**Javítóvizsga témakörei, 2/10.b\_osztály**

**Tantárgy: Cukrászati anyagok**

1/Élelmiszerek alkotórészei, csoportosítása, táplálkozásélettani szerepük

2/ Az élelmiszerek víztartalma, a víz konyhatechnológiai tulajdonságai

3/ Fehérjék táplálkozásélettani szerepe, konyhatechnológiai tulajdonságai, magas fehérjetartalmú élelmiszerek, a fehérjék változásai a cukrásztermékek készítése során

4/ Szénhidrátok táplálkozásélettani szerepe, konyhatechnológiai tulajdonságai, magas szénhidrát-tartalmú élelmiszerek, a szénhidrátok változásai a cukrásztermékek készítése során

5/ Zsiradékok táplálkozásélettani szerepe, konyhatechnológiai tulajdonságai, magas zsiradék-tartalmú élelmiszerek, a zsiradékok változásai a cukrásztermékek készítése során

6/ A vitaminok és ásványi anyagok szerepe, konyhatechnológiai tulajdonságai, magas vitamin- és ásványianyag-tartalmú élelmiszerek, a vitaminok és ásványi anyagok változásai a cukrásztermékek készítése során

7/ Káros anyagok előfordulása az élelmiszerekben, előfordulásuk megakadályozása és csökkentésük lehetőségei

8/ Mikroorganizmusok csoportosítása, jellemzése, életfeltételeik, hasznos és káros tevékenységük

9/ Élelmiszerek romlása, romlást okozó tényezők, védekezés az élelmiszerromlás ellen

10/ Élelmiszermérgezés, élelmiszer-, ételfertőzés, védekezés az élelmiszermérgezés és –fertőzés ellen

11/ Tartósító eljárások (fizikai, kémiai, fizikai-kémiai, biológiai), tartósított élelmiszerek