

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

1. tétel**A feladat****Témakör: Alapkészítmények II.****Vadhúsokból készíthető ételek fajtái, jellemzői**

Ismertesse a hazánkban ételkészítésre használható vadon élő állatokat, az azokból készíthető ételek fajtáit, jellemzőit! Válaszában térjen ki a vadhúsok kezelésének, elkészítésének sajátosságaira is!

- A vadak és vadszárnyasok húsának jellemzői, azok összefüggései az életmódjukkal
- Pácolási technológiák, a pácok készítése
- A különböző vadételek készítésének technológiai műveletei
- A különféle vadak különböző húsrészeiből készíthető ételek fajtái és azok jellemzői

B feladat**Témakör: Fogyasztóvédelem****Általános és szakmai fogyasztóvédelmi ismeretek**

Ismertesse a fogyasztói alapjogokat az Európai Unió szabályozás alapján! Mutassa be a fogyasztóvédelmi törvényen keresztül a hazai fogyasztóvédelmi szabályokat!

- Az EU fogyasztóvédelmének 5 sarokpontja
- A fogyasztóvédelmi törvény felépítése, alanyai
- A fogyasztói érdekvédelem lehetőségei
- A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- A fogyasztói jogok érvényesítésében eljáró szervezetek (állami, önkormányzati, társadalmi)

A tételhez használható segédeszköz:

Nincs szükség segédeszközre.

A feladat**Témakör: Alapkészítmények II.****Vadhúsokból készíthető ételek fajtái, jellemzői**

Ismertesse a hazánkban ételkészítésre használható vadon élő állatokat, az azokból készíthető ételek fajtáit, jellemzőit! Válaszában térjen ki a vadhúsok kezelésének, elkészítésének sajátosságaira is!

- A vadak és vadszárnyasok húsának jellemzői, azok összefüggései az életmódjukkal
- Pácolási technológiák, a pácok készítése
- A különböző vadételek készítésének technológiai műveletei
- A különféle vadak különböző húsrészeiből készíthető ételek fajtái és azok jellemzői

Információtartalom vázlata

- Ételkészítésre használható vadon élő állatok csoportosítása:
 - nagyvadfajok: gímszarvas, dámszarvas, őz, muflon, vaddisznó
 - apróvadfajok: vadnyúl, fácán, fogoly, vadlúd, vadvaca
- Nagyvadak, apróvadak húsrészei, felhasználható belsőségei
- A vadhúsok jellemzői:
 - erős rostozat
 - sok íz
 - aromaanyagot tartalmazó sovány húsok
- Érlelésük, pácolásuk
 - vadpác
 - nedves pác
 - száraz pác
- Frissensütéssel készíthető húsrészek:
 - szarvasbélcsín, gerinc
 - vaddisznó karaj, szűz (ebből készíthető pl. a szarvasbélcsín vadász módra, amely szárnyasmájjal és pirított gombával készített bélcsín barna mártással, burgonyafánkkal tálalva)
- Párolással készíthető húsrészek:
 - vaddisznó-, szarvas-, őz-, vadnyúl gerinc, comb, lapocka (ebből készíthető pl. a nyúlgerinc vadasan, ami zöldségekkel párolt, pikánsra ízesített és zsemlegombóccal tálalt vadétel)
- Főzéssel készíthetők: apróhúsokból tárkonyos vadragu leves, fácánleves, ami a húslevesekhez csoportosítható
- Spékeléssel, bardírozással (tűzdeléssel, szalonnaburkolással) készülhet pl. a tűzdelte őzfilé áfonyával vagy a fogolysült szalonnában)

Az „A” feladat értékelése:

ÉRTÉKELŐ TÁBLÁZAT

Szemponatok, kompetenciák	Max. pontszám
A feladat megértése, a lényeg kiemelése, megfelelően felépített, világos, szabatos előadásmód: Vadhúsokból készíthető ételek fajtái, jellemzői	2
Alapfogalmak ismerete: A vadak csoportosítása	2
Nagyvadak, apróvadak húsrészei, felhasználható belsőségei	3
Alapfogalmak definiálása és alkalmazása, tények, jelenségek: A vadak érlelése és pácolása	3
Összefüggések értelmezése: a vadak és vadszárnyasok húsának jellemzői, azok összefüggései az életmódjukkal	3
Folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázása: Különböző technológiákkal készíthető húsrészek. Frissensütéssel készíthető húsrészek egy ételpéldával történő jellemzése.	2
Folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázása: Párolással készíthető húsrészek egy ételpéldával történő jellemzése.	2
Folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázása: Főzéssel készíthető vadhúsok egy ételpéldával történő jellemzése.	2
Folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázása: Spékeléssel, bardírozással készíthető vadhúsok egy ételpéldával történő jellemzése.	3
Szaknyelv alkalmazása: a vadhúsok neveinek, a pácolási és ételkészítési technológiák szakmai kifejezéseinek helyes használata.	3
„A” feladat pontszáma:	25

1. tétel**B feladat****Témakör: Fogyasztóvédelem****Általános és szakmai fogyasztóvédelmi ismeretek**

Ismertesse a fogyasztói alapjogokat az Európai Unió szabályozás alapján! Mutassa be a fogyasztóvédelmi törvényen keresztül a hazai fogyasztóvédelmi szabályokat!

- Az EU fogyasztóvédelmének 5 sarokpontja
- A fogyasztóvédelmi törvény felépítése, alanyai
- A fogyasztói érdekérvényesítés lehetőségei
- Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- A fogyasztói jogok érvényesítésében eljáró szervezetek (állami, önkormányzati, társadalmi)

Információtartalom vázlata

- A fogyasztóvédelem rövid áttekintése
- Az Európai Unió 5 pontja:
 - A fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
 - A fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
 - A fogyasztóknak az oktatáshoz és tájékoztatáshoz való joga
 - A jogorvoslat és a kárigény érvényesítés joga
 - A fogyasztói érdekek képviselője
- A fogyasztóvédelemhez kapcsolódó fogalmak:
 - Ki minősül fogyasztónak, ki nem
 - Termékfelelősség fogalma, jótállás (garancia) fogalma, szabályai, termékfelelősség értelmezése a vendéglátásban (erkölcsi, anyagi és büntetőjogi felelősség az előállított vendéglátó termékekért, nyújtott szolgáltatásokért)
- Vásárlók könyve, kezelési szabályai:
 - hitelesítés
 - elhelyezés
 - a bejegyzés megválaszolásának szabályai
- A vendégreklamációk intézésének folyamata:
 - személyzet hatásköre
 - üzletvezetés hatásköre
 - vásárlók könyvi bejegyzés intézése
 - békéltető testület
 - polgári peres eljárás
- A békéltető testület székhelye, hatásköre, célja
- Fogyasztóvédelmi szervezetek:
 - állami szervezetek, mint NFH és járási hivatali osztályai
 - az önkormányzatok szerepe a fogyasztóvédelemben
 - civil fogyasztóvédelmi egyesületek céljai, lehetőségei

A „B” feladat értékelése:

ÉRTÉKELŐ TÁBLÁZAT

Szemponatok, kompetenciák	Max. pontszám
A feladat megértése, a lényeg kiemelése, megfelelően felépített, világos, szabatos előadásmód: A fogyasztóvédelem célja, rendszere.	2
Alapfogalmak ismerete: EU 5 fogyasztóvédelmi pontja.	2
Alapfogalmak definiálása: EU 5 fogyasztóvédelmi pontjának értelmezése.	2
Alapfogalmak alkalmazása, tények, jelenségek ismerete: Fogyasztóvédelmi törvény	2
Összefüggések értelmezése: A fogyasztóvédelmi törvény alanyai	2
Összefüggések értelmezése: A termékfelelősség fogalma, termékfelelősség a vendéglátásban.	2
Folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázása: A panaszkezelés folyamata, példával való jellemzése	2
Folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázása: A Vásárlók könyvének kezelési szabályai	2
Folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázása: Vendégreklamációk intézésének folyamata	2
Folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázása: Békéltető testület székhelye, hatásköre, célja	2
Folyamatok ismerete és alkalmazása, magyarázása: Fogyasztóvédelmi szervezetek	2
Szaknyelv alkalmazása: A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos szakmai kifejezések helyes használata	3
„B” feladat pontszáma:	25