

Osztályozó vizsga témakörök

Vas István

Élelmiszerismeret:

- 1, táplálkozás jelentősége, feladata, étel, élelmiszer, tápanyagok fogalma, csoportosítása
- 2, élelmiszerek összetevői
- 3, a víz
- 4, fehérjék
- 5, szénhidrátok
- 6, zsírok
- 7, tojás

Élelmiszervizsgálat:

- 1, minőség, élelmiszer minőség,
- 2, érzékszervi jellemzők és azok észlelése
- 3, érzékszervi vizsgálat tárgyi feltételei
- 4, érzékszervi vizsgálat személyi feltételei
- 5, 20 pontos érzékszervi vizsgálat bemutatása

Munkavédelem és higiénia:

- 1, balesetek típusai, baleset fogalma, védőeszközök
- 2, munkavédelem fogalma, területei, veszély, ártalom
- 3, munkáltató munkavédelmi kötelességei, jogai
- 4, munkavállaló munkavédelmi kötelességei, jogai
- 5, munkavédelmi oktatás

Műszaki alapismeretek:

- 1, szerkezeti anyagok

2, korrózió, korrózióvédelem

3, mérések

4, kötések, kötőelemek