

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok

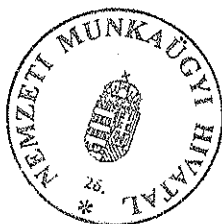
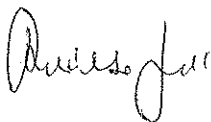
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2069-06/2 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia,
élelmiszerhigiénia

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 45 perc

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

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT



Jóváhagyta:

Mátyus Mihály
főosztályvezető



2008

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2008. 04. 25-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

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:

54 524 01 0010 54 03	Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus	Laboratóriumi technikus
-----------------------------	---	--------------------------------

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

1. Ismertesse a boripar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre?

Információtartalom vázlata

- A borászat fontosabb technológiai műveletei
- A technológiai eljárások hatása a késztermékre
- A boripar fontosabb minőségvizsgálati módszerei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. Ismeretesse a boripar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A borászat fontosabb technológiai műveletei.	30	
		A technológiai eljárások hatása a késztermékre.	20	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A boripar fontosabb minőségvizsgálati módszerei.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

2. Ismertesse a tejipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Információtartalom vázlata

- A tejipar fontosabb technológiai műveletei
- A technológiai eljárások hatása a késztermékre
- A tejipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. Ismertesse a tejipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A tejipar fontosabb technológiai műveletei.	30	
		A technológiai eljárások hatása a késztermékre.	20	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A tejipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

3. Ismertesse a sütőipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Információtartalom vázlata

- A sütőipar fontosabb technológiai műveletei
- A technológiai eljárások hatása a késztermékre
- A sütőipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. Ismeretesse a sütőipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A sütőipar fontosabb technológiai műveletei.	30	
		A technológiai eljárások hatása a késztermékre.	20	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A sütőipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

4. Ismertesse az édesipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Információtartalom vázlata

- Az édesipar fontosabb technológiai műveletei
- A technológiai eljárások hatása a késztermékre
- Az édesipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. Ismertesse az édesipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	Az édesipar fontosabb technológiai műveletei.	30	
		A technológiai eljárások hatása a késztermékre.	20	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	Az édesipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

5. Ismertesse a söripar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatása a késztermékre!

Információtartalom vázlata

- A söripar fontosabb technológiai műveletei
- A technológiai eljárások hatása a késztermékre
- A söripar fontosabb minőségvizsgálati módszerei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. Ismertesse a söripar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A söripar fontosabb technológiai műveletei.	30	
		A technológiai eljárások hatása a késztermékre.	20	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A söripar fontosabb minőségvizsgálati módszerei.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

6. Ismertesse a növényolajipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Információtartalom vázolata

- A növényolajipar fontosabb technológiai műveletei
- A technológiai eljárások hatása a késztermékre
- A növényolajipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. Ismertesse a növényolajipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A növényolajipar fontosabb technológiai műveletei.	30	
		A technológiai eljárások hatása a késztermékre.	20	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A növényolaj-ipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

7. Ismertesse a cukoripar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Információtartalom vázlata

- A cukoripar fontosabb technológiai műveletei
- A technológiai eljárások hatása a késztermékre
- A cukoripar fontosabb minőségvizsgálati módszerei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. Ismertesse a cukoripar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A cukoripar fontosabb technológiai műveletei.	30	
		A technológiai eljárások hatása a késztermékre.	20	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A cukoripar fontosabb minőségvizsgálati módszerei.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

8. Ismertesse a malomipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Információtartalom vázlata

- A malomipar fontosabb technológiai műveletei
- A technológiai eljárások hatása a késztermékre
- A malomipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. Ismertesse a malomipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A malomipar fontosabb technológiai műveletei.	30	
		A technológiai eljárások hatása a késztermékre.	20	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A malomipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

9. Ismertesse a szesz- és üdítőitalipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Információtartalom vázlatja

- A szesz- és üdítőitalipar fontosabb technológiai műveletei
- A technológiai eljárások hatása a késztermékre
- A szesz- és üdítőitalipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. Ismertesse a szesz- és üdítőitalipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A szesz- és üdítőitalipar fontosabb technológiai műveletei.	30	
		A technológiai eljárások hatása a késztermékre.	20	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A szesz- és üdítőitalipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókinés.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

10. Ismertesse a konzervipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Információtartalom vázlata

- A konzervipar fontosabb technológiai műveletei
- A technológiai eljárások hatása a késztermékre
- A konzervipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. Ismertesse a konzervipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A konzervipar fontosabb technológiai műveletei.	30	
		A technológiai eljárások hatása a késztermékre.	20	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A konzervipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókinés.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

11. Ismertesse a hűtőipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Információtartalom vázlata

- A hűtőipar fontosabb technológiai műveletei
- A technológiai eljárások hatása a késztermékre
- A hűtőipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. Ismertesse a hűtőipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A hűtőipar fontosabb technológiai műveletei.	30	
		A technológiai eljárások hatása a késztermékre.	20	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A hűtőipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

12. Ismertesse a hús- és baromfiipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Információtartalom vázlat

- A hús- és baromfiipar fontosabb technológiai műveletei
- A technológiai eljárások hatása a késztermékre
- A hús- és baromfiipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. Ismertesse a hús- és baromfiipar fontosabb technológiai műveleteit, azok hatását a késztermékre!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	A hús- és baromfiipar fontosabb technológiai műveletei.	30	
		A technológiai eljárások hatása a késztermékre.	20	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A hús- és baromfiipar fontosabb minőségvizsgálati módszerei.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókinés.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

13. Ismertesse a táplálkozás-élettani alapfogalmakat!

Információtartalom vázlata

- Metabolizmus, katabolizmus, anabolizmus fogalma
- Alapanyagcserét befolyásoló tényezők
- Alaptápanyagok élettani jelentősége
 - = Szénhidrátok
 - = Fehérjék
 - = Zsírok
 - = Fűszerek, adalékanyagok, tartósítószer
 - = Ásványi anyagok
 - = Vitaminok

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. Ismertesse a táplálkozás-élettani alapfogalmakat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Táplálkozás-élettan	Metabolizmus, katabolizmus, anabolizmus fogalma.	10	
		Alapanyagcserét befolyásoló tényezők.	10	
		Alaptápanyagok élettani jelentősége.		
		= Szénhidrátok	10	
		= Fehérjék	10	
		= Zsírok	10	
		= Fűszerek adalékanyagok, tartósítószer	10	
		= Ásványi anyagok	10	
	= Vitaminok	10		
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókinés.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

14. Mutassa be a különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek fogalmát, típusait, forgalomba hozatalának feltételeit!

Információtartalom vázlata

- Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek fogalma, típusai
- Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek szerepe
- A forgalomba hozatal feltételei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. Mutassa be a különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek fogalmát, típusait, forgalomba hozatalának feltételeit!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Táplálkozás-élettan	Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek fogalma, típusai.	20	
		Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek szerepe.	30	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A forgalomba hozatal feltételei.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókinés.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

15. Mutassa be az ivóvíz és az élelmiszer-technológiai víz szerepének fontosságát a termék minőségében!

Információtartalom vázlata

- Az ivóvíz fogalma, minőségi követelményei
- Az élelmiszer-technológiai víz fogalma, minőségi követelményei
- A víz szerepének fontossága a termék minőségében

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. Mutassa be az ivóvíz és az élelmiszer-technológiai víz szerepének fontosságát a termék minőségében!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Élelmiszeripari technológiák	Az ivóvíz fogalma, minőségi követelményei.	25	
		Az élelmiszer-technológiai víz fogalma, minőségi követelményei.	25	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A víz szerepének fontossága a termék minőségében.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

16. Ismertesse a mikroorganizmusok szerepét az élelmiszer előállításában!

Információtartalom vázlata

- Az élelmiszer-előállítás folyamatában veszélyt jelentő mikroorganizmusok csoportosítása
- Az élelmiszer-előállítás folyamatában veszélyt jelentő mikroorganizmusok jellemzői
- Mikroorganizmusok által okozott érzékszervileg észlelhető élelmiszerromlások

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. Ismertesse a mikroorganizmusok szerepét az élelmiszer előállításában!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Mikrobiológia, és élelmiszerhigiéna	Az élelmiszer-előállítás folyamatában veszélyt jelentő mikroorganizmusok csoportosítása.	25	
		Az élelmiszer-előállítás folyamatában veszélyt jelentő mikroorganizmusok jellemzői.	25	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	Mikroorganizmusok által okozott, érzékszervileg észlelhető élelmiszerromlások.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókinés.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

17. Ismertesse a mikrobiológia szerepét a biztonságos élelmiszerek előállításában!

Információtartalom vázlata

- Össz- és élőcsíraszám alakulása, ismeretének jelentősége
- Eljárások a mikrobaszaporodás megállítására
- Eljárások az élelmiszerekben található mikroorganizmusok elpusztítására

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. Ismertesse a mikrobiológia szerepét a biztonságos élelmiszerek előállításában!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Mikrobiológia, és élelmiszerhigiéna	Össz- és élőcsíraszám alakulása, ismeretének jelentősége.	25	
		Eljárások a mikrobaszaporodás megállítására.	25	
B	Élelmiszeripari technológiák	Eljárások az élelmiszerekben található mikroorganizmusok elpusztítására.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

18. Ismertesse a HACCP lényegét, a kritikus irányítási pontok meghatározását! Ismertesse élelmiszer-ipari alkalmazásának jelentőségét!

Információtartalom vázlat

- A HACCP-rendszer alapja
- Mikrobiológiai alapelvek
- A HACCP-szisztéma kivitelezése
- Élelmiszer-ipari alkalmazás jelentősége

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. Ismertesse a HACCP lényegét, a kritikus irányítási pontok meghatározását! Ismertesse élelmiszer-ipari alkalmazásának jelentőségét!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Mikrobiológia, és élelmiszerhigiénia	Mikrobiológiai alapelvek.	20	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A HACCP-rendszer alapja.	20	
		A HACCP-szisztéma kivitelezése.	20	
C	Félüzemi kísérletek, gyártási eredmények értékelése	Élelmiszer-ipari alkalmazás jelentősége.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókinés.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

19. Ismertesse a jó gyártási gyakorlatot! Ismertesse a Magyar Élelmiszerkönyv fejezeteinek tartalmi lényegét, szerepét, jelentőségét a magyar minőségügyben!

Információtartalom vázlat

- A jó gyártási gyakorlat elve, szerepe, gyakorlati megvalósítása
- Magyar Élelmiszerkönyv fejezetei, lényege
- Magyar Élelmiszerkönyv jelentősége a minőségügyben

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. Ismertesse a jó gyártási gyakorlatot! Ismertesse a Magyar Élelmiszerkönyv fejezeteinek tartalmi lényegét, szerepét, jelentőségét a magyar minőségügyben!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	A jó gyártási gyakorlat elve, szerepe, gyakorlati megvalósítása.	30	
		Magyar Élelmiszerkönyv fejezetei, lényege.	30	
		Magyar Élelmiszerkönyv jelentősége a minőségügyben.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2069-06 Élelmiszerminősítő laboratóriumi technikus feladatok
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Élelmiszeripari technológia, táplálkozás-élettan, mikrobiológia, élelmiszerhigiéna

20. Ismertesse az élelmiszerek előállításának, forgalmazásának higiéniai feltételeit, valamint a higiéniai ellenőrzés gyakorlatát!

Információtartalom vázlata

- Élelmiszerek előállításának higiéniai feltételei
- Élelmiszerek forgalmazásának higiéniai feltételei
- Élelmiszerek higiéniai ellenőrzése a gyakorlatban

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20. Ismertesse az élelmiszerek előállításának, forgalmazásának higiéniai feltételeit, valamint a higiéniai ellenőrzés gyakorlatát!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Mikrobiológia, és élelmiszerhigiéna	Élelmiszerek előállításának higiéniai feltételei.	25	
		Élelmiszerek forgalmazásának higiéniai feltételei.	25	
B	Élelmiszer-ellenőrzés és minősítés	Élelmiszerek higiéniai ellenőrzése a gyakorlatban.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókinés.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

21. Ismertesse az élelmiszeripari üzemben használt tisztító - és fertőtlenítőszerrel szemben támasztott követelményeket!

Információtartalom vázlat

- Tisztítószer
= szennyoldó anyagok
= felületaktív anyagok
= egyéb tisztítószer
- Fertőtlenítőszer
= klórtartalmú fertőtlenítőszer
= jódtartalmú fertőtlenítőszer
= kvaterner ammóniumvegyületek
= kamfolitszappanok

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

21. Ismertesse az élelmiszeripari üzemben használt tisztító és fertőtlenítőszerrel szemben támasztott követelményeket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Mikrobiológia, és élelmiszerhigiéna	Tisztítószer: = szennyoldó anyagok = felületaktív anyagok = egyéb tisztítószer	20	
		Fertőtlenítőszer: = klórtartalmú fertőtlenítőszer	15	
		= jódtartalmú fertőtlenítőszer	15	
		= kvaterner ammóniumvegyületek	15	
		= kamfolitszappanok	15	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
Módszer	Következtetési képesség	Önálló gondolatok, megoldási javaslatok.	3	
Módszer	Áttekintő képesség	Legfontosabb jellemzők kiemelése.	3	
Módszer	Rendszerező képesség	Összefüggések kiemelése.	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C