

TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY ÉRETTSÉGI SZAKVIZSGA ELMÉLETI RÉSZE

Názov školy:

**Spojená škola, Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda, Org. zložka
Stredná odborná škola rozvoja vidieka – Vidékfejlesztési Szakközépiskola
Dunajská Streda – Dunaszerdahely**

Školský rok: 2023/2024

Iskolai év: 2023/2024

Forma: Ústna skúška

Szóbeli vizsga

Maturitná skúška – teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky
Érettségi vizsga – érettségi szakvizsga elméleti része

**Študijný odbor: Potravinárstvo - 2940 M 09 potravinár - kvalítár
Tanulmányi szak: Élelmiszeripar - 2940 M 09 élelmiszeripari
minőségellenőr**

Pri vypracovaní maturitných tém uplatnite vedomosti z predmetov uvedených za názvom jednotlivých tém. Zoznam skratiek predmetov sa nachádza na konci tém.

Az érettségi témák kidolgozásánál a témák után feltüntetett tantárgyakban elsajátított ismereteiket használják fel. A tantárgyak rövidítése a témák alatt található.

Témy - Témák

1. téma

- a) Táptalajok - Živné pôdy / MBI, CMB /
- b) Tea - Čaj / TVZ /

2. téma

- a) Mintavétel - Odber vzorky / ACH, CAH /
- b) A hús, mint élelmiszeripari nyersanyag - Mäso ako surovina pre potravinársky priemysel / ACH, TVZ /

3. téma

- a) A higiénia és szanitáció szerepe az élelmiszeriparban - Hygiene a sanitácia v potravinárstve / HGA, TECH /

- b) Káv  - K va / TVZ /
- 4. t ma
 - a) Malomipar - Mlyn rsky priemysel / TVZ, TECH /
 - b) Sz razt szt k - Cestoviny / TVZ /
- 5. t ma
 - a) Cukorgy rt s - V yropa cukru / TECH /
 - b) Tart s s tem nyek - Trvanliv  pe iv  / TVZ /
- 6. t ma
 - a) Sajtgy rt s - V yropa syrov / TVZ, TECH /
 - b) Z lds g - Zelenina / TVZ /
- 7. t ma
 - a) Ferment ci  - Ferment cia / MBI, CMB /
 - b) Bor - V no / TVZ /
- 8. t ma
 - a)  rz kszervi vizsg latok - Senzorick  hodnotenie / ACH, CAH /
 - b)  lelmez sre sz nt b za  s rozs min s t se - Hodnotenie p senice a ra e pre potravin rske  cely / ACH, CAH /
- 9. t ma
 - a) Gomb k okozta  lelmiszer megbeteged sek – Mykotox ny / MBI, CMB /
 - b) A h s ipari feldolgoz sa - Priemyseln  spracovanie m sa / ACH, CAH, TECH, TVZ /
- 10. t ma
 - a) A csokol d  gy rt s - V yropa  okol dy / TVZ, TECH /
 - b) A term k csomagol sa - Balenie v yrobkov / TVZ /
- 11. t ma
 - a) Mikroorganizmusok  letfelt telei -  ivotn  podmienky mikroorganizmov / MBI, CMB /
 - b) H sk sz tm nyek - M sov  v yrobky / TVZ /
- 12. t ma
 - a) Nedvess gtartalom meghat roz sa - Stanovenie vlhkosti / ACH, CAH /
 - b) Gy m lcs - Ovocie / TVZ /
- 13. t ma
 - a) Mez gazdas gi kult rn v nyek mikroorganizmusai  s betegs gei - Mikroorganizmy a choroby poľnohospod rskych kult r / MBI, CMB /
 - b) Kereskedelmi forgalomba hozott toj sfajt k - Hodnotenie konzumn ch vajec / ACH, CAH, TVZ /
- 14. t ma
 - a) Titrimetria, volumetria - Analytick  techniky / ACH, CAH /
 - b) A bor gy rt sa - V yropa v na / TECH, TVZ /
- 15. t ma
 - a) Erjeszt ipari technol gia - Kvasn  technol gia / TECH, TVZ /
 - b) S r - Pivo / TVZ /

16. téma

- a) Élelmiszerek zsírtartalmának meghatározása - Stanovenie obsahu tukov v potravinách / ACH, CAH /
- b) Tejkészítmények - Mliečne výrobky / TVZ /

17. téma

- a) Az ivóvíz mikrobiológiája - Mikrobiológia pitnej vody / HGA, TECH, MBI, CBA /
- b) A sörgyártás technológiája - Technológia výroby piva / TECH, TVZ /

18. téma

- a) Nyersanyag vizsgálatok - Hodnotenie surovín / ACH, CAH /
- b) Élelmiszerekkel terjedő kórokozó mikroorganizmusok - Patogénne mikroorganizmy rozšírené potravinami / MBI, CMB /

19. téma

- a) A hús és hústermékek feldolgozásánál megtalálható mikroorganizmusok jelentősége - Význam mikroorganizmov pri spracovaní mäsa a mäsových výrobkov / ACH, MBI, CMB /
- b) Konzervipar - Konzervársky priemysel / HGA, TECH /

20. téma

- a) Hamu és hamutartalom meghatározása - Stanovenie popola a piesku / ACH, CAH /
- b) Baromfihús minősítése - Hodnotenie hydinového mäsa / ACH, CAH, TVZ, TECH /

21. téma

- a) Baktériumok felépítése, élelmiszerekkel terjedő kórokozók - Choroboplodné mikroorganizmy prenášané potravinami / MBI, CMB /
- b) Alkoholmentes italok - Nealkoholické nápoje / TVZ /

22. téma

- a) Marhahús és sertéshús minősítése - Hodnotenie hovädzieho a bravčového mäsa / ACH, CAH, TVZ /
- b) A termék használati tulajdonságai - Úžitková hodnota tovaru / HGA, TVZ /

23. téma

- a) Mikroorganizmusok okozta veszélyforrások - Riziká spôsobené mikroorganizmami / HGA, MBI, CMB /
- b) Élelmiszerek - Potraviný / TVZ /

24. téma

- a) A tej ipari feldolgozása - Priemyselné spracovanie mlieka / TECH, TVZ /
- b) Fűszerek - Koreniny / TVZ /

25. téma

- a) Az élelmiszer-termelésből származó hulladékok és a szennyvíz - Odpad a odpadová voda / HGA, TECH, MBI, CMB /
- b) Burgonya - Zemiaky / TVZ /

Skratky predmetov:

ACH - Analytická chémia - Analitikai kémia

CAH - Cvičenia z analytickej chémie - Analitikai kémiai gyakorlatok

CMB - Cvičenia z mikrobiológie - Mikrobiológiai gyakorlatok

HGA - Hygiena - Higiénia

MBI - Mikrobiológia - Mikrobiológia

TEC - Technológia - Technológia

TVZ - Tovaroznalectvo - Áruismeret