

OSZTÁLYOZÓ VIZSGA TÉMAKÖREI
Élelmiszerismeret
14.d,g

Óraszám: 1 óra/hét

Témakörök

1.Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók jellemzése és felhasználása

2.Italok

Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.

- Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök Szénsavas üdítőitalok

Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása.

- Hazánk borvidékei.
- A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása.
- A borok típusai.
- Természetes borok.
- Szénsavas borok.
- A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők, fajtái).
- Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége, csoportjai).

3.Higiénia és fogyasztóvédelem

A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályai.

Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok.