

## Pótvizsga tételsor

### 9. szakképző, élelmiszer és vegyi áruismeret

2018.

1. Kereskedelmi vagyonvédelem
2. A minőség fogalma, jellemzői. A minőség tanúsítása, megőrzése.
3. Csomagolás
4. Fogyasztóvédelem
5. Az élelmiszerek fogalma, összetétele: alaptápanyagok, védőtápanyagok
6. Az élelmiszerek tartósítása fizikai, kémiai és biológiai módszerekkel
7. A gabonafélék. A gabonaszem szerkezete és összetétele
8. Malomipari termékek csoportosítása, ismertetése és bolti árukezelése
9. Szárzéstészta; összetétele, típusai, bolti árukezelése
10. A kenyér; összetétele, típusai, bolti árukezelése
11. Sütőipari fehértermékek; csoportosítása, összetétele és bolti árukezelése