

**VENDÉGLÁTÓIPAR ISMERETEK
EMELT SZINTŰ SZÓBELI VIZSGA
MINTAFELADATOK ÉS ÉRTÉKELÉSÜK**

1. tétel**A feladat****Témakör: Állati eredetű élelmiszerek****A tej, a tejkészítmények és a tejtermékek**

Mutassa be a tej- és tejkészítményeket, valamint a tejtermékeket! Válaszában térjen ki ezek jellemzésére, tárolására, eltarthatóságára és vendéglátóipari felhasználási lehetőségeire!

- Jellemezze a tej, tejkészítmények és tejtermékek (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej stb.)!
- Mutassa be a tej, tejkészítmények és tejtermékek tárolásának követelményeit, eltarthatóságára vonatkozó előírásokat!
- Ismertesse a tej, tejkészítmények és tejtermékek felhasználását, különös tekintettel a vendéglátásban!

B feladat**Témakör: Üzemi ismeretek****A termelés helyiségei**

Ön egy étterem alkalmazottja. Mutassa be a melegkonyhás egységekre jellemző termelő helyiségeket, jellemezze a helyiségkapcsolatait!

- Előkészítő helyiségek
- Az elkészítés helyiségei, konyhatípusok
- A befejező és kiegészítő műveletek helyiségei
- A termelés helyiségkapcsolatai

1. tétel

A feladat

Témakör: Állati eredetű élelmiszerek

A tej, a tejkészítmények és a tejtermékek

Mutassa be a tej- és tejkészítményeket, valamint a tejtermékeket! Válaszában térjen ki ezek jellemzésére, tárolására, eltarthatóságára és vendéglátóipari felhasználási lehetőségeire!

- Jellemezze a tej, tejkészítmények és tejtermékek (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej stb.)!
- Mutassa be a tej, tejkészítmények és tejtermékek tárolásának követelményeit, eltarthatóságára vonatkozó előírásokat!
- Ismertesse a tej, tejkészítmények és tejtermékek felhasználását, különös tekintettel a vendéglátásban!

Információtartalom vázlata

- A tej fogalma
 - a tejkészítmények fogalma
 - a tejtermékek fogalma és csoportonként legjellemzőbb élelmiszerek jellemzői.
- A tej, tejkészítmények és tejtermékek tárolásának követelményei, eltarthatóságára vonatkozó előírások.
 - a tárolásra alkalmas helyiségek jellemzői- elhelyezkedésük, kialakításuk, a velük szemben támasztott követelmények)
 - a HACCP előírásai a tej –tejtermékek- tejkészítmények tárolásával kapcsolatban
 - a tárolásra alkalmas berendezések, és követelményeik.
- Az eltarthatóságra vonatkozó előírások. (eltarthatósági idő, fogyaszthatósági idő).
- A tej, tejkészítmények és tejtermékek felhasználásának lehetőségei a gyakorlatban, különös tekintettel a vendéglátásban. (ételkészítési műveletekben, készítményekben történő alkalmazás)

Az A feladat értékelése:

A szóbeli feleletet a vizsgakövetelmények szerint az alábbi szempontok és kompetenciák alapján a tantárgyi bizottság tagjai értékelik:

Szempontok, kompetenciák	Max. pontszám	Elért pontszám
A feladat megértése: tej, tejkészítmények és tejtermékek, fajtái.	2	
A lényeg kiemelése: tej, tejkészítmények és tejtermékek között lényegi különbségek felismerése.	3	
Alapfogalmak ismerete, definiálása és alkalmazása:	3	
A tej, a tejkészítmények a tejtermékek fogalma. Eltarthatósági, fogyaszthatósági idő fogalma.	2	

Tények, jelenségek, folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázata: A tej, tejkészítmények és tejtermékek tárolásának követelményei, eltarthatóságára vonatkozó előírások. A tárolásra alkalmas helyiségek jellemzői.	3 2	
Összefüggések értelmezése: A HACCP előírásainak alkalmazása. A készítmények felhasználása a vendéglátásban.	2 3	
Megfelelően felépített, világos, szabatos előadásmód	2	
Szaknyelv alkalmazása	3	
Szóbeli összesen:	25	

1. tétel

B feladat

Témakör: Üzemi ismeretek

A termelés helyiségei

Ön egy étterem alkalmazottja. Mutassa be a melegkonyhás egységekre jellemző termelő helyiségeket, jellemezze a helyiségkapcsolatait!

- Előkészítő helyiségek
- Az elkészítés helyiségei, konyhatípusok
- A befejező és kiegészítő műveletek helyiségei
- A termelés helyiségkapcsolatai

Információtartalom vázlata

- Az előkészítő helyiségek: termelést előkészítő, szakosított helyiségek (például húst, halat, zöldséget, tojást stb. előkészítő helyiségek),
- A termelőhelyiségek (szakosított konyhák, vagy egy nagy alapterületű konyhán elkülönített részlegek,) például melegkonyha, tésztakonyha, hidegkonyha, kávéskonyha.
- A termelést kiegészítő helyiségek: fehér- és feketemosogatók, ételmaradék tároló.
- A termelés helyiségkapcsolatai-kialakításuk alapelve- „a tiszta és egyenes út elve”.

A B feladat értékelése:

A szóbeli feleletet a vizsgakövetelmények szerint az alábbi szempontok és kompetenciák alapján a tantárgyi bizottság tagjai értékeli:

Szempontok, kompetenciák	Max. pontszám	Elért pontszám
<p>A feladat megértése: a termelés helyiségei és kapcsolatrendszerük.</p> <p>A lényeg kiemelése: a termelésre közvetlenül alkalmas helyiségek bemutatása (szakosított konyhák, vagy egy nagy alapterületű konyhán elkülönített részlegek,) például melegkonyha, tésztakonyha, hidegkonyha, kávéskonyha.)</p>	<p>2</p> <p>3</p>	
<p>Alapfogalmak ismerete, definiálása és alkalmazása: A termelés lényege. A termelésre alkalmas helyiségek meghatározása (konyha- konyhafajták fogalma, cukrászműhely fogalma) Az előkészítő helyiségek és a termelést kiegészítő helyiségek fogalma jellemzői.</p>	<p>3</p> <p>3</p>	

Tények, jelenségek, folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázata:	3	
Előkészítő és kiegészítő helyiségek szerepe. A termelés helységkapcsolatai, követelmények.	2	
Összefüggések értelmezése:		
A termelés helyiségeinek kialakítása, az alkalmazott alapelv -„a tiszta és egyenes út elve”- hogyan érvényesül a gyakorlatban.	3	
Megfelelően felépített, világos, szabatos előadásmód	3	
Szaknyelv alkalmazása	3	
Szóbeli összesen:	25	

2. tétel**A feladat****Témakör: Édesítőszer és édesipari termék, koffeintartalmú élvezeti áruk****Édesítőszer és édesipari termék**

Főnöke arra kéri Önt, hogy mutassa be a természetes és mesterséges édesítőszer, az édesipari termék jellemzőit és felhasználásuk területeit.

- A természetes édesítőszer jellemzése, fajtái.
- A mesterséges édesítőszer jellemzése, fajtái.
- Édesipari termék jellemzése, fajtái.
- A kakaópor jellemzése és felhasználása.
- A csokoládétermék és bevonómasszák jellemzése.
- Természetes és mesterséges édesítőszer, édesipari termék felhasználása a vendéglátásban.

B feladat**Témakör: Az értékesítés alapjai****Az értékesítés fajtái és jellemzői**

Ön egy vendéglátóipari egység alkalmazottja. Mutassa be a vendéglátásban alkalmazható értékesítés fajtáit és jellemzőit!

- Az értékesítés alapvető célja, jellemzője a vendéglátásban.
- Az értékesítés fajtái: közvetlen és közvetett értékesítés.
- A közvetlen értékesítés változatai, módjai.
- A közvetett értékesítés jellemzője, módjai, rendszerei.
- Az értékesítés formái az értékesítés rendszere szerint.

2. tétel**A feladat**

Témakör: Édesítőszer és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk

Édesítőszer és édesipari termékek

Főnöke arra kéri Önt, hogy mutassa be a természetes és mesterséges édesítőszer, az édesipari termékek jellemzőit és felhasználásuk területeit.

- A természetes édesítőszer jellemzése, fajtái.
- A mesterséges édesítőszer jellemzése, fajtái.
- Édesipari termékek jellemzése, fajtái.
- A kakaópor jellemzése és felhasználása.
- A csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése.
- Természetes és mesterséges édesítőszer, édesipari termékek felhasználása a vendéglátásban.

Információtartalom vázlata

- Édesítőszer fogalma, fajtái, jellemzői, élettani hatásuk.
- A természetes édesítőszer jellemzése, fajtái:
 - cukor-kereskedelmi cukorfajták
 - méz.
- A mesterséges édesítőszer jellemzése, fajtái, szerepük a táplálkozásban.
- Édesipari készítmények fajtái: cukorkák, kakaó - és csokoládétermékek, bevonómasszák fajtái, jellemzői.
- Természetes és mesterséges édesítőszer, édesipari termékek felhasználása a vendéglátásban a különböző technológiai folyamatokban.(pl. sütés-főzés, ízesítés, díszítés, stb.)

Az A feladat értékelése:

A szóbeli feleletet a vizsgakövetelmények szerint az alábbi szempontok és kompetenciák alapján a tantárgyi bizottság tagjai értékelik:

Szempontok, kompetenciák	Max. pontszám	Elért pontszám
A feladat megértése: Édesítőszer fajtái, édesipari készítmények csoportjai.	2	
A lényeg kiemelése: Természetes és mesterséges édesítőszer közötti lényeges különbség.(táplálkozás-élettanihatás) felismerése.	3	

Alapfogalmak ismerete, definiálása és alkalmazása: Édesítőszer fajtái, cukor, méz, mesterséges édesítőszer, édesipari termék, kakaó, csokoládétermékek, bevonómassza.	5	
Tények, jelenségek, folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázata: Az édesítőszer szerepe a táplálkozásban. Élettani hatásuk. Édesítőszer felhasználása a vendéglátásban.	3 2	
Összefüggések értelmezése: Az édesítőszer szerepe, viselkedése a különböző technológiai folyamatokban.	2 3	
Megfelelően felépített, világos, szabatos előadásmód	2	
Szaknyelv alkalmazása	3	
Szóbeli összesen:	25	

2. tétel**B feladat****Témakör: Az értékesítés alapjai****Az értékesítés fajtái és jellemzői**

Ön egy vendéglátóipari egység alkalmazottja. Mutassa be a vendéglátásban alkalmazható értékesítés fajtáit és jellemzőit!

- Az értékesítés alapvető célja, jellemzője a vendéglátásban.
- Az értékesítés fajtái: közvetlen és közvetett értékesítés.
- A közvetlen értékesítés változatai, módjai.
- A közvetett értékesítés jellemzője, módjai, rendszerei.
- Az értékesítés formái az értékesítés rendszere szerint.

Információtartalom vázlata

- Az értékesítés alapvető célja, jellemzője a vendéglátásban.
- Az értékesítési folyamat meghatározása és az üzlet fajtája, színvonala közötti kapcsolat.
- A közvetlen értékesítés változatai, módjai:
 - közvetlen pultkiszolgálás
 - kiszolgálás a pénztáron keresztül
 - italkeverés ételkészítés a bárpultnál
 - gyorskiszolgáló (úgynevezett fast food) rendszerű üzletek
- A közvetett értékesítés jellemzője, módjai, rendszerei:
 - módjai: svájci, francia, angol, orosz – jellemzői, alkalmazásuk
 - rendszeri - munkaszervezési szempontból: egyéni, brigád, páros/span rendszer
- Az értékesítés formái az értékesítés rendszere szerint:
 - étlap szerinti (à la carte)és különböző menürendszerek (table d'hôte rendszer), egyéb kötött menürendszerek.

A B feladat értékelése:

A szóbeli feleletet a vizsgakövetelmények szerint az alábbi szempontok és kompetenciák alapján a tantárgyi bizottság tagjai értékelik:

Szempontok, kompetenciák	Max. pontszám	Elért pontszám
A feladat megértése: Az értékesítés alapvető célja, jellemzője a vendéglátásban	2	
A lényeg kiemelése: Különbségek és hasonlóságok az egyes értékesítési fajták között.	3	

<p>Alapfogalmak ismerete, definiálása és alkalmazása:</p> <p>közvetlen pultkiszolgálás és változatai, felszolgálás, módok, felszolgálási rendszerek, értékesítési formák(à la carte, table d'hôte rendszer), egyéb menürendszerek</p>	5	
<p>Tények, jelenségek, folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázata:</p> <p>Az értékesítés folyamata az egyes módszerek esetén, főbb jellemzők.</p> <p>A pultkiszolgálás és a felszolgálás munkafolyamatai.</p>	3	
<p>Összefüggések értelmezése:</p> <p>Az értékesítési folyamat meghatározása és az üzlet fajtája, színvonala közötti kapcsolat.</p>	5	
<p>Megfelelően felépített, világos, szabatos előadásmód</p>	2	
<p>Szaknyelv alkalmazása</p>	3	
<p>Szóbeli összesen:</p>	25	

3. tétel**A feladat****Témakör: Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók****Fűszerek, ízesítők**

Mutassa be a fűszerek, ízesítők, az adalékanyagok jellemzőit, fajtáit és felhasználásuk területeit! Foglalja össze ezekre vonatkozó ismereteit! Térjen ki az ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok/ convenience food/ jellemzésére és felhasználási területeire is!

- A fűszerek jellemzése, fajtái, csoportosítása és felhasználása, szerepük a táplálkozásban.
- Az ízesítőanyagok, étkezési só és ecet – összetett ételízesítő készítmények jellemzése, felhasználása.
- Az adalékanyagok jellemzése, fajtái és felhasználása.
- Az ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése, szerepe és felhasználása a vendéglátásban.

B feladat**Témakör: Az értékesítés higiénája, üzleti árukezelés****A hűtővitrinek és a pultok feltöltése, az értékesítés helyiségkapcsolatai, azok szabályai**

Ön egy vendéglátóipari egység alkalmazottja. Új munkatárs érkezik, betanításának egy részét Önre bízták. Mutassa be új kollégájának a hűtővitrinek, pultok rendezésének, feltöltésének szabályait! Ismertesse az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi előírásait!

- A hűtővitrinek, pultok fajtái, használatuk a különböző üzlettípusokban.
 - A hűtővitrinek, pultok feltöltésének szabályai.
 - Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai szabályai.
 - Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek tűzrendészeti, minőségbiztosítási szabályai.
 - Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályai.
-

3. tétel**A feladat****Témakör: Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók****Fűszerek, ízesítők**

Mutassa be a fűszerek, ízesítők, az adalékanyagok jellemzőit, fajtáit és felhasználásuk területeit! Foglalja össze ezekre vonatkozó ismereteit! Térjen ki az ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok/ convenience food/ jellemzésére és felhasználási területeire is!

- A fűszerek jellemzése, fajtái, csoportosítása és felhasználása, szerepük a táplálkozásban.
- Az ízesítőanyagok, étkezési só és ecet – összetett ételízesítő készítmények jellemzése, felhasználása.
- Az adalékanyagok jellemzése, fajtái és felhasználása.
- Az ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése, szerepe és felhasználása a vendéglátásban.

Információtartalom vázlata

- A fűszerek fogalma, jellemzése, szerepük a táplálkozásban.
 - A fűszerek minőségét meghatározó tényezők (kémiai összetétel, érzékszervi tulajdonságok)
 - A fűszerek csoportosítása növényi részek és származási hely alapján.
 - A fűszerek felhasználási területei a vendéglátásban.
- Az ízesítőanyagok fogalma, étkezési só és ecet – összetett ételízesítő készítmények jellemzése, felhasználása. (pl. mustár, paradicsom-paprikasűrítmény alapú készítmények)
- Az adalékanyagok jellemzése, fajtái és felhasználása.
- Az ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése, szerepe és felhasználása a vendéglátásban.

Az A feladat értékelése:

A szóbeli feleletet a vizsgakövetelmények szerint az alábbi szempontok és kompetenciák alapján a tantárgyi bizottság tagjai értékelik:

Szempontok, kompetenciák	Max. pontszám	Elért pontszám
A feladat megértése: A fűszerek fogalma, jellemzése, fajtái.	2	
A lényeg kiemelése: Fűszerek, ízesítőszerke, adalékanyagok, kényelmi termékek közötti különbség meghatározása, csoportosításuk.	3	

Alapfogalmak ismerete, definiálása és alkalmazása:	3	
Fűszerek, ízesítőszeresek, adalékanyagok, kényelmi termékek fogalma. Felhasználásuk a vendéglátás különböző munkafolyamataiban.	2	
Tények, jelenségek, folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázata:		
Ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi termékek összetétele, fajtái, előállítása.	4	
Összefüggések értelmezése:		
A fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi termékek szerepe a táplálkozásban.	3	
Megfelelően felépített, világos, szabatos előadásmód	4	
Szaknyelv alkalmazása	4	
Szóbeli összesen:	25	

3. tétel**B feladat****Témakör: Az értékesítés higiénája, üzleti árkezelés****A hűtővitrinek és a pultok feltöltése, az értékesítés helyiségkapcsolatai, azok szabályai**

Ön egy vendéglátóipari egység alkalmazottja. Új munkatárs érkezik, betanításának egy részét Önre bízta. Mutassa be új kollégájának a hűtővitrinek, pultok rendezésének, feltöltésének szabályait! Ismertesse az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi előírásait!

- A hűtővitrinek, pultok fajtái, használatuk a különböző üzlettípusokban.
- A hűtővitrinek, pultok feltöltésének szabályai.
- Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai szabályai.
- Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek tűzrendészeti, minőségbiztosítási szabályai.
- Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályai.

Információtartalom vázlata

- A hűtővitrinek, pultok fajtái, használatuk a különböző üzlettípusokban.
(ital- hűtővitrinek, italpult, süteményes pult, hidegkonyhai termékek pultja, kávéspult, semleges pult, pénztárpult, stb.)
- A hűtővitrinek, pultok feltöltésének, kezelésének szabályai.
(folyamatos feltöltés, esztétikus elrendezés, a termékek megfelelő csoportosítása, higiéniai szabályok betartása, megfelelő hőmérséklet biztosítása, stb,...)
- Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai szabályai.(értékesítőtér, kerthelyiség, előkert-terasz kialakítása, mosdók, ruhatár, esetleg porta kialakítása, higiéniai követelmények- könnyen tisztítható burkolat, falfelület, stb.)
- Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek tűzrendészeti, minőségbiztosítási szabályai. (tűzoltó készülékek elhelyezése, nyílászárók kialakítása.....stb)
- Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályai.(akadálymentesség, csúszásmentes padozat, szagelszívás, megfelelő szigetelés-hang, szag,.....stb)

A B feladat értékelése:

A szóbeli feleletet a vizsgakövetelmények szerint az alábbi szempontok és kompetenciák alapján a tantárgyi bizottság tagjai értékelik:

Szempontok, kompetenciák	Max. pontszám	Elért pontszám
<p>A feladat megértése: A hűtővitrinek, pultok fajtái, használatuk a különböző üzlettípusokban. Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai szabályai.</p>	<p>2</p> <p>3</p>	
<p>Alapfogalmak ismerete, definiálása és alkalmazása: A hűtővitrinek, pultok fajtái, használatuk a különböző üzlettípusokban Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek tűzrendészeti, minőségbiztosítási szabályai.</p>	<p>5</p>	
<p>Tények, jelenségek, folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázata: Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályai.</p>	<p>3</p> <p>2</p>	
<p>Összefüggések értelmezése: Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályai.(akadálymentesség, csúszásmentes padozat, szagelszívás, megfelelő szigetelés-hang, szag,...stb)</p>	<p>5</p>	
<p>Megfelelően felépített, világos, szabatos előadásmód</p>	<p>2</p>	
<p>Szaknyelv alkalmazása</p>	<p>3</p>	
<p>Szóbeli összesen:</p>	<p>25</p>	