
- képviselőfánk készítése: hüvelyek töltése, porcukorral hintés
- képviselőfánk készítésénél használt eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- tej kémiai összetétele: víz, tejszír, emulzió, tejfehérje (kazein, savófehérjék), laktóz, vitaminok, ásványi anyagok, enzimek, karotin
- tulajdonságai: szín, szag, íz, állomány, felfölöződő képesség, erjedési képesség
- előállításának műveletei
- felhasználás: tészták készítése, krémek főzése, fagyaltok, pohárkrémek

C.) Élelmiszerbiztonság

- élelmiszerromlást előidéző tényezők: fizikai tényezők (víztartalom-, hőmérséklet változása, napfény, mechanikai változások), kémiai tényezők (enzimek, levegő oxigénje, fémszennyeződések), biológiai tényezők (állati kártevők, mikroorganizmusok)
- a romlás jelei: szín-, íz-, szag-, állományváltozások
- védekezés az élelmiszerek romlása ellen: tartósítással (fizikai, fizikai-kémiai, kémiai, biológiai eljárások)
- élelmiszer-eredetű megbetegedéseket elősegítő tényezők: fertőzött nyersanyag, szabálytalan előkészítés, nem megfelelő hőkezelés, nem megfelelő hűtés/fagyasztás/mélyhűtés, utófertőzés (víztől, személytől, eszköztől, tárgytól)

- élelmiszer-eredetű megbetegedések megelőzése: élelmiszer-biztonsági, minőségügyi rendszerek bevezetése, működtetése, dolgozók oktatása (közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségügyi, környezetvédelmi, HACCP ismeretek)
- teendő az élelmiszer-eredetű megbetegedés vagy annak gyanúja esetén: illetékes hatóság értesítése, élelmiszer forgalmazásának felfüggesztése, kiszállítási helyek értesítése, mindent érintetlenül kell hagyni, hatóság munkájának segítése

5.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a Fekete-erdő tortához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a tejkészítmények csoportosítását, fontosabb jellemzőit, a cukrászatban betöltött szerepüket, az előállításuk műveleteit! Milyen tulajdonságokkal rendelkeznek a jó minőségű tejkészítmények? Mi a különbség a tejszín és a növényi hab között?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a nyersanyagok tárolásának általános szabályait, a raktárakkal szemben támasztott követelményeket! Hogyan történik a földesáru és a szárazáru tárolása? Mutassa be a hűtve tárolás szabályait, az egyes nyersanyagok tárolási hőmérsékletét!

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- Fekete-erdő torta nyersanyagai
- csokoládés felvert tortakarika előállítása: tojássárgája-, tojásfehérje habkészítés, bekeverés, tortakarikába töltés, sütés
- meggytöltelék, cseresznyepálinkás tejszínhabkrém, kakaós tejszínhabkrém készítése
- Fekete-erdő torta készítése: a kisült tortakarika felvágása, töltése nyomózsákkal, dermesztése, bevonása, díszítése tejszínhabbal, csokoládé forgáccsal, piros cukrozott cseresznyével.
- Fekete-erdő torta készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- tejkészítmények fogalma, csoportjai
- ízesített tejkészítmények jellemzése
- savanyított tejkészítmények (joghurt, kefir, aludttej), tejsavas erjedés, tejsavtermelő baktérium, szintenyészet, joghurtkultúra, kefirgomba, joghurt felhasználása, tulajdonságai
- dúsított zsírtartalmú tejkészítmények: tejföl (előállítása, felhasználása, tulajdonságai), tejszín (előállítása, hőkezelés módja, zsírtartalom, habtejszín, érlelés, felhasználása)
- növényi habok: növényi zsiradékot tartalmaznak.

C.) Élelmiszerbiztonság

- nyersanyagok tárolásának általános szabályai: készletek tárolókapacitáshoz való igazítása, szakosított tárolás, FIFO elv megvalósítása, fogyaszthatósági-, minőségmegőrzési idő figyelemmel kísérése, tároló edénnyel szemben támasztott követelmények
- raktárakkal szemben támasztott általános követelmények: tiszta, napfénytől védett, jól szellőztethető, vagyon- és tűzbiztos, rágcsáló- és féregmentes, megfelelő hőmérsékletű és páratartalmú, szakosított

- földesáru tárolása (2-10 °C), szárazáru tárolása (alacsony hőmérséklet, megfelelő páratartalom)
- hűtve tárolás szabályai: hűtőberendezések elhelyezése (technológiai egyirányúság szabályainak érvényesítése), tisztasága, páralecsapódás elkerülése, áru zsúfolásmentes elhelyezése, hűtő hőmérsékletének helyes beállítása, rendszeres ellenőrzése, szakosított tárolás
- nyersanyagok tárolásának hőmérséklete: héjas tojás 5-18 °C (javasolt 5-10 °C között), tojáslé 0-4 °C, tejtermékek 0-4 °C, zsiradékok 0-5 °C, fagyasztott termékek – 18 °C alatt

6.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a Rákóczi-túrós lepényhez felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a tejtermékek fontosabb jellemzőit, a cukrászatban betöltött szerepüket! Hogyan történik az előállításuk? Milyen tulajdonságokkal rendelkeznek a jó minőségű tejtermékek?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse az érzékszervi vizsgálat menetét, a cukrászatban felhasznált nyersanyagok érzékszervi tulajdonságait! Milyen esetekben zárhatjuk ki az egyes nyersanyagokat a feldolgozásból?

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- Rákóczi-túrós lepény nyersanyagai
- sárga linzer tészta készítése: liszt, porcukor, zsiradék, ízesítőanyagok összemorzsolása, összegyúrása a tojással, pihentetés hűtőben.
- Rákóczi-túrós lepény készítése: a tészta nyújtása, sütése, túrófeltéttel töltése, windhab réteggel díszítése, hintés porcukorral, sütés, szeletelés.
- Rákóczi-túrós lepény készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- tejtermékek fogalma, fajtái
- túró fogalma, előállítása, zsírtartalma, jó minőségű túró jellemzői, leggyakoribb hibái, felhasználása
- sajt fogalma, csoportosítása (előállítási módjuk-, állományuk-, zsírtartalmuk-, érési módjuk-, lyukazottságuk-, alakjuk szerint), gyártásának folyamata, felhasználása

C.) Élelmiszerbiztonság

- érzékszervi vizsgálat menete: a vizsgálat kiterjed azokra a tulajdonságokra, amelyek megismerésével, tapintással, szaglással, ízleléssel érzékelhető
- megismerés: szín, színhibák, színváltozás, zavarosság, sérülés, felületi szennyeződés, repedtség
- szag (illat) bírálata: ízlelés előtt végezzük
- íz: falat szájüregben forgatása, az egyes ízeket a szájüreg különböző részein érzékeljük
- állomány vizsgálata
- felhasznált nyersanyagok: édesítőszer, lisztek, zsiradékok, tojás, tej és tejtermékek, édesipari termékek, gyümölcsök, olajos magvak, fűszerek érzékszervi jellemzők
- a nyersanyagok kizárása a feldolgozásból: érzékszervi elváltozások esetén, amelyek romlásos folyamatokra utalnak, eltérő szín-, íz-, szag- és állományváltozások.
- cukrászipari nyersanyagok érzékszervi elváltozásai

7.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a Tiroli meggyes réteshez felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be az étolajok, margarinok, keményített zsiradékok előállítását, tulajdonságait, felhasználásukat! Milyen fontos tulajdonságokat veszünk figyelembe a margarin felhasználása során? Jellemezze a cukrászati munka során felhasznált margarinfajtákat!

C.) Élelmiszerbiztonság

Mutassa be a sütés és a főzés célját, élelmiszerbiztonsági szerepét, következményeit, a cukrászati felhasználásuk területeit! Ismertesse a hőkezelés lényegét, formáinak jellemzőit!

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- Tiroli meggyes rétes nyersanyagai
- leveles tészta készítése: előkészítő műveletek, alaptészta készítése, húzó margarin átgyúrása, nyújtás, becsomagolás, hajtogatás, pihentetés
- meggytöltelék készítése: meggy, cukor, édes morzsa, fahéj összekeverése
- tiroli rétes készítése: tészta nyújtása, töltés, sütés
- tiroli réteshez felhasznált eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- étolajok: nyersanyagai, előállítása (előkészítés, olajkinyerés, finomítás), csoportosítás az előállítási technológia szerint (szűz, hidegen sajtolt, finomított), jó minőségű étolaj jellemzői, tárolása
- margarin: fogalma, margaringyártás, jó minőségű margarin jellemzői (zsírtartalom, szín, íz, állomány), tárolása
- keményített zsiradékok: fogalma, érzékszervi jellemzői, felhasználása, transzszsír-savak hatása az érrendszerre
- tulajdonságok: keverés közben levegőt köt meg, akadályozza a tojásfehérje felverését, hosszabb eltarthatóság, kis mennyiségben adagolva képlékenyebb tészta, nagy mennyiségben gátolja a sikkváz kialakulását, élesztősejtek szaporodását.
- célmargarinok: krémmargarin (jól habosodik, térfogata nő), sütőmargarin (nehezebben olvad, képlékeny, egyenletesen oszlik el a tésztában), húzó margarin (jól alakítható, nyújtható, csúszáspontja magas), általános margarin.

C.) Élelmiszerbiztonság

- sütés: célja (emberi fogyasztásra alkalmas termék), következményei (íz- és aromaanyagok kialakulása, mikroorganizmusok-, enzimek működése megszűnik, víztartalom csökken,

eltarthatóság nő, végső alak elérése), sütési hőmérséklet-idő, sületlen, túlsült, égett termékek jellemzői

- főzés: a nyersanyagot folyadékban/vagy gőzben hosszan tartó hő hatásának tesszük ki, következményei (kívánt állag, sűrűség elérése, mikroorganizmusok-, enzimek működése megszűnik), alkalmazása a cukrászatban (krémfőzés, lekvárok, fagylalt alaplé)
- hőkezelés: lényege, célja (mikrobák elpusztítása), pasztörözés, sterilizálás jellemzői

8.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a vajas és tepertős pogácsához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, valamint az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a vaj előállításának műveleteit, a jó minőségű vaj jellemzőit! Milyen fontos tulajdonságait vesszük figyelembe a vajnak a cukrászati felhasználása során? Ismertesse az egyéb állati eredetű zsiradékok jellemzőit!

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a zsírban, illetve az olajban történő sütés szabályait! Miért káros a túlhevített zsiradékban való sütés, mennyi ideig használhatjuk fel az egyes zsiradékokat a sütésre? Milyen esetekben nem használhatjuk fel a zsiradékot sütésre, mi a teendő az elhasznált zsiradékkal?

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv:

- vajas és tepertős pogácsa nyersanyagai
- vajas pogácsa tésztájának készítése: liszt, só, vaj, morzsolás, tej, élesztő, tojás, begyúrás, érlelés
- tepertős pogácsa tésztájának készítése: liszt, só, bors, zsír, darált tepertő morzsolás, folyadék, élesztő, tojás begyúrás, érlelés
- vajas pogácsa készítése: nyújtás, kiszúrás, lekenés, sütés
- tepertős pogácsa készítése: nyújtás, kiszúrás, lekenés, kelesztés, sütés
- vajas és tepertős pogácsa készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret:

- vaj fogalma, emulzió, író
- jó minőségű vaj jellemzői
- vaj tulajdonságai: különleges ízt, aromát ad a terméknek, késlelteti a termék öregedését, elősegíti a tészta nyújthatóságát, képlékenységet
- egyéb állati eredetű zsiradékok jellemzése: sertészsír, sertésháj (hájas tészta), tepertő, libazsír (kindli tészta)

C.) Élelmiszerbiztonság:

- zsírban, olajban történő sütés szabályai: optimális sütési hőmérséklet, zsiradékmennyiség, sütés rövid szüneteltetésének szabálya, elhasználódott zsiradékkal ne süssünk, használt zsiradék kezelése, tárolása, sütőberendezés tisztítása
- túlhevített zsiradék veszélyei: rákkeltő, bomlástermékek felhalmozódnak
- sütőzsiradékok sütési ideje: napraforgóolaj kb. 8-10 óra, sertészsír kb. 18-20 óra.

Szakképesítés: 34 811 01 Cukrász

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrász szakmai idegen nyelv, élelmiszerismeret, élelmiszerbiztonság

- nem használható sütésre a zsiradék: avas, szúrós szag, keserű, kaparó íz, füstöl, habzik, sötét színű, sűrű, sötét lerakódás van az edényen
- elhasznált zsiradék: összegyűjtés, elszállítás

9.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a vajaslap felvertből készített, formában süített gyümölcstortához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a hazai gyümölcsök jellemzőit! Milyen fő felhasználási területei vannak az egyes gyümölcsöknek a cukrászatban?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse az élelmiszerekben előforduló, a fogyasztók egészségét fenyegető biológiai, fizikai és kémiai veszélyforrásokat!

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- gyümölcstorta nyersanyagai
- vajaslap felvert készítése: vaj, porcukor habosra keverése, tojássárgája, ízesítőanyagok hozzáadása, tojásfehérjehab készítése, bekeverése a liszttel együtt, formába töltés, sütés.
- pudingkrém készítése: pudingporból, kevés tejjel, csomómentes pép készítése, többi tej, cukor forralása, bekeverése, besűrités.
- zselé készítése: zselépor, cukor, víz főzése
- gyümölcstorta készítése: töltés, díszítés gyümölcssel, zselézés
- gyümölcstorta készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- almatermésű gyümölcsök: alma, töltelék, körte, birs, pektin, fanyar íz, gyümölcsvelő
- csonthéjas magvú gyümölcsök: cseresznye, meggy, szilva, kajszibarack, őszibarack
- cukrozott cseresznye, alkoholos meggy, aszalt szilva, lekvár, barackmag, percipán
- bogyós termésű gyümölcsök: szőlő, mazsola, ribiszke, málna, eper stb.
- gyümölcsök felhasználása: töltelék, díszítés, ízesítés, fagylalt, pohárkrém

C.) Élelmiszerbiztonság

- biológiai veszélyforrások: kórokozó mikroorganizmusok, élelmiszerfertőzés-, élelmiszer-mérgezés jellemzői, okai, toxin, leggyakoribb kórokozó mikrobák jellemzése, mikotoxin, rovar, parazita, prionok, egyéb biológiai veszélyek jellemzői
- fizikai veszélyforrások: véletlenül bekerült idegen anyagok, eredetük (nyersanyagok nem megfelelő tisztítása, gondatlanság a technológia során, nem megfelelő környezet), fajtái.
- kémiai veszélyforrások: összegződő mérgező-, daganatkeltő hatás, származásuk helye (környezet, növénytermesztés, gyártási technológiák, csomagolóanyagok, ételkészítési hibák), növényvédő szerek, gyógyszerek maradványai, nehézfémek, tisztító- és fertőtlenítőszer maradványai, csomagolásból kioldódó anyagok, antinutritív anyagok, túladagolt adalékanyagok, toxikus vegyületek (technológiai-, természetes eredetű).

10.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse a gyümölcskenyérhez felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a déligyümölcsök jellemzőit! Milyen fő felhasználási területei vannak a déligyümölcsöknek a cukrászatban?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a csomagolás célját, a korszerű csomagolással és a csomagolóanyagokkal szemben támasztott követelményeket! Milyen információkat kell feltüntetni a csomagoláson?

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- gyümölcskenyér nyersanyagai
- vajslap felvert készítése: vaj, porcukor habosra keverése, tojássárgája, ízesítőanyagok (cukrozott gyümölcs, narancshéj, citromhéj) hozzáadása, tojásfehérjehab készítése, bekeverése a lisztrel és a szárazabb dúsítóanyagokkal együtt (vágott dió, csokoládé, mazsola, fűszerek, sütőpor)
- gyümölcskenyér készítése: formába töltés, sütés, bevonás
- gyümölcskenyér készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- megkülönböztetünk: friss és szárított déligyümölcsöket
- friss déligyümölcsök: citrom (reszelt citromhéj), lime, narancs (cukrozott narancshéj), mandarin, banán, kivi, ananász, kókuszdió (kókuszreszelék) stb. jellemzése
- szárított déligyümölcsök: füge, mazsola, datolya jellemzése
- gyümölcsök felhasználása: töltelék, díszítés, ízesítés, fagylalt, pohárkrém

C.) Élelmiszerbiztonság

- csomagolás célja: termék védelme (mechanikai, klimatikus, biológiai hatásokkal szemben), minőségének megőrzése
- korszerű csomagolás: tetszetősebbé teszi a terméket, a vásárló számára fontos információkat hordoz, könnyen kezelhető, környezetbarát, gazdaságos, maradéktalanul megfelel az egészségügyi követelményeknek
- csomagolóanyagok: csak tiszta, ép, egészségre ártalmas anyagtól mentes, származási és minőségi bizonylattal rendelkező, a termék jellegének megfelelő csomagolóanyagot szabad használni
- a csomagoláson feltüntetett információk

11.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven az Esterházy-tortához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a száraz termésű gyümölcsök kémiai összetételét!

Ismertesse a cukrászatban felhasznált száraz termésű gyümölcsök jellemzőit, felhasználásuk főbb területeit! Hogyan hozzuk feldolgozásra alkalmas állapotba a száraz termésű gyümölcsöket?

C.) Élelmiszerbiztonság

Mutassa be az ételallergia és az ételintolerancia általános tüneteit! Ismertesse a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló jogszabályokat! Sorolja fel, milyen allergéneket tartalmazhatnak a vendéglátóipari-termékek?

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- Esterházy-torta nyersanyagai
- Esterházy felvert lap készítése: tojásfehérje, cukor, habbá verés, dió, liszt, bekeverés, kerek lappá kenés, sütés.
- Esterházy-krém készítése: tojássárgája, cukor, tej, vanília, keverés közben hevítés, hűtés, darált dió, vaj, szeszes ital bekeverés.
- Esterházy-torta készítése: töltés, dermesztés, áthúzás fehér fondanttal, Esterházy-mintázat kialakítása csokoládéval.
- Esterházy-torta készítéséhez felhasznált eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- kémiai összetétel: alacsony víztartalom, jelentős zsírtartalom, fehérje, ásványi anyagok, vitaminok
- héjas, száraz termésű gyümölcsök: dió, mandula, mogyoró, gesztenye
- dió: fajtái, felhasználás (marcipán, grillázs, töltelék, ízesítőanyag, díszítés)
- mandula: édes és keserű mandula, amigdalín, marcipán, stiftelt mandula, felhasználás
- mogyoró: fajtái, avasodás, felhasználás
- gesztenye: kémiai összetétele (magas víztartalom, jelentős mennyiségű szénhidrát-tartalom, kevés fehérje és zsír), előállítása (válogatás, főzés, aprítás, héj rostálása, magbelső passzírozása, ízesítés), felhasználás

C.) Élelmiszerbiztonság

- ételallergia, étel-intolerancia általános tünetei: émelygés, hányás, görcsös hasi fájdalom, hasmenés.
- ételallergia esetén már kis mennyiségű étel is jelentős allergiás reakciót hoz létre, étel-intolerancia esetén az étel emésztéséhez szükséges valamelyik enzim hiányzik.
- a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló jogszabályok tartalma

Szakképesítés: 34 811 01 Cukrász

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrász szakmai idegen nyelv, élelmiszerismeret, élelmiszerbiztonság

- allergén anyagok: glutén, szójabab, földimogyoró, rákfélék, tej és abból készült termékek, tojás, tojáskészítmények, szezám, szulfidok 10 mg/kg felett, diófélék, zeller, mustár, halak, csillagfürt, puhatestűek.

12.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a káposztás rudacskához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a zöldségfélék kémiai összetételét, táplálkozás-élettani jelentőségét! Ismertesse a zöldségfélék csoportosítását, a cukrászatban felhasznált zöldségek jellemzőit!

C.) Élelmiszerbiztonság

Mutassa be a cukrászműhely higiéniai követelményeit, a takarítás, tisztítás, fertőtlenítés és mosogatás szabályait! Ismertesse a takarítási utasítás tartalmát!

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- káposztás rudacska nyersanyagai
- vajos tészta készítése: előkészítő műveletek, alaptészta készítése, zsiradék alap készítése, nyújtás, becsomagolás, hajtogatás, pihentetés
- káposztás töltelék készítése: káposzta lereszelése, sózása, lé kicsavarása, zsiradék hevítése cukorral, káposzta pirítása, ízesítés borssal
- káposztás rudacska készítése: nyújtás, töltés, hengerré csavarás, darabokra vágás, lekenés, sütés
- káposztás rudacska készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- zöldségfélék kémiai összetétele: víz, fehérje, szénhidrát, zsír, ásványi anyagok, vitaminok, íz-, illatanyagok
- táplálkozás-élettani jelentőségük: könnyen emészthetők, vitaminforrások, jelentős ásványianyag-tartalom, szénhidrátforrások, rosttartalmuk segíti az emésztést, íz- és illatanyagaik az emésztőnedvek termelését
- zöldségfélék csoportosítása: káposztafélék, gyökérzöldségek, hagymafélék, levélzöldségek, hüvelyesek, kabakosok, csucsofélék, egyéb zöldségfélék
- cukrászatban felhasznált zöldségek jellemzői: burgonya, káposzta, sárgarépa, fokhagyma, paraj, kapor, sütőtök, gomba, paprika stb.

C.) Élelmiszerbiztonság

- takarítás: az üzem egészségének rendben tartása, munkaeszközökről, berendezésekről, környezetből a durva szennyeződések eltávolítása
- tisztítás: szennyezőanyagok mechanikai úton, kémiai szerekekkel való eltávolítása
- fertőtlenítés: kórokozó és szennyező mikrobák elpusztítása
- a takarítás módját takarítási utasításban kell rögzíteni

- a takarítási utasítás tartalma: tisztítandó helyiségek, felületek megnevezése, milyen szerrel, milyen gyakorisággal (munka közbeni, napi, heti, éves), hogyan kell végezni, ki és mikor végzi ezeket a műveleteket, felelősök neve, beosztása
- takarítás, tisztítás, fertőtlenítés folyamata
- tisztító- és fertőtlenítőszerrel szembeni elvárások
- mosogatás: fogyasztói és üzemi edények fogalma, térben-, időben elkülönített mosogatás, a mosogatás technológiája

13.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a puncstortához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a szeszesitalok általános jellemzőit! Milyen tényezők határozzák meg a szeszesitalok minőségét? Jellemezze a cukrászatban felhasznált párlatokat és likőröket!

C.) Élelmiszerbiztonság

Mutassa be a cukrászati termékek szállításával és kiszolgálásával kapcsolatos élelmiszerbiztonsági követelményeket! Milyen módokon történhet a cukrászsütemények csomagolása?

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- puncstorta nyersanyagai
- piskóta felvert készítése: tojássárgája-, tojásfehérje habkészítés, bekeverés, tortakarikába töltés, sütés
- puncstöltelék készítése: szirupfőzés, ízesítés, színezés, piskótakockák bekeverése
- puncstorta készítése: töltés, préselés, bevonás fondanttal, díszítés
- puncstorta készítéséhez felhasznált eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- a szeszesitalok általános jellemzői, a szeszesitalok minőségét meghatározó tényezők
- párlatok: erjesztett növényi anyagok lepárlása, érlelése, magas alkoholtartalom, csoportjai: gyümölcs párlatok, pálinka, borpárlatok (brandy, konyak), gabonapárlatok (whisky, vodka), borókaízesítésű párlatok, egyéb növényekből készült párlatok (rum)
- pálinka: hungarikum, pálinkafajták (barack, szilva, cseresznye, körte stb.), kisüsti, érlelt pálinka, ó pálinka, ágyas pálinka
- rum: cukornád, fehér rum, arany rum, fekete rum
- likőrök: kommersz-, különleges likőrök (keserű-, növény-, fűszer-, gyümölcs-, emulziós-, egyéb ízesítésű likőrök), Grand Marnier, triple sec

C.) Élelmiszerbiztonság

- Szállítás:
 - hűtött autó, szállító autó alkalmasságáról igazolás
 - fokozott figyelem a szállítóautó, szállítórekeszek, ládák tisztaságára, és a szállítást végző személyi higiéniájára
 - hideg- és meleg hőmérsékletű termékek együttes szállítása tilos!
 - fokozott figyelem a termékek portól, és az időjárás hatásuktól való védelmére

Szakképesítés: 34 811 01 Cukrász

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrász szakmai idegen nyelv, élelmiszerismeret, élelmiszerbiztonság

- Kiszolgálás:
 - fokozott figyelem a süteményes pultok, tálcák tisztaságára
 - süteménycsipesz, tortalapát vagy eldobható műanyag kesztyű használata
 - engedélyezett csomagolóanyag, szalvéta felhasználása
 - fagylaltadagoló kanál folyóvízes kanálmosóban történő leöblítése
- Cukrászsütemények csomagolása: egyedi-, csoportos-, ömlesztett csomagolás jellemzése

14.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a konyakos meggyhez felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a csokoládé gyártásának a nyersanyagát! Hogyan történik a kakaómassza előállítása? Melyek a csokoládé gyártásának a műveletei? Milyen egyéb felhasználási területei vannak a csokoládénak a cukrászatban?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelősségét az élelmiszerbiztonság megteremtésében! Milyen hatósággal működik együtt az élelmiszeripari vállalkozó, az élelmiszerekkel kapcsolatos kockázatok csökkentése érdekében?

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- konyakos meggy nyersanyagai
- alkoholban tartósított meggy lecsepegtetése, szárítása
- alkoholban tartósított meggy fondantba mártása, dermedtése
- csokoládé temperálása: csokoládé olvasztása, a csokoládé $\frac{3}{4}$ részét márványlapra öntjük, szétterítjük, hűtjük, hozzákeverjük a maradék csokoládéhoz, a temperálási hőmérsékletet ellenőrizzük.
- fondantos szemek talpalása csokoládéval
- egész szemek csokoládéba mártása, díszítés
- a konyakos meggyhez használt eszközök, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- kakaófa, kakaótermés, kakaóbab jellemzése, hatóanyaga
- kakaómassza gyártásnak műveletei: kakaóbab tisztítása, válogatása, pörkölés, héj eltávolítása, aprítás.
- csokoládé gyártásának műveletei: nyersanyagok homogenizálása, finomaprítása, finomítási művelet (konsolás), temperálás, formázás, hűtés, csomagolás.
- csokoládé felhasználása: krémek, tészták ízesítése, bevonás, bonbonok, üreges csokoládé figurák

C.) Élelmiszerbiztonság

- kiindulási pont: a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló rendelet
- az új rendelet értelmében az elsődleges felelősség az élelmiszer-vállalkozóé
- legfőbb felelőssége a fogyasztók biztonságos élelmiszerral való ellátása

- minden egyes lépésnél mérlegel, értékkel, hogy az adott helyzet képvisel-e élelmiszerbiztonsági kockázatot, és ha igen, mit kell tenni annak megelőzése, vagy kezelése érdekében
- a vállalkozó tudása, kockázat értékelése, a felelőssége felértékelődik
- a vállalkozónak ismernie kell: vonatkozó jogszabályokat, biztonsággal alkalmazott technológiát, általa készített és forgalmazott terméket, egyes munkakörökhöz kapcsolódó szakképesítéseket
- a létesítmény vezetőjének feladatai az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatban.
- állam felelőssége: annak garantálása, hogy az élelmiszer nem veszélyezteti a fogyasztó egészségét
- fogyasztók felelőssége: vonatkozó útmutatások követése, élelmiszer-higiéniái rendszabályok betartása
- élelmiszerbiztonsági előírások betartását vizsgálja: élelmiszerlánc-felügyeleti szerv

15.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Egy cukrászüzemben kávéfagylalt felhasználásával jegeskávét készít.

Ismertesse idegen nyelven a jegeskávéhoz felhasznált nyersanyagokat, a kávéfagylalt és a jegeskávé készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Ismertesse a koffeintartalmú élvezeti szerek jellemzőit! Mutassa be a kávénövény és a kávétermés jellemzőit, a különböző kávéfajokat, a kávé feldolgozását, a pörkölt szemes kávé minőségét meghatározó tényezőket! Jellemezze a teanövényt, ismertesse a feldolgozását! Milyen felhasználási területei vannak a kávénak és a teának a cukrászatban?

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a fagylaltok előállításnak és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- kávéfagylalt nyersanyagai
- jegeskávé nyersanyagai
- kávéfagylalt készítése: fagylaltkeverék készítése (tej, tejszín, cukor, tojás, kávé), hőkezelése, hűtés, érlelés, fagyasztás
- jegeskávé készítése: adagolás, kehelydíszítés
- kávéfagylalt, jegeskávé készítéséhez szükséges eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- kávénövény, kávétermés jellemzése: termesztési helye, termesztés körülményei, kávégyümölcs felépítése (magok, ezüsthártya, pergamenszerű burok, gyümölcshús)
- kávéfajok: arab-, libériai-, robusta kávé
- kávé feldolgozása: elsődleges feldolgozás (termőhelyen történik, száraz-, nedves eljárás), másodlagos feldolgozás (fogyasztóhelyen, pörkölés)
- pörkölt szemes kávé minőségét meghatározó tényezők: nyerskávé minősége, pörkölés
- kávé felhasználási területei a cukrászatban: krémek, felverték, fagylalt
- teanövény jellemzése, származása, feldolgozása, fekete, zöld, sárga tea
- tea felhasználása a cukrászatban: krémek ízesítéséhez, teaital készítéséhez

C.) Élelmiszerbiztonság

- a fagylalt előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeit rendelet szabályozza.
- a rendelet hatálya, tartalma

Szakképesítés: 34 811 01 Cukrász

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrász szakmai idegen nyelv, élelmiszerismeret, élelmiszerbiztonság

- a pasztőrözött, folyékony fagylalt hűtésének és tárolásának szabályai
- nyomonkövetésre alkalmas jelölés
- folyékony fagylalt tárolásának szabályai, zárt rendszerű fagylaltfőző-hűtő berendezés használata esetén
- nyers tojás adagolásának szabálya
- HACCP rendszer működését igazoló dokumentumok kezelése
- fagylalt hőmérséklete a fogyasztónak történő átadásig
- adagolva forgalmazott jégkrém tárolásának hőmérséklete
- fagylalt mozgóárusításának szabályai

16.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Egy cukrászüzemben vanília fagyaltkelyhet készít.

Ismertesse idegen nyelven a vanília fagyaltkehelyhez felhasznált nyersanyagokat, a vaníliafagyalt és a vanília fagyaltkehely készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a fűszerek általános jellemzőit! Milyen tényezők befolyásolják a fűszerek minőségét? Hogyan történik a fűszerek csoportosítása? Jellemezze az édes cukrászati termékekhez felhasznált fűszereket!

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a HACCP rendszer lényegét, alkalmazásának célját és előnyeit! Mutassa be a HACCP rendszer alapelveit!

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- vaníliafagyalt, vanília fagyaltkehely nyersanyagai
- vaníliafagyalt készítése: fagyaltkeverék készítése (tej, tejszín, tojás, cukor, vanília), hőkezelése, szűrés, hűtés, érlelés, fagyasztás
- vanília fagyaltkehely készítése: adagolás, kehelydíszítés
- vanília fagyalt, vanília fagyaltkehely készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- fűszerek általános jellemzői: fogalma, jelentőségük a táplálkozásban, adagolásuk
- fűszerek minőségét befolyásoló tényezők: kémiai összetétel (hatóanyagok), érzékszervi tulajdonságok, rendellenes elváltozások.
- fűszerek csoportosítása: feldolgozott részek-, származási hely szerint
- édes cukrászati termékekhez felhasznált fűszerek: vanília, fahéj, szegfűszeg, szegfűbors, gyömbér, ánizs jellemzése

C.) Élelmiszerbiztonság

- HACCP: élelmiszer-biztonsági rendszer
- HACCP rendszer lényege: veszélyek felmérése és értékelése, intézkedések kidolgozása (szabályozás), ellenőrzési rendszer bevezetése.
- HACCP alkalmazásának célja: a fogyasztók részére értékesített élelmiszer ne okozzon egészségi ártalmat.
- HACCP alkalmazásának előnyei: növeli az élelmiszer-biztonságot, az utólagos ellenőrzés helyett a hibák megelőzését segíti elő, csökkenti a veszteségeket, az erőforrásokat a kritikus pontokra irányítja, alkalmazása segítheti a hatósági élelmiszer-ellenőrzést, alkalmas a jogi védelemre, növeli a vevők bizalmát, nemzetközileg elfogadott módszer.
- HACCP rendszer hét alapelve

17.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Egy rendezvényre forrázott tésztából sajtos fánkocskákat készít, amelyeket vegyesen, kolbásszal, szalámival és sonkával díszít.

Ismertesse idegen nyelven a sajtos fánkocskához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Ismertesse a húsfeldolgozó ipar termékeinek csoportosítását, táplálkozás-élettani szerepét! Mutassa be a cukrászatban felhasznált húskészítmények jellemzőit!

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a nyomon követhetőség fogalmát, célját, módját! Mi a teendő, ha olyan termék került a forgalomba, amely veszélyes a fogyasztó egészségére?

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- sajtos fánkocska nyersanyagai
- forrázott tészta készítése: folyadék, zsiradék, só, cukor forralása, liszt hozzáadása, hevítés, tojás bekeverése, alakítás, sütés.
- sajtkrém készítése: tejszín, só forralása, reszelt sajt, tojássárgája bekeverése, hevítés, besűrítés, hűtés, vajjal habosítás.
- sajtos fánkocska készítése: töltés, díszítés
- sajtos fánkocska készítéséhez szükséges eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- húsfeldolgozó ipar termékeinek táplálkozás-élettani szerepe: értékes fehérjeforrás, zsírtartalmuk az energiaellátásban fontos, ásványi anyagokat, vitaminokat tartalmaznak
- húsfeldolgozó ipar termékeinek csoportosítása: töltelékes-, darabos-, dobozos készítmények
- töltelékes készítmények: gyorsan romló termékek, tartós készítmények
- gyorsan romló termékek: vörösáruk, felvágottak, kolbászfélék, kenhető húskészítmények jellemzése
- tartós készítmények jellemzése: szalámi-, kolbászfélék
- darabos készítmények jellemzése
- dobozos készítmények: májkrémek jellemzése

C.) Élelmiszerbiztonság

- nyomon követhetőség fogalma: az alapanyag termeléstől kezdve, a forgalmazás és feldolgozás teljes folyamatát ellenőrizni kell ahhoz, hogy az elfogyasztott élelmiszer ne veszélyeztesse a fogyasztó egészségét.
- „egy lépés hátra, egy lépés előre” elvén működik.
- nyomon követhetőség célja: probléma észlelése, jelzése esetén a hibás termék a forgalomból a lehető legrövidebb idő alatt kivonható legyen.

Szakképesítés: 34 811 01 Cukrász

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrász szakmai idegen nyelv, élelmiszerismeret, élelmiszerbiztonság

- módja: „egy lépés hátra” elve (felhasznált élelmiszer származása irányába, bizonylatok), „egy lépés előre” elve (értékesítés irányába, árut kísérő számla, bizonylat), alapja a termékazonosítás és tételazonosítás, vonalkód, chip
- fogyasztó egészségére káros termék esetén: termék kivonása a forgalomból, termék visszahívása a fogyasztótól

18.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a csökkentett energiatartalmú málnás joghurttortához felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Mutassa be a mesterséges édesítőszeres általános jellemzőt! Milyen kívánalmakat tud megfogalmazni a mesterséges édesítőszerrel szemben? Milyen mesterséges édesítőszeret használhatunk a cukrászatban? Mi a különbség a mesterséges édesítőszeres és a cukorhelyettesítő anyagok között?

C.) Élelmiszerbiztonság

Mutassa be, hogyan történik az élelmiszerekben felhasznált élelmiszer-adalékanyagok szabályozása! Ismertesse az adalékanyagok meghatározását, csoportosítását! Jellemezze a cukrászatban felhasznált fontosabb adalékanyagokat!

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- csökkentett energiatartalmú málnás joghurt torta nyersanyagai
- csökkentett energiatartalmú piskóta felvert tészta készítése: tojássárgája-, tojásfehérje habkészítés (cukor helyett eritrit, xilit, maltit, finomliszt helyett teljes kiőrlésű tönköly búzaliszt felhasználásával), bekeverés, tortakarikába töltés, sütés
- csökkentett energiatartalmú málnás-joghurtos tejszínkrém készítése: áttört málna, alacsony zsírtartalmú joghurt, mesterséges édesítőszer, zselatinoldat elkeverése, tejszínhabbal lazítása.
- csökkentett energiatartalmú torta készítése: töltés, felrakás málnaszemekkel, zselézés
- felhasznált eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- mesterséges édesítőszeres fogalma, célcsoport, cukorbetegség, inzulin
- kívánalmak a mesterséges édesítőszerrel szemben: cukorhoz hasonló íz, ne legyen mellékízük, stabilak legyenek, kalóriaszegények vagy –mentesek legyenek, cukorbeteg által is fogyasztható legyen, legyenek ártalmatlanok.
- mesterséges édesítőszeres jellemzése (szacharin, krisztallóz, ciklamát, aszpartam, aceszulfam), édesítő hatásuk
- cukorhelyettesítő anyagok jellemzése: a főzött és a sült termékekhez, valamint a vázszerkezet kialakításához nem használható mesterséges édesítőszer, itt a termék cukormennyiségéhez viszonyított maximum 70 % cukoralkoholt (xilit, eritrit, maltit), vagy a magas édesítőerő miatt 50 % fruktózt használunk.

C.) Élelmiszerbiztonság

- az élelmiszerekben felhasznált élelmiszer-adalékanyagokra vonatkozó szabályokat rendelet írja elő (Európa parlamenti és tanácsi rendelet)
- a rendelet tartalma: jóváhagyott élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszer-adalékanyagok felhasználási feltételei élelmiszerekben, az élelmiszer-adalékanyagként forgalmazott anyagok jelölésének szabályai.
- élelmiszer-adalékanyag csak akkor kerülhet fel a közösségi listára: ha nem jelent biztonsági kockázatot a fogyasztó egészségére, ésszerű technológiai igény van rá, amely más gazdasági és technológiai eszközökkel nem teljesíthető, használata nem vezet felre a fogyasztót.
- adalékanyagok meghatározása: minden olyan anyag, amely önmagában nem élelmiszer ugyan, de szándékosan, kis mennyiségben adva az élelmiszerhez, kedvezően befolyásolja annak tulajdonságait.
- adalékanyagok csoportosítása: színezőanyagok, tartósítószer, antioxidánsok, állományjavító- és módosító anyagok, savanyúságot szabályozó anyagok, ízfokozók, édesítőszer, egyéb kiegészítő- és segédanyagok.
- E-szám értelmezése
- cukrászatban felhasznált fontosabb adalékanyagok: színezékek, savanyítószer, emulgeálószer, stabilizálószer, módosított keményítők, tartósítószer jellemzői, szerepe

19.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a gyümölcskosárhoz felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

**Ismertesse a zselé előállításának elvét, a zselésítő anyagok csoportosítását, jellemzőit!
Melyek a zselésítő anyagok cukrászati felhasználásának területei?**

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a vendéglátó-termék előállítása és értékesítése során tanúsított helyes magatartás szabályait!

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- gyümölcskosár nyersanyagai
- sárga linzer tészta készítése: liszt, porcukor, vaj, ízesítőanyagok összemorzsolása, összegyúrása a tojással, pihentetés hűtőben.
- vaníliakrém készítése: krépporral pépkészítés, tej forralása, krém besűrítése, hőkezelés, hűtés
- gyümölcskrém készítése: vaníliakrém, vaj, gyümölcspüré, kihabosítás
- zselé készítése: zselépor, cukor, víz főzése
- gyümölcskosár készítése: töltés, felrakás gyümölcszel, zselézés
- gyümölcskosár készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- zselésítő anyagok: olyan anyagok, amelyek gélképzéssel alakítják ki az élelmiszer szerkezetét.
- zselé előállításának elve: zseléoldat (szol) létrehozása, szol-gél átmenet beindítása (hőmérséklet, pH megváltoztatása), formázás, megszilárdítás pihentetéssel.
- zselésítő anyagok csoportosítása: szénhidrát-, fehérje alapú
- szénhidrát alapú zselésítő anyagok: pektin, agar-agar, karragenátok, alginátok, keményítő, keményítő-származékok jellemzése
- fehérje alapú zselésítő anyagok: zselatin jellemzése (előállítás, zselatinpor, zselatinlap)
- zselésítő anyagok cukrászati felhasználása: bevonóanyag, tejszínhab stabilizálása

C.) Élelmiszerbiztonság

- minden olyan viselkedés tilos, amely veszélyezteti az élelmiszer tisztaságát, biztonságát, pl. élelmiszere köhögés, tüszentés.
- élelmiszerekkel való foglalkozás közben nem szabad a fülhöz, orrhoz, szájhoz, hajhoz nyúlni, vagy utána fertőtlenítőszeres kézmosást kell végezni.
- kóstolást csak kóstolókanállal szabad végezni, ujjat, szerszámot megnyalni tilos!

- csomagolatlan élelmiszer kezelője: ékszert, karórát, műkörmöt, műszempillát, ruhával nem védett testrészen testékszert nem viselhet, nem használhat körömlakkot, erős illatú parfümöt.
- csak kijelölt helyen szabad étkezni.
- rágógumizni tilos!
- a helyiségekbe nem szabad idegen tárgyat, állatot bevinni.
- védőruha, munkaruha viselésének szabályai
- sérülések: kötéssel lefedni, ha akadályozza a higiénés kézmosást, a dolgozó nem végezhet közvetlenül élelmiszer-érintéssel zajló tevékenységet.
- értékesítés: értékesítő személy ne szennyezze a csomagolatlan terméket, pénz-élelmiszer együttes kezelésének szabályai
- süteményhez nyúlás szabályai

20.

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

Ismertesse idegen nyelven a Néró teasüteményhez felhasznált nyersanyagokat, a készítését, az egyes műveletekhez használt eszközöket, gépeket, berendezéseket!

B.) Élelmiszerismeret

Ismertesse a színezőanyagok meghatározását, felhasználásának célját, csoportosítását, az egyes csoportok jellemzőit!

Milyen anyagok a tartósítószeresek, melyek a tartósítószeresekkel szemben támasztott alapkövetelmények? Jellemezze a cukrászatban felhasznált tartósítószereseket!

C.) Élelmiszerbiztonság

Ismertesse a cukrászüzem telepítésének feltételeit, helyiségeinek elrendezését! Mutassa be a cukrászüzem környezetvédelmi előírásait!

Kulcsszavak, fogalmak:

A.) Cukrász szakmai idegen nyelv

- Néró teasütemény nyersanyagai
- kevert omlós tészta készítése: vaj, porcukor, ízesítőanyagok, tojássárgája, krémkeverés, liszt (kakaópor) bekeverése, alakítás nyomózsákkal, sütés.
- párizsi krém készítése: tejszín, cukor, vanília cukor, forralás, csokoládé, kakaópor, vaj, bekeverés, táblázás
- Néró teasütemény készítése: töltés, dermesztés, díszítés csokoládéval
- Néró teasütemény készítéséhez használt eszközök, gépek, berendezések

B.) Élelmiszerismeret

- színezőanyagok meghatározása: olyan anyagok, amelyek felerősítik vagy helyreállítják az élelmiszerek színét.
- színezőanyagok felhasználásának célja: látvány fokozása
- színezőanyagok csoportosítása: eredetük szerint (természetes-, mesterséges eredetű), oldhatóságuk alapján (vízben-, zsírban oldódó)
- természetes színezőanyagok jellemzése:
 - színes gyümölcsökben, zöldségekben fordulnak elő
 - pl. karotin, klorofill, kurkuma
 - előnyük: hasznos biokémiai funkciókat látnak el, pl. vitaminhatás, antioxidáns; hátrányuk: érzékenyek, könnyen elbomlanak, előállításuk költséges.
 - természetes eredetű színezőanyagok: kémiai átalakulást követően keletkeznek, pl. karamell
- mesterséges színezőanyagok:
 - előnyük: stabilabbak, kevésbé érzékenyek, színező-képességük erősebb, előállításuk olcsóbb.
 - hátrányuk: egészségügyi aggályok

- fajtái, Colour Index
- azofestékek esetében, az E-102, E-104, E-110, E-112, E-124, E-129 összetevőket tartalmazó élelmiszerekre, nem csomagolt élelmiszereknél táblára, „a gyermekek egészségére és tevékenységére káros hatást gyakorolhat” szöveget kell írni.
- tartósítószer meghatározása: a mikroorganizmusok okozta romlás megakadályozásával meghosszabbítják az élelmiszerek eltarthatósági időtartamát, és/vagy védelmet biztosítanak a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásával szemben.
- tartósítószerekkel szemben támasztott alapkövetelmények: ne legyen káros, kis mennyiségben fejtse ki hatását, szervezetben ne keletkezzen mérgező bomlástermék, romlást ne fedjen el.
- cukrászatban felhasznált tartósítószer: propionsav és sói, szorbinsav és sói, benzooesav és sói, nátrium-benzoát jellemzése

C.) Élelmiszerbiztonság

- cukrászüzem telepítésének feltételei:
 - biztosított az energia- és vízellátás
 - megfelelő hulladék-, szennyvízelhelyezés
 - szilárd burkolatú út, vízelvezetéssel
 - távol legyen: környezetet szennyező tevékenységektől, kártevők megtelepedésére alkalmas területtől, olyan területtől, ahonnan a hulladék nem távolítható el hatékonyan.
- cukrászüzem helyiségeinek elrendezése, kialakítása, kapcsolatai
- szellőztetés, világítás, energiaellátás, szennyvízelvezetés jellemzői
- padozat, falfelületek, mennyezet, nyílászárók, ajtók, munkafelületek jellemzői
- hulladékkezelés szabályai

ÉRTÉKELÉS

Sorszám	Név	Feladat sorszáma	Osztályzat

.....
Dátum

.....
Aláírás