

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1424-06 Cukrászati előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1424-06/1 Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata,
alkalmazása

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 45 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a 1617-1/2007. számon kiadom.

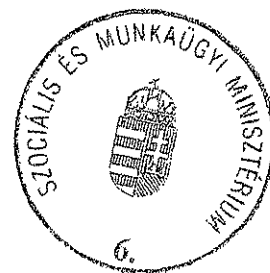
EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSZOLAT

Rudóldo Jé



Jóváhagyta:

Mátyus Mihály
Mátyus Mihály
főosztályvezető



2008

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2008. 07. 10-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1424-06 Cukrászati előkészítés
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1. vizsgafeladat
Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása

A 10/2007 (II. 27.) SzMM rendelettel módosított 1/2006 (II. 17.) OM rendelet Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről alapján.

Szakképesítés, szakképesítés-elágazás, rész-szakképesítés, szakképesítés-ráépülés azonosító száma és megnevezése, valamint a kapcsolódó szakképesítés megnevezése:

33 811 01 0000 00 00	Cukrász 4	Cukrász 4
-----------------------------	------------------	------------------

1.) Ön egy cukrászüzemben dolgozik, a munkaköri leírásában az áruátvétel is szerepel.

- a.) Milyen követelményei vannak a cukrászati nyersanyagok beszerzésének, anyagátvételének, tárolásának?
- HACCP alapján beszerzés, anyagátvétel feltételei
 - Földesárak, szárazárak, hűtve tárolás követelményei
- b.) Milyen minőség-ellenőrző vizsgálatokat alkalmaz a cukrászati nyersanyagok áruátvételénél?
- Lejárató idő, érzékszervi vizsgálat, hőmérséklet

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1424-06 Cukrászati előkészítés
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 1. vizsgafeladat
 Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. Ön egy cukrászüzemben dolgozik, a munkaköri leírásában az áruátvétel is szerepel. Milyen követelményei vannak a cukrászati nyersanyagok beszerzésének, anyagátvételének, tárolásának? Milyen minőség-ellenőrző vizsgálatokat alkalmaz a cukrászati nyersanyagok áruátvételénél?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Élelmiszerek minőségét biztosító törvények, előírások	HACCP alapján beszerzés	15	
		Anyagátvétel feltételei	15	
A	Cukrászszakma higiéniai alapkövetelményei	Földesárak, szárazárak	15	
B	Nyersanyagok tárolásának követelményei	Hűtve tárolás követelményei	15	
B	Élelmiszerek vizsgálata	Lejárati idő, érzékszervi vizsgálat, hőmérséklet	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

2.) Ön egy cukrászüzemben dolgozik, termékkészítéssel foglalkozik.

- a.) Milyen szakmai, közegészségügyi és higiéniai előírások betartása mellett vehet Ön részt az élelmiszer előállításban?
- Iskolai végzettség, orvosi vizsgálatok, egészségügyi könyv, személyi higiénia
- b.) A nyersanyagoknak milyen előkészítő műveletei vannak, és az előkészítő műveleteknek mi a szerepe a cukrászati termékek minőségbiztosításában?
- HACCP előkészítés szerepe a minőségbiztosításban
 - Földesáruk, szárazárú, hűtve tárolt termékek előkészítése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. Ön egy cukrászüzemben dolgozik, termékkészítéssel foglalkozik. Milyen szakmai, közegészségügyi és higiéniai előírások betartása mellett vehet Ön részt az élelmiszer előállításban? A nyersanyagoknak milyen előkészítő műveletei vannak, és az előkészítő műveleteknek mi a szerepe a cukrászati termékek minőségbiztosításában?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukrászszakma személyi feltételei	Iskolai végzettség, orvosi vizsgálatok, egészségügyi könyv	20	
	Cukrászszakma higiéniai alapkövetelményei	Személyi higiénia	20	
C	Élelmiszerek minőségét biztosító törvények, előírások	HACCP előkészítés szerepe a minőségbiztosításban	10	
B	Cukrászat nyersanyagainak, gépeinek, eszközeinek berendezéseinek előkészítése	Földesárak, szárazárak	15	
		Hűtve tárolt termékek előkészítése	15	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

3.) Ön egy cukrászüzemben tésztakészítéssel foglalkozik.

- a.) Milyen minőségűek a különböző cukrász tésztákhoz felhasználható lisztek? Hogyan készülnek az erősebb és gyengébb sikértartalmú lisztkeverékek?
- A lisztek jelölése, kiőrlése, hamutartalma, sütőipari értéke, sikértartalom erősítése, gyengítése
- b.) Hogyan, milyen módszerekkel vizsgálná meg a lisztet?
- Érzékszervi vizsgálatok, sikérvizsgálatok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1424-06 Cukrászati előkészítés
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 1. vizsgafeladat
 Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. Ön egy cukrászüzemben tésztakészítéssel foglalkozik. Milyen minőségűek a különböző cukrász téstákhoz felhasználható lisztek? Hogyan készülnek az erősebb és gyengébb sikértartalmú lisztkeverékek? Hogyan, milyen módszerekkel vizsgálná meg a lisztet?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukrászat nyersanyagai	A lisztek jelölése, kiórlése	10	
		Hamutartalma, sütőipari értéke	20	
		Sikértartalom erősítése, gyengítése	20	
B	Élelmiszerek vizsgálata	Érzékszervi vizsgálatok, sikérvizsgálatok	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

4.) Ön egy cukrászüzemben, nyári időszakban gyümölcs-tartósítással foglalkozik.

- a.) A mikroorganizmusoknak milyen káros tevékenysége lehet a helytelen gyümölcs eltevésnél?
- Mikroorganizmusok káros tevékenysége, élelmiszerromlás
- b.) Milyen szerepe van a gyümölcs-tartósításnál a gyorsfagyasztásnak, vízelvonásnak, hőkezelésnek, vastagcukorban, vagy alkoholban tartósításnak? Mi az eljárások lényege?
- Tartósítási eljárások, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés; vastagcukorban, alkoholban eltevés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1424-06 Cukrászati előkészítés
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 1. vizsgafeladat
 Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. Ön egy cukrászüzemben, nyári időszakban gyümölcs-tartósítással foglalkozik. A mikroorganizmusoknak milyen káros tevékenysége lehet a helytelen gyümölcs eltevésnél? Milyen szerepe van a gyümölcs-tartósításnál a gyorsfagyasztásnak, vízelvonásnak, hőkezelésnek, vastagcukorban, vagy alkoholban tartósításnak? Mi az eljárások lényege?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Mikrobiológia	Mikroorganizmusok káros tevékenysége	20	
		Élelmiszerromlás	10	
B	Élelmiszerek tápértékének megőrzése	Tartósítási eljárások:	20	
		Gyorsfagyasztás, vízelvonás	20	
		Hőkezelés	10	
		Vastagcukorban, alkoholban eltevés		
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

5.) Ön a cukrászati termékek édesítéséhez természetes édesítőszereket alkalmaz.

- a.) Milyen fajtái és alkalmazási területei vannak a természetes édesítőszereknek? Milyen technológiai hatásuk van a termék íz, szín térfogat, fagyás és forráspont kialakításában?
- Cukor, méz, fruktóz, egyéb cukrok: dextróz, keményítőszörp, izoszörp alkalmazása, édesítőszerek technológiai hatása
- b.) Hogyan működnek a cukortartalom sűrűségének mérésére alkalmas műszerek (Refraktométer, Beume-fokoló)?
- Cukor sűrűségének vizsgálata, Refraktométer, Beume-fokoló bemutatása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1424-06 Cukrászati előkészítés
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 1. vizsgafeladat
 Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. Ön a cukrászati termékek édesítéséhez természetes édesítőszeret alkalmaz. Milyen fajtái és alkalmazási területei vannak a természetes édesítőszernek? Milyen technológiai hatásuk van a termék íz, szín térfogat, fagyás és forráspont kialakításában? Hogyan működnek a cukortartalom sűrűségének mérésére alkalmas műszerek (Refraktométer, Beume-fokoló)?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukrászat nyersanyagai	Cukor, méz, fruktóz	20	
		Egyéb cukrok: dextróz, keményítőszörp, izoszörp alkalmazása	20	
		Édesítőszer technológiai hatása	20	
B	Élelmiszerek vizsgálata	Cukor sűrűségének vizsgálata	10	
		Refraktométer, Beume-fokoló bemutatása	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

6.) Ön a diabetikus cukrászati termékekhez mesterséges édesítőszereket is használ.

- a.) Milyen fajtái és jellemzői vannak a mesterséges édesítőszernek? Milyen az édesítőerejük, energiatartalmuk? Milyen adagolási előírásai és felhasználási területei vannak?
- Mesterséges édesítőszer fajtái
 - Mesterséges édesítőszer jellemzése
 - Mesterséges édesítőszer felhasználása
- b.) Milyen módszerrel és hogyan számítható ki a diabetikus cukrászati készítmények tápanyag- és energiatartalma?
- Tápanyag- és energiatartalom számítás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1424-06 Cukrászati előkészítés
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 1. vizsgafeladat
 Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. Ön a diabetikus cukrászati termékekhez mesterséges édesítőszeret is használ. Milyen fajtái és jellemzői vannak a mesterséges édesítőszernek? Milyen az édesítőerejük, energiatartalmuk? Milyen adagolási előírásai és felhasználási területei vannak? Milyen módszerrel és hogyan számítható ki a diabetikus cukrászati készítmények tápanyag- és energiatartalma?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukrászat nyersanyagai	Mesterséges édesítőszer fajtái	20	
		Mesterséges édesítőszer jellemzése	20	
		Mesterséges édesítőszer felhasználása	20	
C	Táplálkozástudomány	Tápanyag- és energiatartalom számítás	10 10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

7.) Ön a cukrászati termékekhez állati és növényi eredetű zsiradékot is felhasznál.

a.) Milyen fajtái és összetétele van az állati és növényi eredetű zsiradékoknak?

- Állati eredetű zsiradékok: vaj, zsír, tepertő
- Növényi eredetű zsiradékok: margarin, olaj, kakaóvaj; keményített növényi zsiradékok összetétele

b.) Milyen felhasználási területük van (a tészta-, krémkészítés, bevonóanyagok hígítása körében) a zsiradékoknak, valamint milyen a technológiai hatásuk a termékkészítésnél?

- Zsiradékok felhasználása
- Zsiradékok technológiai hatása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1424-06 Cukrászati előkészítés
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 1. vizsgafeladat
 Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. Ön a cukrászati termékekhez állati és növényi eredetű zsiradékot is felhasznál. Milyen fajtái és összetétele van az állati és növényi eredetű zsiradékoknak? Milyen felhasználási területük van (a tészta-, krémkészítés, bevonóanyagok hígítása körében) a zsiradékoknak, valamint milyen a technológiai hatásuk a termékkészítésnél?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukrászat nyersanyagai	Állati eredetű zsiradékok: vaj, zsír, tepertő	20	
		Növényi eredetű zsiradékok: margarin, olaj, kakaóvaj; keményített növényi zsiradékok összetétele	20	
		Zsiradékok felhasználása	20	
		Zsiradékok technológiai hatása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszéd-készség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

8.) Ön egy cukrászüzemben krémes és tejszínes süteményeket készít.

- a.) Milyen táplálkozás-élettani jelentőségű a tej, tejszín, túró, joghurt? Milyen minőségi és tárolási követelményeik vannak? Hogyan alkalmazná krémes és tejszínes sütemények készítésénél?
- Tej, tejszín táplálkozás-élettani jelentősége
 - Túró, joghurt táplálkozás-élettani jelentősége
 - Tejtermékek alkalmazása
- b.) Hogyan szabályozza a tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer törvény a cukrászati termék összetételét?
- Az összetétel és a megnevezés összefüggése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. Ön egy cukrászüzemben krémes és tejszínes süteményeket készít. Milyen táplálkozás-élettani jelentőségű a tej, tejszín, túró, joghurt? Milyen minőségi és tárolási követelményeik vannak? Hogyan alkalmazná krémes és tejszínes sütemények készítésénél? Hogyan szabályozza a tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer törvény a cukrászati termék összetételét?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Táplálkozástudomány	Tej, tejszín táplálkozás-élettani jelentősége	20	
		Túró, joghurt táplálkozás-élettani jelentősége	20	
A	Cukrászat nyersanyagai	Tejtermékek alkalmazása	20	
C	Élelmiszerek minőségét biztosító törvények, előírások	Az összetétel és a megnevezés összefüggése	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

9.) Ön a töltelékhez, tortákhoz, pogácsákhoz és a sós teasüteményekhez különböző sajtokat használ fel.

- a.) Milyen szempontok alapján csoportosíthatóak a sajtok, mik a jellemzőik és melyek a csoportba tartozó konkrét termékek?
- Sajtcsoporthoz jellemzése:
 - előállítási mód,
 - állomány,
 - zsírtartalom,
 - érés,
 - lyukacsozottság szerint
 - Termékpéldák
- b.) Milyen jellemzői vannak a Mascarpone sajtnak és milyen felhasználási lehetőségei vannak?
- Mascarpone felhasználása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. Ön a töltelékekhez, tortákhoz, pogácsákhoz és a sós teasüteményekhez különböző sajtokat használ fel. Milyen szempontok alapján csoportosíthatóak a sajtok, mik a jellemzőik és melyek a csoportba tartozó konkrét termékek? Milyen jellemzői vannak a Mascarpone sajtnak és milyen felhasználási lehetőségei vannak?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukrászat nyersanyagai	Sajtcsoportok jellemzése: - előállítási mód, - állomány, - zsírtartalom, - érés, - lyukacsozottság szerint Termékpéldák	10 10 10 10 10	
A	Cukrászat nyersanyagai	Mascarpone felhasználása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

10.) Ön egy cukrászüzemben felverteket készít.

a.) Milyen táplálkozás-élettani jelentősége és minőségi követelményei vannak a tojásnak?

Felvert készítésnél mi a tojásfehérje és -sárgája technológiai hatását?

- Tojás összetevőinek táplálkozás-élettani szerepe
- A tojás minőségi követelményei
- Tojás technológiai hatása

b.) Milyen higiéniai előírásai vannak a tojás előkészítésének? Milyen feltételei vannak a tojás tárolásának?

- Tojás előkészítésének a higiénijája
- Tojás tárolása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. Ön egy cukrászüzemben felverteket készít. Milyen táplálkozás-élettani jelentősége és minőségi követelményei vannak a tojásnak? Felvert készítésnél mi a tojásfehérje és -sárgája technológiai hatását? Milyen higiéniai előírásai vannak a tojás előkészítésének? Milyen feltételei vannak a tojás tárolásának?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Táplálkozástudomány	Tojás összetevőinek táplálkozás-élettani szerepe	20	
A	Cukrászat nyersanyagai	A tojás minőségi követelményei	20	
		Tojás technológiai hatása	20	
B	Cukrászat nyersanyagainak, gépeinek, eszközeinek berendezéseinek előkészítése	Tojás előkészítésének a higiénijája	10	
B	Nyersanyagok tárolásának követelményei	Tojás tárolása	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

11.) Ön a cukrászati termékek bevonásához és a krémkészítéshez édesipari termékeket alkalmaz.

- a.) Összetételük és előállításuk alapján mi a különbség a kakaópor, a kakaómassza és a csokoládé között? Mely termékek (termékpélda, hogyan használhatóak fel a cukrászatban?)
- Édesipari termékek összetétele, előállítása, kakaópor, kakaómassza, csokoládé összehasonlítása, felhasználásuk
- b.) Zsiradéktartalma alapján miért nem nevezhetjük az étbevonó masszát csokoládénak?
- Csokoládé összetételét meghatározó törvény értelmezése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1424-06 Cukrászati előkészítés
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 1. vizsgafeladat
 Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. Ön a cukrászati termékek bevonásához és a krémkészítéshez édesipari termékeket alkalmaz. Összetételük és előállításuk alapján mi a különbség a kakaópor, a kakaómassza és a csokoládé között? Mely termékek (termékpélda), hogyan használhatóak fel a cukrászatban? Zsiradéktartalma alapján miért nem nevezhetjük az étbevonó masszát csokoládénak?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukrászat nyersanyagai	Édesipari termékek összetétele, előállítása	20	
		Kakaópor, kakaómassza és csokoládé: - összehasonlítása, - felhasználásuk	20 20	
C	Élelmiszerek minőségét biztosító törvények előírások	Csokoládé összetételét meghatározó törvény értelmezése	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

12.) Az egészséges táplálkozást figyelembe véve a cukrászati termékek előállításához sok gyümölcsöt használ fel.

- a.) Mik a leggyakrabban felhasznált hazai és déligyümölcsök? Milyen táplálkozás-élettani jelentőségük van? Hogyan használja fel a gyümölcsös uzsonnasüteményeknél, a desszerteknél, a tejszínes süteményeknél?
- Gyümölcsök összetevőinek táplálkozás-élettani szerepe
 - Leggyakrabban felhasznált hazai gyümölcsök és déli gyümölcsök bemutatása, felhasználása
- b.) Milyen szabályai vannak a gyümölcstárolásnak? Milyen higiéniai előírások vonatkoznak az előkészítésre?
- Gyümölcs előkészítés higiéniai előírásai
 - Gyümölcstárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1424-06 Cukrászati előkészítés
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 1. vizsgafeladat
 Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. Az egészséges táplálkozást figyelembe véve a cukrászati termékek előállításához sok gyümölcsöt használ fel. Mik a leggyakrabban felhasznált hazai és déligyümölcsök? Milyen táplálkozás-élettani jelentőségük van? Hogyan használja fel a gyümölcsös uzsonnasüteményeknél, a desszerteknél, a tejszínes süteményeknél? Milyen szabályai vannak a gyümölcstárolásnak? Milyen higiéniai előírások vonatkoznak az előkészítésre?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Táplálkozástudomány	Gyümölcsök összetevőinek táplálkozás-élettani szerepe	20	
A	Cukrászat nyersanyagai	Leggyakrabban felhasznált hazai gyümölcsök és déli gyümölcsök - bemutatása, - felhasználása	15 15 10	
B	Cukrászat nyersanyagainak, gépeinek, eszközeinek berendezéseinek előkészítése	Gyümölcs előkészítés higiéniai előírásai	10	
B	Nyersanyagok tárolásának követelményei	Gyümölcstárolás	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszéd-készség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
Társas		Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
Módszer		A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

13.) A cukrászati termékekhez több fajta olajos magvat használ.

- a.) Milyen olajos magvakat használna a forrázott töltelékhez és teasüteményekhez? Mi jellemző az olajos magvakra?
- Olajos magvak: mandula, dió, mák, mogyoró, kókusz jellemzése, felhasználása
- b.) Milyen előkészítő műveletet és érzékszervi vizsgálatot kell elvégeznie az olajos magvak felhasználása előtt?
- Olajos magvak, előkészítő műveletei
 - Olajos magvak érzékszervi vizsgálata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1424-06 Cukrászati előkészítés
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 1. vizsgafeladat
 Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. A cukrászati termékekhez több fajta olajos magvat használ. Milyen olajos magvakat használna a forrázott töltelékekhez és teasüteményekhez? Mi jellemző az olajos magvakra? Milyen előkészítő műveletet és érzékszervi vizsgálatot kell elvégeznie az olajos magvak felhasználása előtt?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukrászat nyersanyagai	Olajos magvak: mandula, dió, mák, mogyoró, kókusz	20	
		- jellemzése,	20	
		- felhasználása	20	
B	Cukrászat nyersanyagainak, gépeinek, eszközeinek berendezéseinek előkészítése	Olajos magvak, előkészítő műveletei	10	
B	Élelmiszerek vizsgálata	Olajos magvak érzékszervi vizsgálata	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

14.) A cukrászati készítményeket alkoholtartalmú italokkal teszi különlegessé.

- a.) Milyen, a cukrászati termékek ízesítésére alkalmazott alkoholtartalmú italok vannak? Mi jellemző ezekre? Milyen cukrászati felhasználási lehetőségei vannak a bornak, a pezsgónek, a gyümölcspálinkáknak, a konyaknak, a rumnak és a likőröknek?
- Alkoholtartalmú italok: bor, pezsgő, gyümölcspálinkák, rum, konyak, likőrök jellemzése, alkoholtartalmú italok cukrászati felhasználása
- b.) Mit nevezünk mesterséges zamatosító anyagnak? Melyik fagyalt ízét nem lehet mesterséges zamatosító anyaggal pótolni?
- Mesterséges zamatosító anyagok

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. A cukrászati készítményeket alkoholtartalmú italokkal teszi különlegessé. Milyen, a cukrászati termékek ízesítésére alkalmazott alkoholtartalmú italok vannak? Mi jellemző ezekre? Milyen cukrászati felhasználási lehetőségei vannak a bornak, a pezsgőnek, a gyümölcspálinkáknak, a konyaknak, a rumnak és a likőröknek? Mit nevezünk mesterséges zamatosító anyagnak? Melyik fagyalt ízét nem lehet mesterséges zamatosító anyaggal pótolni?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukrászat nyersanyagai	Alkoholtartalmú italok	20	
		Bor, pezsgő, gyümölcspálinkák, rum, konyak, likőrök jellemzése	20	
		Alkoholtartalmú italok cukrászati felhasználása	20	
A	Cukrászat nyersanyagai	Mesterséges zamatosító anyagok	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

15.) Az édes és sós cukrászati termékek élvezeti értékét fűszerekkel növeli.

- a.) Hatóanyagaik és élettani hatásuk alapján milyen jellemzői vannak a fűszereknek?
- Édes készítményekhez alkalmazott fűszerek
 - Sós készítményekhez alkalmazott fűszerek
 - Fűszerek élettani hatása
- b.) Érzékszervi vizsgálat alapján hogyan ellenőrzi az édes és sós cukrászati termékekhez használatos fűszerek minőségét? A fűszerek tárolása esetén milyen tárolási követelményeknek kell megfelelni?
- Fűszerek érzékszervi vizsgálata
 - Fűszerek tárolásának követelményei

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. Az édes és sós cukrászati termékek élvezeti értékét fűszerekkel növeli. Hatóanyagaik és élettani hatásuk alapján milyen jellemzői vannak a fűszereknek? Érzékszervi vizsgálat alapján hogyan ellenőrzi az édes és sós cukrászati termékekhez használatos fűszerek minőségét? A fűszerek tárolása esetén milyen tárolási követelményeknek kell megfelelni?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukrászat nyersanyagai	Édes készítményekhez alkalmazott fűszerek	20	
		Sós készítményekhez alkalmazott fűszerek	20	
		Fűszerek élettani hatása	10	
B	Élelmiszerek vizsgálata	Fűszerek érzékszervi vizsgálata	15	
B	Nyersanyagok tárolásának követelményei	Fűszerek tárolásának követelményei	15	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

16.) A cukrászati termékekhez gyártmánylapot készít, amelyen az adalékanyagokat is feltünteti.

- a.) Mik a színezékek, lazítószer, savanyító szer, zselésítő szer, emulgeáló szer, stabilizáló szer, módosított keményítők, tartósítószer? Milyen főbb csoportjai vannak, mi a jellemzőjük? Cukrászati készítményeknél hogyan használná ezeket?
- Adalékanyagok: színezékek, lazítószer jellemzése
 - Savanyító- zselésítő szer jellemzése
 - Emulgeáló, stabilizáló szer, módosított keményítők, tartósítószer jellemzése
 - Adalékanyagok felhasználása
- b.) Mi az E-szám? Milyen dokumentum tartalmazza az E-számokat és az adalékanyagok adagolásának engedélyezett mennyiségét?
- Adalékanyagok jelölése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. A cukrászati termékekhez gyártmánylapot készít, amelyen az adalékanyagokat is feltünteti. Mik a színezékek, lazítószer, savanyító szerek, zselésítő szerek, emulgeáló szerek, stabilizáló szerek, módosított keményítők, tartósítószer? Milyen főbb csoportjai vannak, mi a jellemzőjük? Cukrászati készítményeknél hogyan használná ezeket? Mi az E-szám? Milyen dokumentum tartalmazza az E-számokat és az adalékanyagok adagolásának engedélyezett mennyiségét?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukrászati nyersanyagok	Adalékanyagok: színezékek, lazítószer jellemzése	20	
		Savanyító- zselésítő szerek jellemzése	15	
		Emulgeáló, stabilizáló szerek, módosított keményítők, tartósítószer jellemzése	15	
		Adalékanyagok felhasználása	10	
A	Cukrászati nyersanyagok	Adalékanyagok jelölése	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszéd-készség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

17.) A cukrászati termékek nyersanyagait feldolgozza, így könnyebben emészthető nagyobb élvezeti értékű készítményeket állít elő.

- a.) Mi a feldolgozás célja, szerepe? Milyen hatása van a tápanyagokra az előkészítésnek, hőkezelésnek és a befejező műveleteknek?
- Nyersanyagok feldolgozása:
 - előkészítés
 - hőkezelés
 - befejező műveletek hatása
- b.) A cukrászati termékeket tiszta műhelyben és szerszámokkal kell előállítani. Mik a takarítás, mosogatás és a hulladéktárolás előírásai?
- HACCP
 - Takarítás, mosogatás, hulladékkezelés előírásai

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. A cukrászati termékek nyersanyagait feldolgozza, így könnyebben emészthető nagyobb élvezeti értékű készítményeket állít elő. Mi a feldolgozás célja, szerepe? Milyen hatása van a tápanyagokra az előkészítésnek, hőkezelésnek és a befejező műveleteknek? A cukrászati termékeket tiszta műhelyben és szerszámokkal kell előállítani. Mik a takarítás, mosogatás és a hulladéktárolás előírásai?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Élelmiszerek tápértékének megőrzése	Nyersanyagok feldolgozása: - előkészítés, - hőkezelés, - befejező műveletek hatása	20 20 20	
C	Élelmiszerek minőségét biztosító törvények, előírások	HACCP	10	
A	Cukrászszakma higiéniai alapkövetelményei	Takarítás, mosogatás, hulladékkezelés előírásai	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
	Társas	Határozottság	2	
		Eredményorientáltság	2	
	Módszer	A környezet tisztántartása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás