

Javítóvizsga kérdősor a 10.B osztály részére

2022 – 23 – as tanév

- 1., Ismertesse a legfontosabb alapanyagok előkészítő műveleteit a cukrászatban!
- 2., Hogyan készítjük elő a formákat és a sütőlemezeket a munkafolyamatok megkezdése előtt?
- 3., Hogyan csoportosítjuk, és ismertesse is a cukrász félkész és késztermékeket!
- 4., Mi határozza meg, a kemence hőmérséklet beállítását?
- 5., Milyen műveletek során készül el a kikészített sütemény?
- 6., Sorolja fel a gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemény alapanyagait, lazítási módját készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit! Ismertesse az univerzális konyhagép és kemence használatának munkavédelmi előírásait!
- 7., Puncs tortához piskóta felvert karika szükséges, ismertesse a felvert készítését, formáját, sütését szaknyelven! Sorolja fel az univerzális konyhagép használatkor, milyen munkavédelmi előírásokat kell betartani!
- 8., Ismertesse a vajas tészta nyersanyagait, lazítási módját, szerkezetét, készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit! Sorolja fel az univerzális konyhagép használatkor, milyen munkavédelmi előírásokat kell betartani!
- 9., Pozsonyi tésztát készít, milyen alapanyagokra lesz szüksége, hogyan készíti elő, mi a lazítási módja, ismertesse készítésének műveleteit, felhasználásának lehetőségeit! Milyen munkavédelmi előírásokat kell betartani a kemence használatakor?
- 10., Határozza meg a munkavállaló munkvédelemmel kapcsolatos kötelességeit! Mi a célja a biztonságtechnikának és a munkaegészségügynek?

*Garajszkiné Pintér Andrea*