



Csiszár Zsoltné

Higiéniai előírások a vendéglátásban

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Előkészítés

A követelménymodul száma: 1464-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-n27-30

MIT JELENT A HACCP?

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Új tanuló érkezik a konyhára, s mint régebbi tanulót, Önt kéri meg, hogy segítsen elmagyarázni neki a HACCP jelentését és lényegét. Törekedjen arra, hogy minél jobban megértesse ennek fontosságát, valamint ennek ellenőrzési területeit.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

HACCP ist die kürzeste Formkürzel für „Hazard Analysis Critical Control Points“ und meint die Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte – und zwar auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln.



1. ábra.¹

Beispiele für Kontrollpunkte in einem Betrieb

- Baulichkeit und Ausstattung.

¹Internet:http://www.google.hu/images?hl=hu&q=mosogat%C3%A1s&um=1&ie=UTF-8&source=univ&ei=8Kd7TJehCoPBswbQ0dGyDQ&sa=X&oi=image_result_group&ct=title&resnum=4&ved=0CDQQsAQwAw&biw=1345&bih=562

HIGIÉNIAI ELŐÍRÁSOK A VENDÉGLÁTÁSBAN

- Warenanlieferung und Warenübername (Prüfen auf Qualität, Grad der Verschmutzung, Frische usw.).
- Lager und Kühltemperaturen.
- Gar- und Warmhaltetemperaturen (Kerntemperatur und Warmhaltetemperatur müssen über 75 °C liegen).
- Verarbeitungsprozess von rohem Fleisch und Geflügel.
- Mitarbeiter/-innen in der Küche (Personalhygiene).
- Reinigung und Desinfektion.
- Vorsorgemaßnahmen zur Verhinderung von Schädlingsbefall.
- Mitarbeitergespräche über die Hygienemaßnahmen im Betrieb

Die Überwachung dieser Kontrollpunkte geschieht am besten Mithilfe von Checklisten. Darin ist es festzulegen:

Wer?	Wann?	Was?	Wo?	Wie?
↓	↓	↓	↓	↓
Name Vertretung	Häufigkeit Zeitpunkt	Rohstoff Werkzeuge usw.	Kühlraum Geflügelarbeitsplatz	Checklisten Thermometer usw.
↓	↓	↓	↓	↓

- Kontrolle der Räumlichkeiten
- Kontrolle der Mitarbeiter/-innen
- Kontrolle der Werkzeuge und Geräte
- Kontrolle des Wareneingangs
- Kontrolle der Lebensmittellagerung
- Kontrolle der Lebensmittel vor Verarbeitung
- Kontrolle der Vor- und Zubereitung der Speisen
- Kontrolle der Hygiene am Arbeitsplatz
- Kontrolle der Weiterverarbeitung der Speisen
- Kontrolle der Aufbewahrung und Ausgabe der fertigen Gerichte
- Kontrolle der Müllentsorgung
- Kontrolle der Reinigung von Arbeitsflächen, Geschirr und Räumlichkeiten

Lexik

s Kürzel

rövidítés

s Gefahr	veszély
e Gefahrenanalyse	veszélyelemzés
e Stufe	szint
e Zubereitung	elkészítés
e Verarbeitung	feldolgozás
e Herstellung	előállítás
e Verpackung	csomagolás
e Lagerung	raktározás
e Beförderung	szállítás
e Verteilung	elosztás
e Behandlung	kezelés
r Verkauf	értékesítés
r Betrieb,-e	üzem, vendéglátó egység
e Baulichkeit	építészeti adottságok
e Ausstattung	kialakítás, felszereltség
e Warenanlieferung	áruszállítás
e Warenübernahme	áruátvétel
prüfen	ellenőrizni
e Qualität	minőség
e Grad	fok (hőfok)
e Verschmutzung	szennyeződés
e Frische	frissesség
e Lagertemperatur	raktár hőmérséklete
e Kühltemperatur	hűtő hőmérséklete
e Gartemperratur	ételkészítési
e Warmhaltetemperatur	melegen tartási hőmérséklet

HIGIÉNAI ELŐÍRÁSOK A VENDÉGLÁTÁSBAN

e Kerntemperatur	maghőmérséklet
roh	nyers
s Prozess	eljárás
e Reinigung	tisztítás
e Desinfektion	fertőtlenítés
e Vorsorgemaßnahme	megelőző intézkedés
e Verhinderung	megakadályozás
r Schädlingsbefahl	kártevő
r Mitarbeiter	munkatárs
e Überwachung	felügyelet
e Checkliste	ellenőrző lista
festlegen	meghatározni
e Vertretung	képviselet
e Häufigkeit	gyakoriság
r Rohstoff	alapanyag
s Werkzeug	szerszám
r Thermometer	hőmérő
r Kühlraum	hűtőtér

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Tájékozódjon a vendéglátó egységben a HACCP rendszerről.

Milyen ellenőrzési pontokat határoztak meg az Ön egységében?

Tanulmányozza az ellenőrző íveket! Milyen dokumentumokat töltenek még a kollégái?

Élelmiszerbiztonsági kézikönyv		
Muskátló Vendéglő	Hűtő, fagyasztó ellenőrző ív	Kiadási dátum:

Hőmérséklet:_____ C jó kifogásolt vezető értesíve	Hőmérséklet:_____ C jó kifogásolt vezető értesíve	Hőmérséklet:_____ C jó kifogásolt vezető értesíve
Ellenőrző aláírása: _____	Ellenőrző aláírása: _____	Ellenőrző aláírása: _____
Javítva: _____	Javítva: _____	Javítva: _____
karbantartó aláírása	karbantartó aláírása	karbantartó aláírása

Kik a felelősök és milyen gyakorisággal végzik az ellenőrzést?

Hogy történik az áruátvétel és az árutárolás az egységben?

Figyelje meg a hűtési hőmérsékleteket árucsoportonként!

MUNKANYELVI

ÖNELLENÖRZŐ FELADATOK

1.feladat

Párosítsa a szavakat jelentésükkel!

s Gefahr	előállítás
e Gefahrenanalyse	elkészítés
e Stufe	veszély
e Zubereitung	veszélyelemzés
e Verarbeitung	kezelés
e Herstellung	szint
e Verpackung	csomagolás
e Lagerung	értékesítés
e Beförderung	elosztás
e Verteilung	szállítás
e Behandlung	feldolgozás
r Verkauf	raktározás
e Baulichkeit	áruszállítás
e Ausstattung	áruátvétel
e Warenanlieferung	építészeti adottságok
e Warenübernahme	kialakítás, felszereltség

2. feladat

Mely ugyanazon szóval lehet kiegészíteni a kifejezéseket, hogy összetett szavakat kapjunk? Írja le a szóösszetételeket!

Lager.....

Kühl.....

Gar.....

Warmhalte.....

Kern.....

3. feladat

Írja be a felsorolt ételeket tálalási hőmérsékletük szerint a táblázatba

Lebensmitteltemperaturen bei der Ausgabe am Produktionsort		
Speisegruppen	Temperatur	Speisen
Vorspeisen und Salate	+7 C	
Warmspeisen	+ 65 C	
Dessert	+ 7 C	
Speiseeis zur Portionierung	-10 C	

Vanille-Joghurt-Parfait, Krabbencocktail, Putenschnitzel in Curryrahm, Tomatensuppe, Rinderkraftbrühe, Tomaten Mozzarella mit Pesto, Entenbrust in der Honigkruste, Obstsalat mit Marsala,

4. feladat

Sorolja fel, milyen ellenőrzési területeket ismer?

MEGOLDÁSOK

1. feladat

s Gefahr	veszély
e Gefahrenanalyse	veszélyelemzés
e Stufe	szint
e Zubereitung	elkészítés
e Verarbeitung	feldolgozás
e Herstellung	előállítás
e Verpackung	csomagolás
e Lagerung	raktározás
e Beförderung	szállítás
e Verteilung	elosztás
e Behandlung	kezelés
r Verkauf	értékesítés
e Baulichkeit	építészeti adottságok
e Ausstattung	kialakítás, felszereltség
e Warenanlieferung	áruszállítás
e Warenübernahme	áruátvétel

2. feladat

Lagertemperatur, Kühltemperatur, Gartemperratur, Warmhaltetemperatur, Kerntemperatur

3. feladat

Lebensmitteltemperaturen bei der Ausgabe am Produktionsort		
Speisegruppen	Temperatur	Speisen
Vorspeisen		Krabbencocktail, Tomaten Mozzarella mit Pesto

HIGIÉNIAI ELŐÍRÁSOK A VENDÉGLÁTÁSBAN

und Salate	+7 C	
Warm Speisen	+ 65 C	Entenbrust in der Honigkruste, Rinderkraftbrühe, Putenschnitzel in Curryrahm, Tomatensuppe
Dessert	+ 7 C	Obstsalat mit Marsala
Speiseeis zur Portionierung	-10 C	Vanille-Joghurt-Parfait

4. feladat

Kontrolle der Räumlichkeiten

Kontrolle der Mitarbeiter/-innen

Kontrolle der Werkzeuge und Geräte

Kontrolle des Wareneingangs

Kontrolle der Lebensmittellagerung

Kontrolle der Lebensmittel vor Verarbeitung

Kontrolle der Vor- und Zubereitung der Speisen

Kontrolle der Hygiene am Arbeitsplatz

Kontrolle der Weiterverarbeitung der Speisen

Kontrolle der Aufbewahrung und Ausgabe der fertigen Gerichte

Kontrolle der Müllentsorgung

Kontrolle der Reinigung von Arbeitsflächen, Geschirr und Räumlichkeiten

TAKARÍTÁS ÉS A FERTŐTLENÍTÉS

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Az napi munka befejeztével Önnek kell a munkaterületet kitakarítani, a gépeket rendbe tennie. Osszák be munkatársával a feladatokat, beszéljék meg mit milyen sorrendben végzzenek!

Küchengeräte	Ausstattung in der Küche
--------------	--------------------------

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Küchengeräte	Ausstattung in der Küche
--------------	--------------------------

Reinigen heißt: Entfernen von Schmutz von Oberflächen oder aus Lebensmitteln.

Einige Tipps:

- Die Reinigungswirkung von Wasser ist bei 50 °C am besten. Mit kaltem Wasser werden Fettreste nur verschmiert, mit kochendheißem Wasser bilden Eiweißreste schwerlösliche Krusten auf Oberflächen.
- Die Anwendungsvorschriften der Reinigungsmittel genau einhalten.
- Nach erfolgter Reinigung mit viel sauberem Wasser spülen.
- Bewegliche, zerlegbare Maschinenteile sind einzeln zu reinigen und nach dem Spülen auf sauberer, trockener Unterlage trocknen zu lassen.

Dezinfizieren heißt: Mikroorganismen mit Desinfektionsmittel (chemische Mittel) oder mit Hitze abtöten (über 80 °C heißes Wasser oder Dampf.)



2. ábra. Mosogatás

Vorgehen:

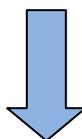
Entfernen des Schmutzes,

das heißt gründliches Reinigen der zu desinfizierenden Objekt mit einem geeigneten Reinigungsmittel.



Desinfizieren,

nach Gebrauchsanweisung des Mittels. Der Erfolg hängt von der Konzentration, der Einwirkungsdauer, der Einwirkungstemperatur ab.



Nachspülen,

das heißt gründliches Entfernen des Desinfektionsmittels durch Nachspülen mit Heißwasser. Dann ohne Verwendung von Lappen trocknen lassen.

Desinfektionsmittel sind für die menschliche Gesundheit schädlich. Es dürfen deshalb auf keinen Fall Rückstände von Desinfektionsmitteln in die Lebensmittel gelangen.

Lexik

² Internet: www.vendi.hu

das Reinigen,-	tisztítás
reinigen	tisztítani
entfernen	eltávolítani
e Oberfläche	felület
r Schmutz	kosz, szennyeződés
s Lebensmittel,-	élelmiszer
e Wirkung	hatás
e Fettreste	zsiradék maradványok
schwerlöslich	nehezen oldódó
verschmieren	elkenni
e Kruste	kéreg
r Anwendungsvorschrift,-en	felhasználási előírás
einhalten	betartani
sauber	tiszta
spülen	leöblíteni
beweglich	mozgatható
zerlegbar	szétszedhető
trocken	száraz
dezinifizieren	fertőtleníteni
s Desinfektionsmittel,-	fertőtlenítőszer
r Dampf	gőz
s Vorgehen,-	eljárás
gründlich	alapos, alaposan
geeignet	alkalmas
e Gebrauchsanweisung,-en	használati utasítás
e Einwirkungsdauer	behatás ideje

HIGIÉNAI ELŐÍRÁSOK A VENDÉGLÁTÁSBAN

nachspülen	végén leöblíteni
Lappen	törlőruha
r Erfolg	siker
e Verwendung	használat, alkalmazás
schädlich	káros
r Rückstand,-:e	maradvány, visszamaradó rész

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Írja össze azokat a termelésben azokat munkaköröket, amelyeknél a takarítás, tisztítás, mint feladat előfordul!

Írja le az adott munkaköröknél milyen tevékenységet, milyen gyakorisággal kell ellátni!

Figyelje meg a vendéglátó egységben a takarításra, mosogatásra, fertőtlenítésre vonatkozó feliratokat!

Keressen a vendéglátó egység HACCP kézikönyvében takarításra vonatkozó fejezeteket, ellenőrző íveket!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Egészítse ki a mondatokat a felsorolt kifejezések segítségével!

Die Reinigungswirkung von Wasser ist bei 50 °C am besten. Mit kaltem Wasser werden nur verschmiert, mit kochendheißem Wasser bilden Eiweißreste Krusten auf Oberflächen.

Die Anwendungsvorschriften der Reinigungsmittel genau

Nach erfolgter Reinigung mit viel Wasser spülen.

Bewegliche, zerlegbare Maschinenteile sind einzeln zu reinigen und nach dem auf sauberer, trockener Unterlage trocknen zu lassen.

schwerlösliche, einhalten, Spülen, Fettreste, sauberem

2. feladat

Tegye helyes sorrendbe a mosogatás fázisait!

Nachspülen

Entfernen des Schmutzes

Dezinfizieren

3. feladat

Párosítsa a kifejezéseket jelentésükkel!

reinigen	fertőtleníteni
entfernen	tiszta
r Schmutz	hatás
s Lebensmittel,-	elkenni
e Wirkung	kosz, szennyeződés
schwerlöslich	felhasználási előírás
verschmieren	élelmiszer
r Anwendungsvorschrift,-en	nehezen oldódó
einhalten	betartani
sauber	eltávolítani
spülen	leöblíteni
zerlegbar	száraz
trocken	szétszedhető
dezinifizieren	tisztítani

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Die Reinigungswirkung von Wasser ist bei 50 °C am besten. Mit kaltem Wasser werden **Fettreste** nur verschmiert, mit kochendheißem Wasser bilden Eiweißreste **schwerlösliche** Krusten auf Oberflächen.

Die Anwendungsvorschriften der Reinigungsmittel genau **einhalten**.

Nach erfolgter Reinigung mit viel **sauberem** Wasser spülen.

Bewegliche, zerlegbare Maschinenteile sind einzeln zu reinigen und nach dem **Spülen** auf sauberer, trockener Unterlage trocknen zu lassen.

2. feladat

- Entfernen des Schmutzes
- Dezinifizieren
- Nachspülen

3. feladat

reinigen	tisztítani
entfernen	eltávolítani
r Schmutz	kosz, szennyeződés
s Lebensmittel,-	élelmiszer
e Wirkung	hatás
schwerlöslich	nehezen oldódó
verschmieren	elkenni
r Anwendungsvorschrift,-en	felhasználási előírás
einhalten	betartani
sauber	tiszta
spülen	leöblíteni
zerlegbar	szétszedhető

trocken

száraz

dezinifizieren

fertőtleníteni

MUNKANYELVI

SZEMÉLYI HIGIÉNYIA

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Tegye táskájába munkavégzéshez munkaruháit, illetve tisztálkodó szereket, felszerelését, melyek szükségesek lehetnek.

Kamm, Seife, weiße Socken, Handtuch, Kochhose, weiße Schürze, Taschentuch, Nagelschere, feste Schuhe, Kochjacke, Haargummi, weißes T-Schirt, Desodorant, Handcreme

Arbeitskleidung	Hygieneartikel, sonstige Sachen

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Tascheninhalt:

Arbeitskleidung	Hygieneartikel, sonstige Sachen
weiße Socken, Kochhose,, weiße Schürze, feste Schuhe, Kochjacke, weißes T-Schirt,	Seife, Kamm Handtuch, Taschentuch, Haargummi, Nagelschere, Desodorant, Handcreme

Zur persönliche Hygiene gehören: Allgemeine Körperhygiene, Händehygiene, Hautschutz- und Hautpflegemittel, Handtuchspender und Einweghandtücher, Arbeitskleidung, Einweghandschuhe.

Wichtigste hygienische Maßnahme in der Küche ist das Händewaschen.

Krankheitserreger gehen von Hand zu Hand – saubere Hände und saubere, kurzgeschnittene Fingernägel vermindern das Übertragungsrisiko.



3. ábra. Kézmosás

Darum Hände gründlich mit Wasser und Flüssigseife waschen:



4. ábra.

- unmittelbar vor Arbeitsbeginn
- nach jedem Arbeitsunterbruch
- nach dem Reinigen der Nase
- nach jedem Toalettenbesuch
- nach dem Rüsten von Obst, Kartoffeln und Gemüse
- nach dem Berühren von rohem Fleisch, rohem Fisch, Eiern usw.
- nach dem Anfassen von verschmutzten Gegenständen (Abfälle, Türklinken, Geld usw.)



5. ábra. Gyömbér tisztítása

Die folgenden hygienischen Regeln gelten in der Küche:

- Abschmecken und Probieren mit den Fingern ist nicht erlaubt, weil im Mund sehr viele Bakterien vorhanden sind.
- Viele Bakterien befinden sich im Nasenraum, darum nie auf Lebensmittel husten oder niesen.
- Personen mit häufig auftretendem Durchfall müssen sich ärztlich untersucht werden.
- Lebensmittel verarbeitende Personen pflegen auch ihren Körper, in dem sie sich täglich waschen, duschen oder baden.
- Die Haare sollten regelmäßig gewaschen werden, und eine Kopfbedeckung ist ebenfalls vorgeschrieben.
- Das absolute Rauchverbot in Lebensmittelräumen muss eingehalten werden.
- Schmuckstücke, wie Armbänder, Armbanduhr, Ringe, dürfen während der Arbeit nicht getragen werden.



6. ábra. Dohányozni tilos felirat

Lexik

e Maßnahme	intézkedés
r Krankheiterreger	betegséget okozó
kurzgeschnitten	rövidre vágott

HIGIÉNAI ELŐÍRÁSOK A VENDÉGLÁTÁSBAN

r Fingernägel	köröm
vermindern	csökkent
s Übertragungsrisiko	átterjedési kockázat
gründlich	alaposan
e Flüssigseife	folyékony szappan
s Rüsten,-	
r Gegenstand	tárgy
s Berühren,-	megérintés
s Anfassen,-	megfogás
roh	nyers
verschmutzt	szennyezett
e Türklinke	ajtókilincs
s Abschmecken,-	ízesítés
s Probieren,-	kóstolás
vorhanden sein	van, létezik
husten	köhögni
niesen	tüsszenteni
r Durchfall,-:e	hasmenés
pflegen	ápol
e Kopfbedeckung,-enfejfedő	
s Rauchverbot	dohányzási tilalom

TANULÁSIRÁNYÓ

Figyelje meg hol és milyen módon alakítottak ki a dolgozók részére:

- Öltözködési lehetőséget
- Tisztálkodási lehetőséget

- Kézmosási lehetősége!

Tanulmányozza az üzlet HACCP kézikönyvében a dolgozók személyi higiéniájára vonatkozó előírásokat!

Figyelje meg a dolgozók mikor és hol dohányozhatnak a munkahelyen!

MUNKANYELVI

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Sorolja fel mi tartozik a személyi higiéniahoz!

2. feladat

Sorolja fel mikor szükséges feltétlenül kezet mosni!

3. feladat

Egészítse ki a szöveget a felsorolt kifejezésekkel!

Die folgenden hygienischen Regeln gelten in der Küche:

Abschmecken und Probieren mit ist nicht erlaubt, weil im Mund sehr viele Bakterien vorhanden sind.

Viele Bakterien befinden sich im Nasenraum, darum nie auf Lebensmittel oder

Personen mit häufig auftretendem Durchfall müssen sich untersucht werden.

Lebensmittel verarbeitende Personen pflegen auch ihren Körper, in dem sie sich täglich, oder

Die Haare sollten regelmäßig gewaschen werden , und eine ist ebenfalls vorgeschrieben.

Das absolute in Lebensmittelräumen muss eingehalten werden.

....., wie Armbänder, Armbanduhr, Ringe, dürfen während der Arbeit nicht getragen werden.

Rauchverbot, Schmuckstücke, Kopfbedeckung, husten, ärztlich, waschen, den Fingern, duschen, niesen, baden

MUNKKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Zur persönliche Hygiene gehören: **Körperhygiene, Händehygiene, Arbeitskleidung**

2. feladat

- unmittelbar vor Arbeitsbeginn
- nach jedem Arbeitsunterbruch
- nach dem Reinigen der Nase
- nach jedem Toalettenbesuch
- nach dem Rüsten von Obst, Kartoffeln und Gemüse
- nach dem Berühren von rohem Fleisch, rohem Fisch, Eiern usw.
- nach dem Anfassen von verschmutzten Gegenständen (Abfälle, Türklinken, Geld usw.)

3.feladat

Die folgenden hygienischen Regeln gelten in der Küche:

Abschmecken und Probieren mit **den Fingern** ist nicht erlaubt, weil im Mund sehr viele Bakterien vorhanden sind.

Viele Bakterien befinden sich im Nasenraum, darum nie auf Lebensmittel **husten** oder **niesen**.

Personen mit häufig auftretendem Durchfall müssen sich **ärztlich** untersucht werden.

Lebensmittel verarbeitende Personen pflegen auch ihren Körper, in dem sie sich täglich **waschen, duschen** oder **baden**.

Die Haare sollten regelmäßig gewaschen werden, und eine **Kopfbedeckung** ist ebenfalls vorgeschrieben.

Das absolute **Rauchverbot** in Lebensmittelräumen muss eingehalten werden.

Schmuckstücke, wie Armbänder, Armbanduhr, Ringe, dürfen während der Arbeit nicht getragen werden.

MUNKAESZKÖZÖK, GÉPEK, BERENDEZÉSEK ÉS MUNKATERÜLETEK, HELYISÉGEK HIGIÉNIÁJA

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET



7. ábra. Konyha belső képe

Be kell mutatnia, illetve el kell magyarázni az új kollégának a konyhai berendezések használatát! Mely gépeket, berendezéseket mutatja be, sorolja fel a termelési folyamatban lévő használata szerint.

Arbeitsprozess	Geräte, Ausstattung
Vorbereitung	
Zubereitung, Produktion	
Anrichten	

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM



8. ábra. Kombinált pároló-sütő

Bei der Arbeit in der Küche muss man Folgendes beachten:

- Die Gebrauchsgegenstände – Geräte, Werkzeuge – müssen rein und stets in gutem Zustand gehalten werden.
- Maschinen und Apparate – Aufschnittmaschine, Schlagrahmautomat usw.– sind mindestens einmal täglich zu reinigen. Es empfiehlt sich sie von Zeit zu Zeit mit einem geeigneten Desinfektionsmittel zu behandeln.
- Kochherd, Grill und weitere Apparate und Maschinen müssen nach jedem Service gereinigt werden.
- Die Küche ist mindestens einmal täglich zu reinigen. Böden, Decken und Wände sollen glatte, harte Oberfläche aufweisen, damit sie sich leicht reinigen lassen. Böden sind nach jedem Service zu wischen und täglich aufzuwaschen.
- Kühlräume und Kühlschränke sind stets sauber zu halten und mindestens einmal wöchentlich gründlich zu reinigen. Die Temperaturen der Kühleinrichtungen müssen jederzeit mit Thermometer kontrollierbar sein.
- Küchentücher, Geschirrtücher und sonstige Küchenwäsche muss täglich ausgewechselt werden.
- Arbeitstische, Hackstöcke und Arbeitsflächen sind stets sauber zu halten.
- Abfälle sind leicht zureinigenden, bedeckten Behältern aufzubewahren, wenn möglich in einem besonderen, gekühlten Raum. Auf alle Fälle sind die Abfälle täglich aus der Küche zu entfernen. Die Behälter sind öfters innen und außen gründlich zu waschen und zu desinfizieren.

Lexik

stets	állandóan, folyamatosan
r Zustand,-:e	állapot
r Behälter	tartó, tartály
kontrollierbar	ellenőrizhető
Thermometer	hőmérő
auswechseln	kicserélni
r Abfall,-:e	hulladék, szemét
s Geschirrtuch,-:er	trölőruha
s Küchentuch,-:er	konyharuha
e Küchenwäsche	konyhai textília
r Kühlraum,-:e	hűtőkamra
r Kühlschrank,-:e	hűtőszekrény
s Werkzeug,-e	szerszám
s Gerät,-e	gép
e Aufschnittmaschine,-n	szeletelőgép
r Boden,-:	padló
e Decke,-n	mennyezet
wischen	felsöpörni
aufwaschen	felmosni
s Schlagrahmautomat,-en	tejszínhabgép
behandeln	kezeln
r Hackstock,-:e	vágódeszka

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Tanulmányozza a gépeken illetve a gépek közelében vonatkozó feliratokat, utasításokat!

Kérjen használati utasításokat az egységben lévő gépekről!

Keressen a vendéglátó egység HACCP kézikönyvében a gépek kezelésére vonatkozó szabályozást, valamint kapcsolódó ellenőrző íveket!

MUNKANYELVI

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Egészítse ki a mondatokat, írja a megfelelő betűjelet a pontok helyére!

Die Gebrauchsgegenstände – Geräte, Werkzeuge – müssen

Maschinen und Apparate – Aufschnittmaschine, Schlagrahmautomat usw.– sind.....

Es empfiehlt sich sie von Zeit zu Zeit mit einem geeignetem Desinfektionsmittel zu behandeln.

Kochherd, Grill und weitere Apparate und Maschinen müssen.....

Die Küche ist mindestens einmal täglich zu reinigen. Böden, Decken und Wände sollen Böden sind nach jedem Service zu wischen und täglich aufzuwaschen.

Kühlräume und Kühlschränke sind stets sauber zu halten und mindestens einmal wöchentlich gründlich zu reinigen. Die Temperaturen der Kühleinrichtungen müssen

Küchentücher, Geschirrtücher und sonstige Küchenwäsche muss

Arbeitstische, Hackstöcke und Arbeitsflächen sind stets sauber zu halten.

Abfälle sind, wenn möglich in einem besonderen, gekühlten Raum. Auf alle Fälle sind die Abfälle Die Behälter sind öfters

a.) glatte, harte Oberfläche aufweisen, damit sie sich leicht reinigen lassen.

b.) täglich ausgewechselt werden.

c.) täglich aus der Küche zu entfernen

d.) mindestens einmal täglich zu reinigen.

e.) nach jedem Service gereinigt werden.

f.) jederzeit mit Thermometer kontrollierbar sein.

g.) leicht zu reinigenden, bedeckten Behältern aufzubewahren

h.) innen und außen gründlich zu waschen und zu desinfizieren.

i.) rein und stets in gutem Zustand gehalten werden.

2. feladat

Tegye gyakoriság szerinti sorrendbe!

- täglich einmal
- einmal wöchentlich
- täglich mehrmals
- von Zeit zu Zeit
- jederzeit
- stets
- öfters

3. feladat

Olvassa el a szöveget és válaszoljon a kérdésre!

Die Mikrowelle ist aus modernen Küchen gar nicht mehr wegzudenken, obwohl erste Modelle mit der Sicherheit einige Probleme hatten, besitzt heute fast jeder eine. Von Gefahren durch Vergiftungen oder Verbrennungen war damals die Rede. Heute spielt das alles keine Rolle mehr, denn die Industrie hat das Problem erfolgreich gelöst. Eine Mikrowelle eignet sich hervorragend für das Auftauen oder Aufwärmen von Lebensmitteln. Bei kleinen Portionen kann man sogar ganz auf einen Backofen verzichten, denn die Mikrowelle schafft die Übung deutlich schneller und zugleich kostengünstiger. Bei der Bedienung ist jede Mikrowelle vom Prinzip her gleich, natürlich gibt es Unterschiede beim Auswählen des Programms oder den Garstufen. Ist das aufzuwärmende Produkt in die Mikrowelle eingelegt, beginnt die eingebaute Platte sich zu drehen. Mikrowellen erhitzen nun den Inhalt. Man darf keine Alufolie in der Mikrowelle benutzen, wenn es doch geschieht muss man mit einem größeren Schaden an der Mikrowelle rechnen. Spezielles Mikrowellengeschirr sorgt für eine zuverlässige Erhitzung und den maximalen Schutz gegen auftretende Brände.

Die Kippbratpfanne ist ein typisches Größküchengerät, sind vor allem zum Braten, Kurzbraten und Schmoren geeignet. Beheizt ist sie sowohl elektrisch als auch mit Gas.

Der Kombidämpfer entwickelt sich zum Klassiker unter den Gargeräten, er darf in keiner betrieblichen Küche fehlen. Er ist ein Gerät neuer technologischer Garverfahrenskombinationen. Dabei werden Heißluft und Dampf in verschiedenen Kombinationen und Temperaturvariationen eingesetzt. Nahezu alle Speisen können schonend, material- und energiesparend sowie mit hoher Qualität zubereitet werden. Programme für verschiedene Garmöglichkeiten für unterschiedliche Gerichte können gespeichert werden.

a. Töltse ki a táblázatot!

Name des Gerätes			
Küchentechnologie			

b. Igazak, vagy hamisak az alábbi állítások? A hamis állítások esetén mi a helyes megoldás?

Aus einigen Haushalten fehlt die Mikrowelle noch.

Es gibt in jedem Haushalt eine Mikrowelle.

Die Benutzung der Mikrowelle kann gefährlich sein.

Man kann gefrorene Lebensmittel in der Mikrowelle auftauen.

Die Mikrowelle ist schnell aber sehr teuer.

Man darf nur Mikrowellengeschirr in die Mikro legen.

Die Benützung von Alufolie in der Mikrowelle ist nicht erlaubt.

Eine Kippbratpfanne gibt in jedem Kleinbetrieb.

Die Kippbratpfanne funktioniert nur mit Gas.

Bei dem Kombidämfer kann man verschiedene Temperaturen einprogrammieren.

Im Kombidämpfer kann man nur mit Dampf Speisen zubereiten.

c. Keresse ki az alábbi kifejezések jelentését!

- Vergiftung
- Verbrennung
- Auftauen
- Aufwärmen
- Kostengünstig
- Garstufe
- Platte
- drehen
- Backofen
- Bedienung
- Mikrowellengeschirr
- Beheizt
- Garverfahren
- Heißluft
- Schonend
- Gespeichert

d. Egészítse ki a szöveget az alábbiakban felsorolt kifejezésekkel!

Eine Mikrowelle eignet sich hervorragend für das oder von Lebensmitteln. Bei kleinen Portionen kann man sogar ganz auf einen verzichten, denn die Mikrowelle schafft die Übung deutlich und zugleich

Ist das aufzuwärmende Produkt in die Mikrowelle eingelegt, beginnt die eingebaute Platte sich zu Man darf keine in der Mikrowelle benutzen, wenn es doch geschieht muss man mit einem größeren Schaden an der Mikrowelle rechnen. Spezielles sorgt für eine zuverlässige Erhitzung und den maximalen Schutz gegen auftretende Brände.

Die Kippbratpfanne ist ein typisches, sind vor allem zum, und geeignet.

Der Kombidämpfer ist ein neuer technologischer Garverfahrenskombinationen. Dabei werden und in verschiedenen Kombinationen und Temperaturvariationen eingesetzt. Nahezu alle Speisen können, material- und energiesparend sowie mit hoher Qualität zubereitet werden.

Alufolie, schonend, Großküchengerät, Dampf, Kurzbraten, Heißluft, kostengünstiger, Gerät, Schmoren, Aufwärmen, Braten, Mikrowellengeschirr, drehen, schneller, Backofen, Auftauen

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Die Gebrauchsgegenstände – Geräte, Werkzeuge – müssen **i.) rein und stets in gutem Zustand gehalten werden.**

Maschinen und Apparate – Aufschnittmaschine, Schlagrahmautomat usw.– sind **d.) mindestens einmal täglich zu reinigen.**

Es empfiehlt sich sie von Zeit zu Zeit mit einem geeignetem Desinfektionsmittel zu behandeln.

Kochherd, Grill und weitere Apparate und Maschinen müssen **e.) nach jedem Service gereinigt werden.**

Die Küche ist mindestens einmal täglich zu reinigen. Böden, Decken und Wände sollen **a.) glatte, harte Oberfläche aufweisen, damit sie sich leicht reinigen lassen.** Böden sind nach jedem Service zu wischen und täglich aufzuwaschen.

Kühlräume und Kühlschränke sind stets sauber zu halten und mindestens einmal wöchentlich gründlich zu reinigen. Die Temperaturen der Kühleinrichtungen müssen **f.) jederzeit mit Thermometer kontrollierbar sein.**

Küchentücher, Geschirrtücher und sonstige Küchenwäsche muss **b.) täglich ausgewechselt werden.**

Arbeitstische, Hackstöcke und Arbeitsflächen sind stets sauber zu halten.

Abfälle sind **g.) leicht zu reinigenden, bedeckten Behältern aufzubewahren**, wenn möglich in einem besonderen, gekühlten Raum. Auf alle Fälle sind die Abfälle **c.) täglich aus der Küche zu entfernen.** Die Behälter sind öfters **h.) innen und außen gründlich zu waschen und zu desinfizieren.**

2. feladat

- von Zeit zu Zeit
- öfters
- einmal wöchentlich
- täglich einmal
- täglich mehrmals
- jederzeit
- stets

3. feladat

a. Töltse ki a táblázatot!

Name des Gerätes	Mikrowelle	Kippbratpfanne	Kombidämpfer
Küchentechnologie	Auftauen, Aufwärmen	Braten, Schmoren Kurzbraten,	Braten, Dämpfen verschiedene Technologien

b. Richtig oder falsch? Igazak, vagy hamisak az alábbi állítások? A hamis állítások esetén mi a helyes megoldás?

- Aus einigen Haushalten fehlt die Mikrowelle noch. **richtig**
- Es gibt in jedem Haushalt eine Mikrowelle. **falsch**
- Die Benutzung der Mikrowelle kann gefährlich sein. **falsch**
- **Ma már nem, korábban gondolták ezt.**
- Man kann gefrorene Lebensmittel in der Mikrowelle auftauen. **richtig**
- Die Mikrowelle ist schnell aber sehr teuer. **falsch**
- **Használata gyors, de költségtakarékos**
- Man darf nur Mikrowellengeschirr in die Mikro legen. **falsch**
- **Nem, de az speciális edényzet használata előnyösebb.**
- Die Benutzung von Alufolie in der Mikrowelle ist nicht erlaubt. **richtig**
- Eine Kippbratpfanne gibt in jedem Kleinbetrieb. **falsch**
- Die Kippbratpfanne funktioniert nur mit Gas. **falsch**
- **Elektromos árammal is működik.**
- Bei dem Kombidämpfer kann man verschiedene Temperaturen einprogrammieren. **richtig**
- Im Kombidämpfer kann man nur mit Dampf Speisen zubereiten. **falsch**
- **Különböző konyhatechnológiai eljárásokat lehet alkalmazni.**

c. Keresse ki az alábbi kifejezések jelentését!

- Vergiftung **mérgezés**
- Verbrennung **megégés**
- Auftauen **felolvasztás**
- Aufwärmen **felmelegítés**
- kostengünstig **költségtakarékos**
- Garstufe **hőfok**
- Platte **tál**
- dreher **forog**
- Backofen **sütő**
- Bedienung **kezelés, használat**
- Mikrowellengeschirr **mikrohullámú sütőben használt speciális edény**
- beheizt **fűtött, energiával ellátott**
- Garverfahren **konyhatechnológiai eljárás**

Heißluft	forró levegő
schonend	kíméletesen
gespeichert	eltárolt

d. Egészítse ki a szöveget az alábbiakban felsorolt kifejezésekkel!

Eine Mikrowelle eignet sich hervorragend für das **Auftauen** oder **Aufwärmen** von Lebensmitteln. Bei kleinen Portionen kann man sogar ganz auf einen **Backofen** verzichten, denn die Mikrowelle schafft die Übung deutlich **schneller** und zugleich **kostengünstiger**.

Ist das aufzuwärmende Produkt in die Mikrowelle eingelegt, beginnt die eingebaute Platte sich zu **drehen**. Man darf keine **Alufolie** in der Mikrowelle benutzen, wenn es doch geschieht muss man mit einem größeren Schaden an der Mikrowelle rechnen. Spezielles **Mikrowellengeschirr** sorgt für eine zuverlässige Erhitzung und den maximalen Schutz gegen auftretende Brände.

Die Kippbratpfanne ist ein typisches **Größküchengerät**, sind vor allem zum **Braten**, **Kurzbraten** und **Schmoren** geeignet.

Der Kombidämpfer ist ein **Gerät** neuer technologischer Garverfahrenskombinationen. Dabei werden **Heißluft** und **Dampf** in verschiedenen Kombinationen und Temperaturvariationen eingesetzt. Nahezu alle Speisen können **schonend**, material- und energiesparend sowie mit hoher Qualität zubereitet werden.

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

<http://www.haccp-kueche.de> 2010.09.05.

Philip Pauli: Lehrbuch der Küche, Pauli & Rechsteiner Treuhand AG

Roswitha Macher–Andrea Staltner–Elfride Derflinger–Sylvia Pehak–Eduard Mitsche–Peter Frischer: Küche, Trauner Verlag, 2008.

<http://www.grosskuechen-buchner.de> 2010.09.05.

www.lachner.de 2010.09.05.

A(z) 1464-06 modul n27-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 03 0100 31 01	Gyorséttermi- és ételeladó
33 811 03 1000 00 00	Szakács
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
20 óra

MUNKANYELVI ANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.
Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató