

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Vizgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai

Vizgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
6274-11/1 A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a NGM_FP/125/2011. számon kiadom.

Jóváhagyta:

Dr. Odrobina László
főosztályvezető

2011

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2011. 12. 15-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

Az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelet alapján.

Szakképesítés, szakképesítés-elágazás, rész-szakképesítés, szakképesítés-ráépülés azonosító száma és megnevezése, valamint a kapcsolódó szakképesítés megnevezése:

33 811 02 1000 00 00	Pincér	Pincér
33 811 03 1000 00 00	Szakács	Szakács
52 811 02 1000 00 00	Vendéglős	Vendéglős
33 811 04 1000 00 00	Vendéglátó eladó	Vendéglátó eladó
33 811 04 0100 33 01	Vendéglátó eladó	Gyorséttermi- és éttelelő
33 811 04 0100 33 01	Vendéglátó eladó	Barista és teakészítő

A táblázat a (32/2011. (VIII.25.) NGM rendelettel módosított) 15/2008. (VIII. 13.) SZMM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

- 1. A.) Ön egy vendéglátó üzletben dolgozik. Új főnöke arra kéri, hogy segítsen az étlapot a táplálkozási ismeretek figyelembe vételével összeállítani! Sorolja fel, hogy melyek az élelmiszerek legfontosabb összetevői! Csoportosítsa és jellemezze a tápanyagokat! Milyen szerepük van a táplálkozásban a járulékos és ballasztanyagoknak?**
- B) Foglalja össze röviden a hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályokat!**

Információtartalom vázlat

- Táplálkozás jelentősége
- Élelmiszerek összetevői:
 - víz
 - szárazanyagok:
 - tápanyagok: alap (fehérjék, szénhidrátok, zsiradékok) védőtápanyagok (vitaminok, ásványi anyagok)
 - járulékos anyagok,
 - ballasztanyagok
- Fogyasztók egészségének, biztonságának, gazdasági érdekeinek védelme
- Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. A.) Ön egy vendéglátó üzletben dolgozik. Új főnöke arra kéri, hogy segítsen az étlapot a táplálkozási ismeretek figyelembe vételével összeállítani! Sorolja fel, hogy melyek az élelmiszerek legfontosabb összetevői! Csoportosítsa és jellemezze a tápanyagokat! Milyen szerepük van a táplálkozásban a járulékos és ballasztanyagoknak?
B.) Foglalja össze röviden a hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályokat!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	Táplálkozás jelentősége	5	
B	Táplálkozástudományi alapismeretek	Élelmiszerek összetevői: - víz - szárazanyagok: - tápanyagok: alap (fehérjék, szénhidrátok, zsiradékok) védőtápanyagok (vitaminok, ásványi anyagok) - járulékos anyagok, - ballasztanyagok	10 15 15 10 5	
-	Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat	Fogyasztók egészségének, biztonságának, gazdasági érdekeinek védelme	10	
-		Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása	10	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

2. A) Az Ön egy wellness szálloda éttermében dolgozik. Az üzletvezető arra kéri, hogy a menüsor összeállításánál különös tekintettel figyeljen arra, hogy az ételek tartalmazzák a szükséges tápanyagokat, amelyek a szervezetünk zavartalan életműködéséhez szükségesek. Mondja el, mit nevezünk emésztésnek? Ismertesse a tápcsatorna részeit és jellemezze az egyes szakaszokban lejátszódó folyamatokat! Hogyan értékelné az élelmiszereinket az egészséges táplálkozás követelményeinek szempontjából?

B) Mondja el, hogy a fogyasztónak milyen lehetőségei vannak a jogorvoslatra!

Információtartalom vázlata

- Az emésztés folyamatai, tápanyag felszívódása
- Emésztés a szájüregben, gyomorban, vékonybélben
- Felszívódás folyamata a vastagbélben
- Élelmiszerek értékelése:
 - Alapenergia-szükséglet
 - Munkaenergia-szükséglet
- Helyes táplálkozás követelményei
- Bírósági eljárások
- Bíróságon kívüli eljárások

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
 B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. A) Az Ön egy wellness szálloda éttermében dolgozik. Az üzletvezető arra kéri, hogy a menüsor összeállításánál különös tekintettel figyeljen arra, hogy az ételek tartalmazza a szükséges tápanyagokat, amelyek a szervezetünk zavartalan életműködéséhez szükségesek. Mondja el, mit nevezünk emésztésnek? Ismertesse a tápcsatorna részeit és jellemezze az egyes szakaszokban lejátszódó folyamatokat! Hogyan értékelné az élelmiszereinket az egészséges táplálkozás követelményeinek szempontjából?
 B) Mondja el, hogy a fogyasztónak milyen lehetőségei vannak a jogorvoslatra!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	Az emésztés folyamatai, tápanyag felszívódása Emésztés a szájüregben, gyomorban, vékonybélben Felszívódás folyamata a vastagbélben	13 13 14	
-	Munkája során alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	Élelmiszerek értékelése: - Alapenergia-szükséglet - Munkaenergia-szükséglet	5 5	
-	Munkája során alkalmazza a diétás szabályokat	Helyes táplálkozás követelményei	10	
B	Táplálkozástudományi alapismeretek			
C	Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok	Bírósági eljárások Bíróságon kívüli eljárások	10 10	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédkésztség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

- 3. A) Ön egy étteremben dolgozik, ahol azt a feladatot kapja, hogy a szakács tanulóknak mondja el, mi az ételkészítési eljárások szerepe a táplálkozásunkban! Milyen fő műveleteket végzünk az élelmiszerek előkészítése, elkészítése során illetve ennek folyamán milyen változások következnek be? Az elkészítő műveletek után milyen befejező műveletekre van szükség?**
- B) Ismertesse a fogyasztóvédelmi rendszer felépítését!**

Információtartalom vázlata

- Ételkészítési eljárások szerepe
- Előkészítés folyamán bekövetkező változások
 - Az élelmiszerek kiválasztása, tárolása
 - Az élelmiszerek tisztítása
 - Az élelmiszerek darabolása, aprítása
- Elkészítés folyamán bekövetkező változások
 - Összekeverés, elegyítés
 - Ízesítés, fűszerezés
 - Formázás
 - Hőhatások: főzés, párolás, pirítás, sütés
- Befejező műveletek
 - Ételek készen tartása
 - Adagolás, tálalás, díszítés
- Állami Fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
- Önkormányzati fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
 B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. A) Ön egy étteremben dolgozik, ahol azt a feladatot kapja, hogy a szakács tanulóknak mondja el, mi az ételkészítési eljárások szerepe a táplálkozásunkban! Milyen fő műveleteket végzünk az élelmiszerek előkészítése, elkészítése során illetve ennek folyamán milyen változások következnek be? Az elkészítő műveletek után milyen befejező műveletekre van szükség?
 B) Ismertesse a fogyasztóvédelmi rendszer felépítését!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	Ételkészítési eljárások szerepe	5	
-	Betartja és betartatja a HACCP előírásait	Előkészítés folyamán bekövetkező változások Az élelmiszerek kiválasztása, tárolása	20	
-	Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőríz	Az élelmiszerek tisztítása Az élelmiszerek darabolása, aprítása		
A	Élelmiszerek tápértékének megőrzése	Elkészítés folyamán bekövetkező változások Összekeverés, elegyítés Ízesítés, fűszerezés Formázás Hőhatások: főzés, párolás, pirítás, sütés	20	
-	Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	Befejező műveletek Ételek készen tartása	15	
A	Élelmiszerek tápértékének megőrzése	Adagolás, tálalás, díszítés		
-	Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat	Állami Fogyasztóvédelmi intézményrendszerek	7	
		Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek	6	
		Önkormányzati fogyasztóvédelmi intézményrendszer	7	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Pontosság		2	
	Felelősségtudat		2	
Társas	Határozottság		2	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
	Problémamegoldás, hibaelhárítás		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

4. A) Ön egy belvárosi étteremben dolgozik, ahová új konyhai gépeket vásároltak. Egyik tanuló kollégája még nem látott sokkoló-hűtő fagyasztót. Öntől kér felvilágosítást, hogy miért fontos az élelmiszereket hűteni, fagyasztani illetve gyorsfagyasztani? Mondja el hogyan csoportosíthatjuk a mikroorganizmusokat! Csoportosítsa és jellemezze tartósító eljárásokat!

B) Mondja el, hogy mit kell tudni a vásárlók könyvének használatáról? Milyen módon tudja érvényesíteni a fogyasztó a kárigényét!

Információtartalom vázlata

- Mikroorganizmusok jellemzése
- A mikroorganizmusok életfeltételei
- A mikroorganizmusok káros tevékenysége: ételfertőzés, ételmérgezés, élelmiszerek romlása
- Fizikai tartósító eljárások:
 - Hőközlés: pasztörözés, ultrapasztörözés, sterilizálás
 - Hőelvonás: hűtés, fagyasztás, gyorsfagyasztás
 - Vízfelvonás: szárítás, besűrités, fagyasztva szárítás
- Fizikai-kémiai tartósító eljárások: sózás, pácolás, füstölés, cukrozás
- Kémiai tartósító eljárások
- Biológiai tartósító eljárások.
- Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
- Jegyzőkönyv kitöltése
- Válaszadás határideje a bejegyzésre
- Kárigény érvényesítéséhez való jog

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. A) Ön egy belvárosi étteremben dolgozik, ahová új konyhai gépeket vásároltak. Egyik tanuló kollégája még nem látott sokkoló-hűtő fagyasztót. Öntől kér felvilágosítást, hogy miért fontos az élelmiszereket hűteni, fagyasztani illetve gyorsfagyasztani? Mondja el hogyan csoportosíthatjuk a mikroorganizmusokat! Csoportosítsa és jellemezze tartósító eljárásokat!
B) Mondja el, hogy mit kell tudni a vásárlók könyvének használatáról? Milyen módon tudja érvényesíteni a fogyasztó a kárigényét!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
C	Mikroorganizmusok jellemzői	Mikroorganizmusok jellemzése A mikroorganizmusok életfeltételei	15	
		A mikroorganizmusok káros tevékenysége: ételfertőzés, ételmérgezés, élelmiszerek romlása	15	
C	Élelmiszerek tartósítása	Fizikai tartósító eljárások: Hőközlés: pasztörözés, ultrapasztörözés, sterilizálás Hőelvonás: hűtés, fagyasztás, gyorsfagyasztás Víz elvonás: szárítás, besűrités, fagyasztva szárítás	20	
		Fizikai-kémiai tartósító eljárások: sózás, pácolás, füstölés, cukrozás Kémiai tartósító eljárások Biológiai tartósító eljárások	10	
C	Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok	Vásárlók könyvének hitelesítése,	5	
		kihelyezése	5	
		Jegyzőkönyv kitöltése	5	
		Válaszadás határideje a bejegyzésre Kárigény érvényesítéséhez való jog	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
Problémamegoldás, hibaelhárítás		2		
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

5. A) Ön egy kisvendéglőben dolgozik. Kérem, mondja el, hogy mely malomipari termékeket használják fel az ételkészítés során! Milyen tényezők határozzák meg a minőségüket? Beszéljen a sütőipari termékekről és a száraztésztákról, a gasztronómiában betöltött szerepükről!

B) Mondja el, hogy mit jelent a szavatosság és a jótállás?

Információtartalom vázlata

- Malomipari termékek:
 - Lisztek, fajtái, minőségét meghatározó tényezők, érzékszervi vizsgálata (szín, íz, szag és sükérvizsgálat)
 - Darák jellemzése
 - Hántolt termékek jellemzése
 - Pelyhesített, puffasztott és egyéb termékek jellemzése
 - Keményítók jellemzése
- Sütőipari termékek jellemzése:
 - Kenyerek
 - Péksütemények
 - Morzsák
- Száraztészták:
 - Csoportosítása
 - Jelentősége a táplálkozásban
- Szavatosság és jótállás helytállási:
 - Kötelezettségei
 - Kötelezettségeinek időtartama
 - Bizonyítási kötelezettségei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. A) Ön egy kisvendéglőben dolgozik. Kérem, mondja el, hogy mely malomipari termékeket használják fel az ételkészítés során! Milyen tényezők határozzák meg a minőségüket? Beszéljen a sütőipari termékekről és a száraztésztákról, a gasztronómiában betöltött szerepükről!

B) Mondja el, hogy mit jelent a szavatosság és a jótállás?

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	Malomipari termékek: Lisztek, fajtái, minőségét meghatározó tényezők, érzékszervi vizsgálata (szín, íz, szag és sikérvizsgálat)	20	
B	Táplálkozástudományi alapismeretek	Darák jellemzése Hántolt termékek jellemzése Pelyhesített, puffasztott és egyéb termékek jellemzése Keményítők jellemzése		
B	Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták	Sütőipari termékek jellemzése: Kenyerek Péksütemények Morzsák	25	
-	Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	Száraztészták: Csoportosítása Jelentősége a táplálkozásban	15	
C	Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok	Szavatosság és jótállás helytállási: Kötelezettségei Kötelezettségeinek időtartama Bizonyítási kötelezettségei	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

6. A) Ön egy kávézóban dolgozik, ahol az egyik vendég jelzi, hogy cukorbeteg, ezért a kávéhoz mesterséges édesítőszeret kér. Mondja el a legfontosabb tudnivalókat, amelyeket a természetes és mesterséges édesítőszerekről valamint a cukorpótlókról kell tudni!
B) Mondja el, hogy milyen személyi feltétele van az ételmezési egységben végzett munkának?

Információtartalom vázlata

- Édesítőszeres táplálkozási jelentősége
- Természetes édesítőszeres jellemzése, édesítőereje, felhasználásuk: répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz.
- A cukrok konyhatechnológiai tulajdonságai
- Mesterséges édesítőszeres: fajtái, édesítő hatása, tápértéke, energiatartalma, felhasználása a diétás termékeknel
- Személyekre vonatkozó követelményes:
 - Képzési,
 - Egészségügyi
 - Szakmai
 - Erkölcsi

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
 B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. A) Ön egy kávézóban dolgozik, ahol az egyik vendég jelzi, hogy cukorbeteg, ezért a kávéhoz mesterséges édesítőszert kér. Mondja el a legfontosabb tudnivalókat, amelyeket a természetes és mesterséges édesítőszerekről valamint a cukorpótlókról kell tudni!
 B) Mondja el, hogy milyen személyi feltétele van az ételmezési egységben végzett munkának?

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	Édesítőszerek táplálkozástani jelentősége	10	
B	Természetes édesítőszerek, mesterséges édesítőszerek	Természetes édesítőszerek jellemzése, édesítőereje, felhasználásuk: répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz. - A cukrok konyhatechnológiai tulajdonságai	30	
B	Táplálkozástudományi alapismeretek			
-	Munkája során alkalmazza a diétás szabályokat			
-	Munkája során alkalmazza a diétás szabályokat	Mesterséges édesítőszerek: fajtái, édesítő hatása, tápértéke, energiatartalma, felhasználása a diétás termékeknél	20	
A	Személyi higiénia	Személyekre vonatkozó követelmények:		
A	A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei	Képzési, Egészségügyi Szakmai Erkölcsei	5 5 5 5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

- 7. A) A barátja sütési tanácsot kér Öntől, mint vendéglátós szakembertől. Mondja el az állati és növényi eredetű zsiradékok jellemzőit, felhasználási lehetőségeit!**
B) Mi okozhat élelmiszer eredetű megbetegedéseket és milyen jellemző tünetei vannak?

Információtartalom vázlat

- Zsiradékok szerepe a táplálkozásban
- Állati eredetű zsiradékok jellemzése, felhasználása, érzékszervi tulajdonságai:
 - Vaj,
 - Sertészsír
 - Baromfiszír,
 - Háj,
 - Tepertő,
 - Állati eredetű olajok.
- Növényi eredetű zsiradékok jellemzése, felhasználása, érzékszervi tulajdonságai:
 - Kakaóvaj
 - Étkezési olajok,
 - Margarinok
 - Keményített zsiradékok
- A zsírok konyhatechnológiai tulajdonságai
- Élelmiszer eredetű megbetegedés tünetei
- Teendők az élelmiszer eredetű megbetegedés esetén
- Élelmiszer eredetű megbetegedés okai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
 B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. A) A barátja sütési tanácsot kér Öntől, mint vendéglátós szakembertől. Mondja el az állati és növényi eredetű zsiradékok jellemzőit, felhasználási lehetőségeit!

B) Mi okozhat élelmiszer eredetű megbetegedéseket és milyen jellemző tünetei vannak?

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	Zsiradékok szerepe a táplálkozásban	5	
B	Táplálkozástudományi alapismeretek	Állati eredetű zsiradékok jellemzése, felhasználása, érzékszervi tulajdonságai: Vaj, Sertészsír Baromfiszír, Háj, Tepertő, Állati eredetű olajok.	25	
-	Munkája során alkalmazza a diétás szabályokat	Növényi eredetű zsiradékok jellemzése, felhasználása, érzékszervi tulajdonságai: Kakaóvaj Étkezési olajok, Margarinok Keményített zsiradékok	20	
B	Zsiradékok	A zsírok konyhatechnológiai tulajdonságai	10	
-	Betartja és betartatja a HACCP előírásait	Élelmiszer eredetű megbetegedés tünetei	20	
-	Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	Teendők az élelmiszer eredetű megbetegedés esetén Élelmiszer eredetű megbetegedés okai		
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		3	
Összesen			10	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Pontosság		2	
	Felelősségtudat		2	
Társas	Határozottság		2	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
	Problémamegoldás, hibaelhárítás		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

- 8. A) Ön egy étteremben dolgozik, ahol a tejek, tejtermékek, és tejkészítmények beszerzését a mai napon Önnek kell lebonyolítani! A beszerzésnél figyelembe kell vennie, hogy az étteremben diétás étkezési igényeket is kielégítenek pl. tejcukor érzékeny, zsírszegény étrendet követőknek. Milyen szerepet töltenek be a tejek, tejtermékek, tejkészítmények a gasztronómiában?**
- B) Ismertesse, hogy az élelmiszerekre milyen előírások vonatkoznak!**

Információtartalom vázlata

- Tejek, tejtermékek és tejkészítmények fogalma
- Tej jellemzése, tárolása, felhasználása, érzékszervi vizsgálata
- Tejkészítmények jellemzése, tárolása, felhasználása:
 - Savanyított,
 - Dúsított
 - Ízesített
 - Tartósított
- Tejtermékek jellemzése, tárolása, felhasználása és érzékszervi vizsgálata:
 - Túrófélék
 - Sajtok
- Gasztronómiában betöltött szerepük
- Az élelmiszereken levő kötelező feliratok
- Minőség-megőrzési idő, fogyaszthatósági idő

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
 B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. A) Ön egy étteremben dolgozik, ahol a tejek, tejtermékek, és tejkészítmények beszerzését a mai napon Önnek kell lebonyolítani! A beszerzésnél figyelembe kell vennie, hogy az étteremben diétás étkezési igényeket is kielégítsenek pl. tejcukor érzékeny, zsírszegény étrendet követőknek. Milyen szerepet töltenek be a tejek, tejtermékek, tejkészítmények a gasztronómiában?

B) Ismertesse, hogy az élelmiszerekre milyen előírások vonatkoznak!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Táplálkozástudományi alapismeretek	Tejek, tejtermékek és tejkészítmények fogalma	10	
-	Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	Tej jellemzése, tárolása, felhasználása, érzékszervi vizsgálata	15	
-	Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz			
-	Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	Tejkészítmények jellemzése, tárolása, felhasználása: Savanyított, Dúsított Ízesített Tartósított	20	
B	Tej, tejtermékek	Tejtermékek jellemzése, tárolása, felhasználása és érzékszervi vizsgálata: Túrófélék Sajtok Gasztronómiában betöltött szerepük	10 5	
-	Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	Az élelmiszereken levő kötelező feliratok ismertetése Minőség-megőrzési idő, fogyaszthatósági idő	10 10	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

9. A) A konyhafőnök megkéri Önt, hogy segítsen átvenni a húsokat a szállítótól. Foglalja össze, hogy milyen táplálkozás-élettani jelentősége van a húsoknak! Ismertesse hús érésének folyamatát, minőségét meghatározó tényezőket! Jellemezze a vágóállatok húsát és a belsőégeket!

B) Milyen szempontokat kell figyelembe venni a vendéglátó egységek kialakításánál?

Információtartalom vázlata

- A hús kémiai összetétele és táplálkozás-élettani jelentősége
- A hús érése
- A hús minőségét meghatározó tényezők
 - Szöveti összetevők
 - A hús színe
 - A hús szaga
 - A hús íze
 - A hús állomány és vágásfelülete
- A vágóállatok húsainak és belsőégeinek rövid jellemzése:
 - Marhahús
 - Sertéshús
 - Juhhús
- Helykijelölés, tervezés
- Vízzel szembeni követelmények
- Szennyvízelvezetés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. A) A konyhafőnök megkéri Önt, hogy segítsen átvenni a húsokat a szállítótól. Foglalja össze, hogy milyen táplálkozás-élettani jelentősége van a húsoknak! Ismertesse hús érésének folyamatát, minőségét meghatározó tényezőket! Jellemezze a különböző állatok húsát és a belsőségeket!

B) Milyen szempontokat kell figyelembe venni a vendéglátó egységek kialakításánál?

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak	A hús kémiai összetétele és táplálkozás-élettani jelentősége	15	
		A hús érése	8	
		A hús minőségét meghatározó tényezők	16	
C	Élelmiszer vizsgálat	Szöveti összetevők		
		A hús színe		
-	Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	A hús szaga		
		A hús íze		
-	Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat	A hús állomány és vágásfelülete		
		A különböző állatok húsainak és belsőségeinek rövid jellemzése:		
		Marhahús	7	
		Sertéshús	7	
		Juhhús	7	
		Helykijelölés, tervezés		
		Vízzel szembeni követelmények	20	
		Szennyvízelvezetés		
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Pontosság		2	
	Felelősségtudat		2	
Társas	Határozottság		2	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
	Problémamegoldás, hibaelhárítás		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

10. A) Ön egy szálloda éttermében dolgozik. A főnöke azzal bízta meg, hogy egy külföldi csoport reggeliztetéséhez és a magyaros vacsora esthez ajánljon húsipari termékeket! Milyen nyersanyagokat használ fel a húsipar? Ismertesse röviden a húsfeldolgozó ipar műveleteit!

B) Foglalja össze, hogy milyen követelményeket támasztanak a vendéglátó egység belső kialakítására vonatkozó fő előírások? Hogyan kell elhelyezni a gépeket, berendezéseket?

Információtartalom vázlata

- A húsipari termékek nyersanyagai: alap-, segéd-, és járulékos anyagok.
- A húsfeldolgozás műveletei
- A húsipari termékek csoportosítása
 - Töltelékes áruk jellemzése, felhasználása:
 - Gyorsan romló termékek: vörösáruk, felvágottak, kolbászfélék, kenősáruk, hurkafélék, hússajtók.
 - Tartós termékek: szalámifélék, szárazkolbászok
 - Darabos készítmények jellemzése, felhasználása:
 - pácolt, füstölt
 - pácolt, füstölt, főtt
 - pácolt főtt
 - étkezési szalonnák
- Helyiségek kialakításának főbb előírásai
- Gépek, berendezések elhelyezésére, használatára vonatkozó elvárások

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. A) Ön egy szálloda éttermében dolgozik. A főnöke azzal bízta meg, hogy egy külföldi csoport reggeliztetéséhez és a magyar vacsora esthez ajánljon húsipari termékeket! Milyen nyersanyagokat használ fel a húsipar? Ismertesse röviden a húsfeldolgozó ipar műveleteit!

B) Foglalja össze, hogy milyen követelményeket támasztanak a vendéglátó egység belső kialakítására vonatkozó fő előírások? Hogyan kell elhelyezni a gépeket, berendezéseket?

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	A húsipari termékek nyersanyagai: alap-, segéd-, és járulékos anyagok. A húsfeldolgozás műveletei A húsipari termékek csoportosítása Töltelékes áruk jellemzése, felhasználása: Gyorsan romló termékek: vörösáruk, felvágottak, kolbászfélék, kenősáruk, hurkafélék, hússajtok. Tartós termékek: szalámifélék, szárazkolbászok	20	
B	Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak	Darabos készítmények jellemzése, felhasználása: pácolt, füstölt pácolt, füstölt, főtt pácolt főtt étkezési szalonnák	15	
-	Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket			
A	A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei	Helyiségek kialakításának főbb előírásai Gépek, berendezések elhelyezésére, használatára vonatkozó elvárások	10 10	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédkészség		3	
Összesen			10	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes	Pontosság		2	
	Felelősségtudat		2	
Társas	Határozottság		2	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
	Problémamegoldás, hibaelhárítás		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

11. A.) A vendéglőben ahol Ön dolgozik, azt a feladatot kapja, hogy az étlapon a baromfihúsból készült ételválasztékot nézze át, és tegyen javaslatot a bővítésre! Miért előnyös az étrendben a baromfi hús alkalmazása? Milyen szerepe van a gasztronómiában a tojásnak?

B) Ismertesse a HACCP rendszer alapelveit és megvalósításának lépéseit!

Információtartalom vázlat

- Baromfi hús
 - Összetétele
 - Táplálkozási jelentősége
- Vágott baromfi jellemzése, tárolása
- Libamáj jellemzése, tárolása
- A tojás
 - Felépítése
 - Összetétele
 - Tojássárgája és fehérje technológiai hatása
 - Minősítése
 - Tárolása
 - Tartósított termékei
- A HACCP alapjai: helyes termelési és higiéniai gyakorlat
- A HACCP megvalósítás főbb lépései

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. A.) A vendéglőben ahol Ön dolgozik, azt a feladatot kapja, hogy az étlapon a baromfihúsból készült ételválasztékot nézze át, és tegyen javaslatot a bővítésre! Miért előnyös az étrendben a baromfi hús alkalmazása? Milyen szerepe van a gasztronómiában a tojásnak?

B) Ismertesse a HACCP rendszer alapelveit és megvalósításának lépéseit!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Táplálkozástudományi alapismeretek	Baromfi hús Összetétele	12	
-	Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	Táplálkozástani jelentősége Vágott baromfi jellemzése, tárolása	8 10	
-	Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	Libamáj jellemzése, tárolása	10	
B	Hús, húsipari termékek, baromfi-félék, halak és hidegvérűek, vadak	A tojás Felépítése Összetétele Tojássárgája és fehérje technológiai hatása Minősítése	20	
B	Tojás	Tárolása Tartósított termékei		
A	A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei	A HACCP alapjai: helyes termelési és higiéniai gyakorlat A HACCP megvalósítás főbb lépései	10 10	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszéd-készség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

- 12. A) Ön egy vendéglőben dolgozik. A főnöke tanácsot kér, hogy a különleges vacsoraest rendezvénysorozaton milyen húsból készüljenek az ételek. Ajánljon vadhúst, halhúst és egyéb hidegvérű állatokat az ételkészítéshez! Jellemezze a különböző húsfélések táplálkozás-élettani jelentőségét, felhasználási lehetőségeit illetve a tárolásukra vonatkozó követelményeket!**
- B) Mondja el, hogy melyek az árurendelésre, beszerzésre és átvételre vonatkozó főbb szabályok!**

Információtartalom vázlata

- Vadhús:
 - Összetétele és táplálkozás-élettani jelentősége,
 - Tulajdonságai, kezelése, tárolása.
- Nagyvadak és apró vadak felhasználása
- Halak:
 - Összetétele és táplálkozás-élettani jelentősége,
 - Konyhatechnológiai tulajdonságai, kezelése, tárolása.
- Halak csoportosítása:
 - Élőhelyük szerint
 - A hús színe szerint
 - Zsírtartalom szerint
- Árurendelés, beszerzés alapelvei
- Áruátvételre vonatkozó főbb szabályok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
 B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. A) Ön egy vendéglőben dolgozik. A főnöke tanácsot kér, hogy a különleges vacsoraest rendezvénysorozaton milyen húsból készüljenek az ételek. Ajánljon vadhúst, halhúst és egyéb hidegvérű állatokat az ételkészítéshez! Jellemezze a különböző húsféleségek táplálkozás-élettani jelentőségét, felhasználási lehetőségeit illetve a tárolásukra vonatkozó követelményeket!

B) Mondja el, hogy melyek az árurendelésre, beszerzésre és átvételre vonatkozó főbb szabályok!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	Vadhús: Összetétele és táplálkozás-élettani jelentősége, Tulajdonságai, kezelése, tárolása.	12	
B	Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak	Nagyvadak és apró vadak felhasználása	10	
			8	
-	Munkája során alkalmazza az élelmiszerkutatók eredményeit	Halak: Összetétele és táplálkozás-élettani jelentősége, Konyhatechnológiai tulajdonságai, kezelése, tárolása.	12	
		Halak csoportosítása: Élőhelyük szerint A hús színe szerint Zsírtartalom szerint	10	
B	Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak		8	
A	Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei	Árurendelés, beszerzés alapelvei Áruátvételre vonatkozó főbb szabályok	10	
			10	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

- 13. A) Az Ön egy kisvendéglőben dolgozik. Az üzletvezető megkéri Önt, hogy a szállítótól ma Ön vegye át a zöldségfélét. Csoportosítsa és jellemezze a zöldségfélét! Mondja el felhasználási lehetőségeit az étkeztetésben!**
- B) Sorolja fel, hogy melyek a tárolásra, raktározásra vonatkozó főbb előírások? Mit jelent a FIFO elv?**

Információtartalom vázlata

- Zöldségfélék
 - szerepe,
 - összetétele és táplálkozástani jelentősége
- Zöldségfélék csoportosítása, jellemzése és felhasználása a vendéglátásban:
 - Burgonyafélék,
 - Kabakosok,
 - Káposztafélék,
 - Hüvelyes zöldségek,
 - Hagymafélék,
 - Gyökérszöldségek,
 - Levélzöldségek
 - Egyéb zöldségek
- Szakosítás célja
- Alacsony hőmérsékleten történő tárolás: hűtött tárolás, fagyasztva tárolás
- Földesáru raktár
- Szárazáru raktár
- FIFO elv

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
 B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. A) Az Ön egy kisvendéglőben dolgozik. Az üzletvezető megkéri Önt, hogy a szállítótól ma Ön vegye át a zöldségfélét. Csoportosítsa és jellemezze a zöldségfélét! Mondja el felhasználási lehetőségeit az étkeztetésben!

B) Sorolja fel, hogy melyek a tárolásra, raktározásra vonatkozó főbb előírások? Mit jelent a FIFO elv?

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Zöldségek, gyümölcsök	Zöldségfélék szerepe, összetétele és táplálkozástani jelentősége	5 15	
-	Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	Zöldségfélék csoportosítása, jellemzése és felhasználása a vendéglátásban: Burgonyafélék, Kabakosok, Káposztafélék, Hüvelyes zöldségek, Hagymafélék, Gyökérzöldségek, Levélzöldségek Egyéb zöldségek	5 5 5 5 5 5 5	
A	Élelmiszerek tápértékének megőrzése		5 5	
-	Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	Szakosítás célja Alacsony hőmérsékleten történő tárolás: hűtött tárolás, fagyasztva tárolás Földesáru raktár Szárasáru raktár FIFO elv	3 5 5 5 2	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédkésztség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

14. A) Öntől kér barátja segítséget, hogy a gyümölcskehelybe milyen gyümölcsöket tegyen. Foglalja össze, hogy a gyümölcsök fogyasztása táplálkozás-élettani szempontból miért fontos és mondja el felhasználási lehetőségeit a vendéglátásban!

B) Ismertesse az előkészítésre vonatkozó főbb szabályokat!

Információtartalom vázlata

- Gyümölcsök
 - Szerepe
 - Összetétele és táplálkozási jelentősége
- A gyümölcsök csoportosítása, jellemzése és felhasználása a vendéglátásban
 - Hazai gyümölcsök:
 - almatermésűek,
 - csonthéjasok,
 - bogyótermésűek,
 - kabakosok,
 - száraztermésűek,
 - Déligyümölcsök:
 - friss gyümölcsök,
 - szárított gyümölcsök.
- Tojás előkészítés
- Húselőkészítés
- Zöldség előkészítés
- Szárazáru előkészítés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
 B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. A) Öntől kér barátja segítséget, hogy a gyümölcskehelybe milyen gyümölcsöket tegyen. Foglalja össze, hogy a gyümölcsök fogyasztása táplálkozás-élettani szempontból miért fontos és mondja el felhasználási lehetőségeit a vendéglátásban!

B) Ismertesse az előkészítésre vonatkozó főbb szabályokat!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Zöldségek, gyümölcsök	Gyümölcsök Szerepe Összetétele és táplálkozási jelentősége	5 15	
-	Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	A gyümölcsök csoportosítása, jellemzése és felhasználása a vendéglátásban - Hazai gyümölcsök: almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek, - Déligyümölcsök: friss gyümölcsök, szárított gyümölcsök	6 6 6 5 5 6 6	
A	Élelmiszerek tápértékének megőrzése		6	
A	Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei	Tojás előkészítés Húselőkészítés Zöldség előkészítés Szárazáru előkészítés	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

15. A) Az egyik barátja azt kérdi Öntől, hogy milyen módon történik a kakaópor előállítása?

Mi a különbség a csokoládé és bevonó massa között? Mutassa be barátjának az édesipari termékek fő csoportjait és a gasztronómiában betöltött szerepét!

B) Mondja el, hogy a főzőtér kialakítására milyen higiéniai előírások vonatkoznak!

Ismertesse, hogy melyek az ételkészítés során betartandó főbb szabályok?

Információtartalom vázlata

- Kakaóbab összetétele
- Kakaópor előállítása, fajtái, felhasználása
- Csokoládétermékek
 - Előállítása,
 - Összetételük: ét-, tej-, fehér csokoládé
 - Felhasználásuk
- Bevonómasszák
 - Fajtái
 - Összetételük
 - Felhasználásuk
- Csokoládé és bevonómassza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
- Fondán, marcipán, nugát összetétele, jellemzése, felhasználása
- Konyhatér higiéniai előírásai
- Sütési, főzési időtartam és hőmérséklet
- Hűtés kritikus pontjai
- Ételminta

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
 B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. A) Az egyik barátja azt kérdi Öntől, hogy milyen módon történik a kakaópor előállítása? Mi a különbség a csokoládé és bevonó massa között? Mutassa be barátjának az édesipari termékek fő csoportjait és a gasztronómiában betöltött szerepét!

B) Mondja el, hogy a főzőtér kialakítására milyen higiéniai előírások vonatkoznak! Ismertesse, hogy melyek az ételkészítés során betartandó főbb szabályok?

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Munkája során alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	Kakaóbab összetétele Kakaópor előállítása, fajtái, felhasználása	15	
C	Élelmiszer vizsgálat	Csokoládétermékek Előállítása, Összetételük: ét-, tej-, fehér csokoládé Felhasználásuk	15	
B	Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek	Bevonómasszák Fajtái Összetételük Felhasználásuk	15	
-	Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	Csokoládé és bevonómassza összehasonlító érzékszervi vizsgálata	5	
		Fondán, marcipán, nugát összetétele, jellemzése, felhasználása	10	
A	Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénijája, kritikus pontok ellenőrzése	Konyhatér higiéniai előírásai	5	
		Sütési, főzési időtartam és hőmérséklet	5	
		Hűtés kritikus pontjai	5	
		Ételminta	5	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

16. A) Ön egy kávézóban dolgozik, ahol az egyik vendég érdeklődik a kávék választéka iránt! Mondja el, hogy milyen kávéfajtákat illetve pörkölési módokat ismer! Hívja fel a vendég figyelmét a teák kínálatára!

B) Mondja el, hogy az ételek szállításához milyen feltételeket kell biztosítani!

Információtartalom vázlata

- A kávéfajták ismertetése
- A kávé feldolgozása:
 - Szárzeljárás
 - Nedves eljárás
- Pörkölési módok
- Pörkölt kávé kémiai összetétele
- A kávé szerepe a gasztronómiában
- Tea fajták
- A tea feldolgozása
- A tea összetétele
- A tea szerepe a gasztronómiában
- Szállító járművel szembeni követelmények
- Szállító ládák, göngyölegek, egyszer használatos csomagolóanyagok
- Szállítást végző személy higiéniai követelményei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. A) Ön egy kávézóban dolgozik, ahol az egyik vendég érdeklődik a kávék választéka iránt! Mondja el, hogy milyen kávéfajtákat illetve pörkölési módokat ismer! Hívja fel a vendég figyelmét a teák kínálatára!

B) Mondja el, hogy az ételek szállításához milyen feltételeket kell biztosítani!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Munkája során alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	A kávéfajták ismertetése A kávé feldolgozása: Szárzeljárás Nedves eljárás	20	
B	Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek	Pörkölési módok Pörkölt kávé kémiai összetétele A kávé szerepe a gasztronómiában	15	
-	Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	Tea fajták A tea feldolgozása A tea összetétele A tea szerepe a gasztronómiában	25	
A	Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	Szállító járművel szembeni követelmények Szállító ládák, göngyölegek, egyszer használatos csomagolóanyagok Szállítást végző személy higiéniai követelményei	6 6 8	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédkésztség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

17. A) Ön egy munkahelyi étteremben dolgozik. A törzsvendégek érdeklődnek az alkoholmentes italok választékáról! Mondja el, hogy milyen termékeket tud ajánlani!
B) Mondja el, hogy mit ért a személyi higiénia alatt!

Információtartalom vázlatja

- Üdítőital-ipari termékek táplálkozás-élettani szerepe
- Ásványvizek kínálata
- Gyümölcs és zöldséglevek
 - Jellemzése
 - Gyártása
 - Szűrt levek, rostos levek
- Szörpök csoportosítása, minősége, felhasználásuk
- Szénsavas üdítők jellemzése, csoportosítása, felhasználásuk
- Test, munkaruha, védőruha higiéniaja
- Egészségügyi kivizsgálás
- Magatartási szabályok
- Személyi higiéné tárgyi feltételei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
 B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. A) Ön egy munkahelyi étteremben dolgozik. A törzsvendégek érdeklődnek az alkoholmentes italok választékáról! Mondja el, hogy milyen termékeket tud ajánlani!
 B) Mondja el, hogy mit ért a személyi higiénia alatt!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	Üdítőital-ipari termékek táplálkozás-élettani szerepe	10	
B	Alkoholtartamú italok, alkoholmentes italok	Ásványvizek kínálata	10	
		Gyümölcs és zöldséglevek Jellemzése Gyártása Szűrt levek, rostos levek	18	
B	Táplálkozástudományi alapismeretek	Szörpök csoportosítása, minősége, felhasználásuk	12	
		Szénsavas üdítők jellemzése, csoportosítása, felhasználásuk	10	
A	Személyi higiénia	Test, munkaruha, védőruha higiénája	5	
		Egészségügyi kivizsgálás	5	
		Magatartási szabályok	5	
		Személyi higiéné tárgyi feltételei	5	
		Összesen	80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	4		
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	3		
3	Szakmai nyelvű beszédképesség	3		
	Összesen	10		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
Személyes	Pontosság	2		
	Felelősségtudat	2		
Társas	Határozottság	2		
Módszer	Rendszerező képesség	2		
	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2		
	Összesen	10		
	Mindösszesen	100		

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

- 18. A) Ön egy étteremben dolgozik. A vendégek az itallapon szereplő borok választékáról érdeklődnek. Rendszerezze a borok választékát, mondja el a legfontosabb tudnivalókat a készítésükről, gasztronómiában betöltött szerepükről!**
B) Ismertesse, hogy melyek a mosogatóra vonatkozó előírások!

Információtartalom vázlata

- Az alkoholtartalmú italok táplálkozásunkban betöltött szerepe
- A bor készítése, tárolása, forgalomba hozatala
- A bor minősége
- A borok fő típusainak jellemzése
 - Természetes borok
 - Likőrborok
 - Szénsavas borok
- Fehér/fekete mosogató
- Fehér/fekete edény
- Mosogató és fertőtlenítő szerek tárolása
- Három/ két fázisú mosogató

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. A) Ön egy étteremben dolgozik. A vendégek az itallapon szereplő borok választékáról érdeklődnek. Rendszerezze a borok választékát, mondja el a legfontosabb tudnivalókat a készítésükről, gasztronómiában betöltött szerepükről!
- B) Ismertesse, hogy melyek a mosogásra vonatkozó előírások!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	Az alkoholtartalmú italok táplálkozásunkban betöltött szerepe	10	
B	Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok	A bor készítése, tárolása, forgalomba hozatala A bor minősége	20	
-	Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	A borok fő típusainak jellemzése Természetes borok Likőrborok Szénsavas borok	30	
A	Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése	Fehér/fekete mosogató Fehér/fekete edény Mosogató és fertőtlenítő szerek tárolása Három/két fázisú mosogató	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédkészség		3	
Összesen			10	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes		Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
Társas		Határozottság	2	
Módszer		Rendszerező képesség	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

19. A) Ön egy vendéglőben dolgozik, ahol egy baráti társaság az itallapon szereplő sörökről és szeszipari termékekről érdeklődik. Melyek a sör minőségét meghatározó tényezők? Milyen típusú sört tudna ajánlani részükre? A társaságban levő külföldi vendégek a pálinka kiválasztásához kérnek javaslatot!

B) Mondja el a vendéglátó egység takarítására vonatkozó tudnivalókat!

Információtartalom vázlata

- Sörgyártás nyersanyagai és készítésének főbb lépései
- Sörök típusai, minőségüket meghatározó tényezők
- Sörök fő típusai
- Szeszesital-ipari készítmények gasztronómiában betöltött szerepe
- Szeszipari termékek csoportosítása, jellemzésük
 - Párlatok:
 - gyümölcs
 - gabona
 - bor
 - egyéb
 - Likőrök
- Takarítóeszköz és a tisztítószer tárolása
- Takarítás gyakorisága
- Takarítás menete
- Takarítási-fertőtlenítési útmutató

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
 B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. A) Ön egy vendéglőben dolgozik, ahol egy baráti társaság az itallapon szereplő sörökről és szeszipari termékekről érdeklődik. Melyek a sör minőségét meghatározó tényezők? Milyen típusú sört tudna ajánlani részükre? A társaságban levő külföldi vendégek a pálinka kiválasztásához kérnek javaslatot!

B) Mondja el a vendéglátó egység takarítására vonatkozó tudnivalókat!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Munkája során alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	Sörgyártás nyersanyagai és készítésének főbb lépései	10	
		Sörök típusai, minőségüket meghatározó tényezők, sörök fő típusai	15	
B	Alkoholtartamú italok, alkoholmentes italok	Szeszesital-ipari készítmények gasztronómiában betöltött szerepe	5	
		Szeszipari termékek csoportosítása, jellemzésük		
		Párlatok: gyümölcs	20	
		gabona bor egyéb Likőrök	10	
A	Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése	Takarítóeszköz és a tisztítószer tárolása Takarítás gyakorisága Takarítás menete Takarítási-fertőtlenítési útmutató	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédkésztség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Pontosság		2	
	Felelősségtudat		2	
Társas	Határozottság		2	
Módszer	Rendszerező képesség		2	
	Problémamegoldás, hibaelhárítás		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

- 20. A) Ön egy csárdában dolgozik. A konyhafőnök megkéri Önt, hogy a fűszerek és ízesítőszerke beszerzéséhez állítsa össze a megrendelést. Csoportosítsa a fűszereket és ízesítőszerkeket! Milyen szerepük van a gasztronómiában?**
- B) Mit kell tudni a vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásairól?**

Információtartalom vázlata

- Fűszerek és ízesítők táplálkozástani értékelése
- Fűszerek konyhatechnológiai tulajdonságai
- Fűszerek csoportosítása: termések, magvak, virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek
- Fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
- Ízesítőanyagok: só és ecet jellemzése, felhasználása
- Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
- Színezőanyagok, térfogatnövelő szerke, savanyító szerke, emulgeáló szerke, stabilizáló szerke, zselírozó anyagok, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, felhasználásuk a vendéglátásban
- Víz, levegő, talaj védelme
- Hulladékok kezelése, szelektív gyűjtése, veszélyes hulladékok gyűjtése, elszállítása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6274-11 Vendéglátó tevékenységek alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

- A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
 B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20. A) Ön egy csárdában dolgozik. A konyhafőnök megkéri Önt, hogy a fűszerek és ízesítőszeresek beszerzéséhez állítsa össze a megrendelést. Csoportosítsa a fűszereket és ízesítőszereseket! Milyen szerepük van a gasztronómiában?
 B) Mit kell tudni a vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásairól?

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Táplálkozástudományi alapismeretek	Fűszerek és ízesítők táplálkozástanai értékelése Fűszerek konyhatechnológiai tulajdonságai	10 5	
B	Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok	Fűszerek csoportosítása: termések, magvak, virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek Fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása	25	
-	Munkája során alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	Ízesítőanyagok: só és ecet jellemzése, felhasználása Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, emulgeáló szerek, stabilizáló szerek, zselírozó anyagok, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, felhasználásuk a vendéglátásban	20	
B	Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai	Víz, levegő, talaj védelme Hulladékok kezelése, szelektív gyűjtése, veszélyes hulladékok gyűjtése, elszállítása	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		4	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		3	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		3	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
		Felelősségtudat	2	
	Társas	Határozottság	2	
	Módszer	Rendszerező képesség	2	
		Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás