

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

21 811 01 Konyhai kisegítő

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Ételtészítés alapjai

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

A 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a 000023/2017 – 5520 számon kiadom.

MÁSOLAT

Az eredeti okirattal mindenben
meg egyező hiteles másolat.



Jóváhagyta:

P. Pölöskei
Pölöskei Gáborné
helyettes államtitkár



2017

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI HIVATAL

Érvényes: 2017. 01. 24-től

Részsakképesítés: 21 811 01 Konyhai kisegítő
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Ételkészítés alapjai

A vizsgafeladat ismertetése: Központi tételsor alapján a technológiai ismeretekből és egy-egy konkrét ételcsoporthoz tartozó ételek készítésének ismertetéséből számol be.

A tételekhez segédeszköz nem használható.

A feladatsor első részében található 1–28-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzótételek.

A második részben található a tanári példány, amely az értékelést segíti.

A tételsor a (29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

- 1. Ismertesse a nyers- és feldolgozott élelmiszerek útját egy melegkonyhás vendéglátó egységben a gazdasági bejáratától az értékesítő térig!
Sorolja fel a termelés és az azt kiegészítő helyiségeket, beszéljen azok funkcióiról!
Határozza meg egy étterem konyhájának legfontosabb munkaköreit, körvonalazza a munkatársak feladatait!**

- 2. Beszéljen a szárazáru raktár berendezéseiről és gépeiről!
Mutasson be 10 olyan különböző csoportba tartozó élelmiszert, amelyeket a szárazáru raktárból kell vételeznie! Jellemezze ezek csomagolásának, kiszerezésének alapvető tulajdonságait!
Csoportonként nevezzen meg 1 - 1 olyan ételt, amelyeket a kiválasztott élelmiszerekből lehet készíteni! Ismertesse a megnevezett ételek készítését és tálalását!**

- 3. Ismertesse a földesáru raktár/hűtőkamra kialakításának jellemzőit, a földesáruk tárolásának szabályait!**
Mutasson be legalább 6 gyökérgumós zöldségfélét! Szakmai szempontok szerint részletezze előkészítésük folyamatát, módszereit, műveleteit!
Válasszon ki közülük négyet, és nevezzen meg 2-2 olyan ételt, amely a kiválasztott élelmiszerekből (is) készül! Ismertesse azok készítését és tálalását!

- 4. Ismertesse a zöldség-előkészítő kialakításának jellemzőit, az ott alkalmazott gépeket, berendezési tárgyakat és felszereléseket!**
Soroljon fel legalább 6 káposztaféléhez tartozó zöldségfélét! Mondja el előkészítésük folyamatát, módszereit, műveleteit! Válasszon ki közülük négyet, és nevezzen meg 2-2 olyan ételt, amely a kiválasztott élelmiszerekből (is) készül! Ismertesse azok készítését és tálalását!

- 5. Melyek azok a legfontosabb élelmiszerbiztonsági, gazdaságossági és szakmai szempontot, amelyeket a zöldségfélék előkészítése során be kell tartani? Hogyan és hol történhet az előkészített élelmiszerek tárolása?
Soroljon fel 4 különböző hagymafélét! Ismertesse azok előkészítését (tisztítás, darabolás)!
Nevezzen meg - hagymafélénként - 3 olyan ételt, amelyek azok felhasználásával készülnek! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását!**

- 6. Burgonyát kell gépi és kézi technológiával előkészítenie. Milyen sorrendben és milyen műveleteket kell elvégeznie?
Soroljon fel öt különböző burgonyadarabolási módot, illetve formát!
Nevezzen meg nyolc olyan, különböző ételcsoportokba tartozó ételt, vagy ételkiegészítőt (köret, főzelék), amelyet burgonyából illetve burgonyával készítünk!
Ismertesse azok készítését és tálalását!**

- 7. Soroljon fel legalább 5 ehető gombafélét! Milyen élelmiszerbiztonsági előírásokat kell figyelembe venni a gyűjtött (vadon termő) ehető gombák beszerzésére?
Foglalja össze, milyen szabályok vonatkoznak a friss és az előkészített gombafélék tárolására, az azokból készített ételek forgalmazására!
Mondja el, hogyan történik a csiperkegomba előkészítése (tisztítása, darabolása)!
Nevezzen meg öt olyan ételt, és/vagy étel-kiegészítőt (köret, mártás), amiket csiperkegomba felhasználásával készítünk! Ismertesse azok elkészítését és tálalását!**

- 8. Soroljon fel és jellemezzen a kabakosok csoportjába tartozó 5 különböző zöldségfélélt!
Ismertesse, hogy melyiket milyen időszakban/évszakban lehet frissen beszerezni!
Mutassa be előkészítésük műveleteit, az előkészítésük során alkalmazott eszközöket, és az eszközök alkalmazása során felmerülő baleseti forrásokat!
Nevezzen meg a felsorolt zöldségfélék felhasználásával készülő 2-2 ételt!
Ismertesse azok készítését és tálalását!**

- 9. Soroljon fel 5 különböző száraz és/vagy friss hüvelyes élelmiszert! Ismertesse azok szezonális jellegét! Kiemelt figyelmet fordítson a választott hüvelyesek előkészítésére, az előkészítésük során mutatkozó fizikai és biológiai veszélyforrások ismertetésére!**

Nevezzen meg a felsorolt hüvelyesek felhasználásával készülő 2-2 ételt! Ismertesse a felsorolt ételek készítését és tálalását!

- 10. Milyen formában (előkészítettségi fokon) szerezheti be egy vendéglátó vállalkozás a tyúktojást? Milyen esetekben és milyen módon kell fertőtleníteni azokat? Ismertesse a fertőtlenített tojások tárolásának a módját!**

Milyen élelmiszerbiztonsági (HACCP) dokumentumokat kell vezetni a felhasznált tojásokkal kapcsolatban, és mit kell, hogy tartalmazzanak a dokumentumok?

Soroljon fel 10 olyan ételt, amelyeket tyúktojás felhasználásával kell készíteni! Ismertesse a nevezett ételek készítését, tálalását!

11. Soroljon fel 10 olyan zöldségfélét, amelyek alkalmasak főzelék készítésére! Ismertesse azok előkészítését!

Mondja el öt főzelékétel készítését, tálalását!

Nevezzen meg olyan feltéteket, amelyeket a felsorolt főzelékekhez kínálhatunk!

Ismertesse elkészítésük és tálalásuk módját!

12. Soroljon fel 3-3 tojással és tojás nélkül készült száraztészta-féleséget! Ismertesse azok főzésének módját! Mit értünk 8 tojásos száraztésztán?

Soroljon fel tésztaféléneként két-két olyan különböző ételcsoportba tartozó ételt, amelyek készítéséhez, tálalásához a nevezett száraz tésztát alkalmazzuk! Ismertesse ezen ételek készítését!

Feleletében térjen ki arra is, hogy milyen szabályok vonatkoznak a tésztafélék készítésénél, tálalásánál (például a szóratok felhelyezésére), valamint az ételminőség eltevésére!

- 13. Nevezzen meg 5-5 szárított és friss zöld fűszernövényt, valamint 3 ízesítőszeret! Határozza meg, hogy mit értünk fűszeren és ízesítőn? Mindegyik alkalmazására mondjon 2-2 ételfélét! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását! Soroljon fel 10 olyan fontos szabályt, amelyeket a fűszerek és ízesítők alkalmazásakor indokolt betartani.**

- 14. Ismertesse a bécsi bundázás szakszerű végzését!
Nevezzen meg 3-3 olyan húsfélét, zöldségfélét vagy tésztafélét, amelyet a fenti eljárással készítünk! Ismertesse az adott ételek készítését és tálalását!
Sorolja fel azokat a gépeket, berendezéseket és eszközöket, amelyek szükségesek a műveletek elvégzéséhez!
Nevezze meg azokat az étel-kiegészítőket (köretek, mártások, saláták), amelyeket az adott étel-elemek mellé kínálna!
Milyen egyéb bundázási eljárásokat ismer, és milyen ételféleségek készítéséhez alkalmazzuk azokat?**

15. Soroljon fel legalább 5 olyan élelmiszert és/vagy technológiai eljárást, amelyeket az ételek készítése során folyadékok sűrítésére használunk!

Nevezzen meg két-két olyan különböző készítménycsoportba tartozó ételt, vagy étel-kiegészítőt (mártás, köret), amelyeket az adott alapanyag, vagy technológia alkalmazásával sűrít! Ismertesse ezek elkészítési technológiáját és tálalását!

16. Soroljon fel és jellemezzen nyolc olyan zöldségfélést, amelyből salátát lehet készíteni! Ismertesse azok jellemző szezonálisát, előkészítésüket, a saláták elkészítését! Külön térjen ki az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos lehetséges problémákra és azok kezelésére!

Nevezzen meg olyan ételeket, amelyekhez az Ön által kiválasztott salátákat ajánlaná!

- 17. Soroljon fel 5-5 hazánkban és külföldön termő gyümölcsöt! Ismertesse azok szezonálisát és előkészítésük sajátosságait!**
Mondja el, milyen élelmiszerbiztonsági (fizikai és mikrobiológiai) kockázattal kell számolni egyes gyümölcsök (pl.: a citrusfélék) előkészítése során?
Nevezzen meg valamennyi - Ön által javasolt - gyümölcsből 1-1 ételt vagy ételkiegészítőt! Ismertesse azok elkészítését és tálalását!

- 18. Soroljon fel 5 különböző állati és/vagy növényi eredetű zsiradékot! Ismertesse azok jellemző felhasználási módját!**
Nevezzen meg 3-3 olyan különböző ételcsoportba tartozó készítményt, amelyeket az adott zsiradék felhasználásával készítünk! Ismertesse a nevezett ételek készítését és tálalását!
Részletezze a veszélyes hulladéknak minősülő használt zsiradékok kezelésének módját!

- 19. Nevezzen meg 6 különböző tejfélét és/vagy tejterméket, tejkészítményt! Mondja el azok tárolási szabályait!**
Ismertessen 2-2 olyan ételt, amelyek a felsorolt élelmiszerek felhasználásával készülnek! Számoljon be azok készítéséről és tálalásáról!
Mire kell ügyelni a tejtermékekkel történő dúsítás alkalmazásakor? Mondjon példákat a dúsítási eljárás alkalmazására!

- 20. Mutasson be 6 olyan zöldségfélét (jellemzőit, szezonitását), amelyből sűrített levest lehet készíteni!**
Ismertesse az adott zöldségféléből készíthető – legalább 6 különböző - leves készítésének technológiáját, tálalásának változatait!
Részletesen térjen ki a liszttel való sűrítés különböző változataira és azok alkalmazásának módjára, a fűszerek és ízesítők alkalmazására!
Ne feledkezzen meg a levesbetétek megnevezéséről, készítésének technológiájáról sem! Ismertesse a levesbetétek tálalásának szabályait is!

- 21. Mondjon három különböző rizsfélét! Ismertesse azok előkészítését! Részletesen számoljon be a hazai gyakorlatban hagyományos alkalmazott párolt rizs készítéséről! Soroljon fel öt párolt rizs felhasználásával készített köretváltozatot! Ismertesse ezek készítését! Nevezzen meg legalább öt olyan ételt, amelyeket az adott párolt rizs alapú köretváltozattal tálalna! Nevezzen meg három egyéb gabonaféléből készíthető köretet!**

- 22. Mondja el szakszerűen, miként kell galuskát készíteni! Nevezzen meg öt olyan ételt, amelyhez/amelyben galuskát kínál a vendégnek! Soroljon fel további öt galuska-változatot, amelyeket levesbetétként, köretként vagy önálló ételként kínálna! Ismertesse azok készítését, tálalását! Mondjon három egyéb, különböző típusú tésztaköretet! Nevezze meg azokat az ételeket, amelyekhez ezeket kínálná!**

- 23. Ismertesse a hagyományos palacsinta készítésének alapanyagait! Részletesen térjen ki az alaptészta összeállításának műveleteire, a palacsinta sütésének módszereire, az alkalmazott eszközökre!**
Nevezzen meg 5-5 édes és sós töltelék! Mondja el ezek készítését és ismertesse azokat az étel-kiegészítőket (szórat, öntet, mártás), amelyekkel az adott töltelékkel gazdagított palacsintákat kínálhatjuk!
Értékelje, hogy az egyes töltelékek, étel-kiegészítők megválasztása (alkalmazása) hogyan határozzák meg a palacsinta-készítmények étrendben (ételsorban) elfoglalt helyét!

- 24. Sorolja fel és jellemezze az egyszerű gyúrt tészta alapanyagait! Ismertesse a tészta készítésének műveleteit a megfelelő sorrendben! Soroljon fel legalább 6 féle vágási, formázási alakzatot!**
Nevezzen meg öt olyan főtt-, főtt-sült-, vagy sült ételt, amelynek készítése, vagy tálalása során egyszerű gyúrt tésztát alkalmazunk! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását!
Milyen módon kell kezelni a főtt tésztákkal kapcsolatban felmerülő élelmiszerbiztonsági kockázatokat? (Gondoljon a készen tartás módjára és idejére!)

- 25. Soroljon fel öt olyan húsfélét, amelyből húsleves jellegű híg levest lehet készíteni! Egy kiválasztott jelleget adó alapanyag felhasználásával részletesen ismertesse egy húslevesféle készítését és tálalásának változatait! Nevezzen meg 8 különböző típusú levesbetétet, amelyeket húslevesekben kínálhatunk! Ismertesse azok készítését, tálalását!**

- 26. Részletesen ismertessen 3 különböző sütési eljárást! Mutassa be azokat a konyhai gépeket és eszközöket, amelyeket a sütések során alkalmazunk! Eljárásonként nevezzen meg 2-2 olyan ételt, étel-kiegészítőivel együtt, amely a nevezett technológiával készül! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalásának változatait!**

- 27. A tanult csoportosítás szerint nevezze meg a házi szárnyasokat!
Ismertesse a jérce bontási részeit, belsőégeit, válaszában térjen ki azok felhasználási lehetőségeire!
Milyen élelmiszerbiztonsági kockázattal kell számolnunk a házi szárnyasok felhasználása esetében?
Nevezzen meg négy különböző technológiával készülő jércehús ételt! Ismertesse a megnevezett ételek készítését, a hozzá kínált étel-kiegészítőket (köret, mártás) és tálalásukat!**

- 28. Önnek sertéshús különböző részeinek a feldolgozásában kell részt vennie.
Soroljon fel legalább öt olyan gépet és/vagy berendezési tárgyat, amelyeket a húselőkészítőben alkalmazunk! Ismertesse a húselőkészítőben használt legfontosabb eszközöket, kéziszerszámokat! Ismertesse az alkalmazásuk során felmerülő baleseti forrásokat, élelmiszerbiztonsági szabályokat!
Foglalja össze a húsok tárolására, előkészítésére vonatkozó legfontosabb szakmai és élelmiszerbiztonsági előírásait!
Soroljon fel öt sertéshúsrészt! Válasszon ki olyan ételeket, amelyek különböző technológiákkal a nevezett húsrészből készülnek! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását!**

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

1. **Ismertesse a nyers- és feldolgozott élelmiszerek útját egy melegkonyhás vendéglátó egységben a gazdasági bejáratától az értékesítő térig!
Sorolja fel a termelés és az azt kiegészítő helyiségeket, beszéljen azok funkcióiról!
Határozza meg egy étterem konyhájának legfontosabb munkaköreit, körvonalazza a munkatársak feladatait!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- a melegkonyhás vendéglátó üzletek helyiségei (az „áru útja”): gazdasági bejárat, áruátvevő helyiség, raktárak
- az értékesítés helyiségei (a „vendég útja”)
- a raktárak típusai, a szakosítás fogalma, lényege
- a termelés helyiségei, helyiségkapcsolatok
- a termelés dolgozói (munkakörök)
- a dolgozók feladatai

2. **Beszéljen a szárazáru raktár berendezéseiről és gépeiről!
Mutasson be 10 olyan különböző csoportba tartozó élelmiszert, amelyeket a szárazáru raktárból kell vételeznie! Jellemezze ezek csomagolásának, kiszerelésének alapvető tulajdonságait!
Csoportonként nevezzen meg 1 - 1 olyan ételt, amelyeket a kiválasztott élelmiszerekből lehet készíteni! Ismertesse a megnevezett ételek készítését és tálalását!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- a szárazáru raktár berendezései, gépei, eszközei
- a szárazárak csoportosítása, elhelyezésük szempontjai
- az élelmiszerek tárolásának módszerei, a csomagolás és a kiszerelés jellemzői
- a vételezés fogalma, folyamata és bizonylatai
- a kiválasztott ételek készítése, tálalása

3. **Ismertesse a földesáru raktár/hűtőkamra kialakításának jellemzőit, a földesárak tárolásának szabályait!
Mutasson be legalább 6 gyökérgumós zöldségfélélt! Szakmai szempontok szerint részletezze előkészítésük folyamatát, módszereit, műveleteit!
Válasszon ki közülük négyet, és nevezzen meg 2-2 olyan ételt, amely a kiválasztott élelmiszerekből (is) készül! Ismertesse azok készítését és tálalását!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- a helyiségek kialakításának jellemzői
- a hűtőterek szerepe a földesárak és az előkészített, konyhakész alapanyagok tárolásában
- megfelelő élelmiszerek felsorolása, jellemzőik
- az előkészítés folyamata, módszerei, szakmai szempontjai
- a kiválasztott ételek készítése, tálalása

- 4. Ismertesse a zöldség-előkészítő kialakításának jellemzőit, az ott alkalmazott gépeket, berendezési tárgyakat és felszereléseket!
Soroljon fel legalább 6 káposztaféléhez tartozó zöldségféléket! Mondja el előkészíté-
sük folyamatát, módszereit, műveleteit! Válasszon ki közülük négyet, és nevezzen
meg 2-2 olyan ételt, amely a kiválasztott élelmiszerekből (is) készül! Ismertesse
azok készítését és tálalását!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- a helyiségek kialakításának jellemzői
- gépek, berendezések, felszerelések
- munkabiztonsági előírások
- megfelelő élelmiszerek
- az előkészítés folyamata, módszerei, szakmai szempontjai
- a kiválasztott ételek készítése, tálalása

- 5. Melyek azok a legfontosabb élelmiszerbiztonsági, gazdaságossági és szakmai szem-
pontok, amelyeket a zöldségfélék előkészítése során be kell tartani? Hogyan és hol
történhet az előkészített élelmiszerek tárolása?**

**Soroljon fel 4 különböző hagymaféléket! Ismertesse azok előkészítését (tisztítás, da-
rabolás)!**

**Nevezzen meg - hagymafélénként - 3 olyan ételt, amelyek azok felhasználásával ké-
szülnek! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- az élelmiszerbiztonsági kockázatok csoportjai, gyakorlati példákkal
- a kockázatok csökkentésének lehetőségei az előkészítés során
- gazdaságosság
- szakmai szempontok
- a tisztított zöldségfélék tárolása
- a választott hagymafélék jellegének megfelelő előkészítése
- a kiválasztott ételek készítése, tálalása

- 6. Burgonyát kell gépi és kézi technológiával előkészítenie. Milyen sorrendben és mi-
lyen műveleteket kell elvégeznie?**

Soroljon fel öt különböző burgonyadarabolási módot, illetve formát!

**Nevezzen meg nyolc olyan, különböző ételcsoportokba tartozó ételt, vagy étel-
kiegészítőt (köret, főzelék), amelyet burgonyából illetve burgonyával készítünk!
Ismertesse azok készítését és tálalását!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- a koptató gép szakszerű használata, műveletek
- a szennyeződésmentes állapot biztosítása a kézi hámozás előtt
- a héjában elkészítésre és tálalásra kerülő burgonya előkészítése
- darabolási módok, illetve a különbözően kialakított formák felsorolása
- a hámozott, majd darabolt burgonyák szakszerű tárolása
- a kiválasztott ételek készítése, tálalása

- 7. Soroljon fel legalább 5 ehető gombafélét! Milyen élelmiszerbiztonsági előírásokat kell figyelembe venni a gyűjtött (vadon termő) ehető gombák beszerzésére? Foglalja össze, milyen szabályok vonatkoznak a friss és az előkészített gombafélék tárolására, az azokból készített ételek forgalmazására! Mondja el, hogyan történik a csiperkegomba előkészítése (tisztítása, darabolása)! Nevezzen meg öt olyan ételt, és/vagy étel-kiegészítőt (köret, mártás), amiket csi-perkegomba felhasználásával készítünk! Ismertesse azok elkészítését és tálalását!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- gombafélék megnevezése
- a gyűjtött gombák beszerzésének szabályai
- a friss és az előkészített gombák tárolására vonatkozó követelmények
- a gombával, illetve a gombából készített ételek forgalmazásával kapcsolatos követelmények
- a csiperkegomba előkészítésének műveletei (tisztítás, darabolás)
- étel-kiegészítők, ételek felsorolása
- a kiválasztott ételek készítése, tálalása

- 8. Soroljon fel és jellemezzen a kabakosok csoportjába tartozó 5 különböző zöldségféléket!**

Ismertesse, hogy melyiket milyen időszakban/évszakban lehet frissen beszerezni!

Mutassa be előkészítésük műveleteit, az előkészítésük során alkalmazott eszközöket, és az eszközök alkalmazása során felmerülő baleseti forrásokat!

Nevezzen meg a felsorolt zöldségfélék felhasználásával készülő 2-2 ételt!

Ismertesse azok készítését és tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:

- a zöldségfélék felsorolása
- a szezonális időszak meghatározása
- az előkészítésük és az ahhoz kapcsolódó eszközök, baleseti források ismertetése
- a kiválasztott ételek készítése, tálalása

- 9. Soroljon fel 5 különböző száraz és/vagy friss hüvelyes élelmiszert! Ismertesse azok szezonális jellegét! Kiemelt figyelmet fordítson a választott hüvelyesek előkészítésére, az előkészítésük során mutatkozó fizikai és biológiai veszélyforrások ismertetésére!**

Nevezzen meg a felsorolt hüvelyesek felhasználásával készülő 2-2 ételt! Ismertesse a felsorolt ételek készítését és tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:

- a zöldségfélék felsorolása
- a szezonális időszak meghatározása
- az előkészítés műveletei, a felmerülő fizikai, biológiai veszélyforrások
- a kiválasztott ételek készítése, tálalása

10. Milyen formában (előkészítettségi fokon) szerezheti be egy vendéglátó vállalkozás a tyúktojást? Milyen esetekben és milyen módon kell fertőtleníteni azokat? Ismertesse a fertőtlenített tojások tárolásának a módját!

Milyen élelmiszerbiztonsági (HACCP) dokumentumokat kell vezetni a felhasznált tojásokkal kapcsolatban, és mit kell, hogy tartalmazzanak a dokumentumok?

Soroljon fel 10 olyan ételt, amelyeket tyúktojás felhasználásával kell készíteni! Ismertesse a nevezett ételek készítését, tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:

- a tyúktojások beszerzési lehetőségei
- a fertőtlenítés szabályai és módja
- az előkészített tojások tárolási szabályai
- az élelmiszerbiztonsági dokumentumok és azok tartalma
- tojásból és/vagy tojással készülő ételek, és azok készítése, tálalása

11. Soroljon fel 10 olyan zöldségféléket, amelyek alkalmasak főzelék készítésére! Ismertesse azok előkészítését!

Mondja el öt főzelékétel készítését, tálalását!

Nevezzen meg olyan feltéteket, amelyeket a felsorolt főzelékekhez kínálhatunk!

Ismertesse elkészítésük és tálalásuk módját!

Kulcsszavak, fogalmak:

- a zöldségfélék és azok előkészítése
- főzelékek megnevezése
- készítésük ismertetése
- a feltétek felsorolása
- a tálalás ismertetése

12. Soroljon fel 3-3 tojással és tojás nélkül készült szárastészta-féleséget! Ismertesse azok főzésének módját! Mit értünk 8 tojásos szárastészta-féleségre?

Soroljon fel tésztaféléneként két-két olyan különböző ételcsoportba tartozó ételt, amelyek készítéséhez, tálalásához a nevezett száraz tésztát alkalmazzuk! Ismertesse ezen ételek készítését!

Feleletében térjen ki arra is, hogy milyen szabályok vonatkoznak a tésztafélék készen tartására, tálalására (például a szóratok felhelyezésére), valamint az ételminták eltevésére!

Kulcsszavak, fogalmak:

- tésztafélék ismertetése
- főzési módok
- mit fejez ki a tésztakészítéskor felhasznált tojások száma
- tésztaételek és/vagy tésztát tartalmazó ételek, és azok készítése
- a tésztaételek készen tartása, tálalása
- ételminták eltevésére vonatkozó szabályok

- 13. Nevezzen meg 5-5 szárított és friss zöld fűszernövényt, valamint 3 ízesítőszeret! Határozza meg, hogy mit értünk fűszeren és ízesítőn? Mindegyik alkalmazására mondjon 2-2 ételfélét! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását! Soroljon fel 10 olyan fontos szabályt, amelyeket a fűszerek és ízesítők alkalmazásakor indokolt betartani.**

Kulcsszavak, fogalmak:

- fűszerek és ízesítők felsorolása
- a felhasználásukkal készülő ételek
- a kiválasztott ételek készítése és tálalása
- a fűszerezés és ízesítés általános és konkrét szabályai

- 14. Ismertesse a bécsi bundázás szakszerű végzését! Nevezzen meg 3-3 olyan húsfélét, zöldségfélét vagy tésztafélét, amelyet a fenti eljárással készítünk! Ismertesse az adott ételek készítését és tálalását! Sorolja fel azokat a gépeket, berendezéseket és eszközöket, amelyek szükségesek a műveletek elvégzéséhez! Nevezze meg azokat az étel-kiegészítőket (köretek, mártások, saláták), amelyeket az adott étel-elemek mellé kínálna! Milyen egyéb bundázási eljárásokat ismer, és milyen ételféleségek készítéséhez alkalmazzuk azokat?**

Kulcsszavak, fogalmak:

- a bécsi bundázás műveletei és azok alkalmazási módja
- húskételek és zöldség- vagy tésztaételek megnevezése, elkészítésük ismertetése
- az elkészítés során alkalmazott gépek, berendezések, eszközök és azok alkalmazása
- étel-kiegészítők megnevezése
- egyéb bundázási eljárások felsorolása és ismertetése

- 15. Soroljon fel legalább 5 olyan élelmiszert és/vagy technológiai eljárást, amelyeket az ételek készítése során folyadékok sűrítésére használunk! Nevezzen meg két-két olyan különböző készítménycsoportba tartozó ételt, vagy étel-kiegészítőt (mártás, köret), amelyeket az adott alapanyag, vagy technológia alkalmazásával sűrít! Ismertesse ezek elkészítési technológiáját és tálalását!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- a folyadékok sűrítésére szolgáló különböző élelmiszerek és/vagy technológiai eljárások felsorolása
- az alkalmazást bemutató ételpéldák és azok készítése, tálalása

- 16. Soroljon fel és jellemezzen nyolc olyan zöldségfélé, amelyből salátát lehet készíteni! Ismertesse azok jellemző szezonálisát, előkészítésüket, a saláták elkészítését! Külön térjen ki az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos lehetséges problémákra és azok kezelésére! Nevezzen meg olyan ételeket, amelyekhez az Ön által kiválasztott salátákat ajánlaná!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- saláták készítésére alkalmas zöldségfélék
- a szezonális jellegük és előkészítésük
- a saláták készítése
- az élelmiszerbiztonsági problémák és azok kezelése
- a saláták ételekhez kapcsolása

- 17. Soroljon fel 5-5 hazánkban és külföldön termő gyümölcsöt! Ismertesse azok szezonálisát és előkészítésük sajátosságait! Mondja el, milyen élelmiszerbiztonsági (fizikai és mikrobiológiai) kockázattal kell számolni egyes gyümölcsök (pl.: a citrusfélék) előkészítése során? Nevezzen meg valamennyi - Ön által javasolt - gyümölcsből 1-1 ételt vagy ételkiegészítőt! Ismertesse azok elkészítését és tálalását!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- hazánkban és külföldön termő gyümölcsök megnevezése
- a nevezett gyümölcsök jellemző főszezonja, elő- és utószezonja
- előkészítésük sajátosságai
- az adott gyümölcsökkel és azok feldolgozásával kapcsolatos élelmiszerbiztonsági kockázatok
- a gyümölcsök felhasználásával készülő ételek és/vagy ételkiegészítők készítése, tálalása

- 18. Soroljon fel 5 különböző állati és/vagy növényi eredetű zsiradékot! Ismertesse azok jellemző felhasználási módját! Nevezzen meg 3-3 olyan különböző ételcsoportba tartozó készítményt, amelyeket az adott zsiradék felhasználásával készítünk! Ismertesse a nevezett ételek készítését és tálalását! Részletezze a veszélyes hulladéknak minősülő használt zsiradékok kezelésének módját!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- állati és növényi zsiradékok felsorolása
- jellemző felhasználásuk
- a különböző ételcsoportokba tartozó példák
- a megnevezett ételek készítése és tálalása
- a használt zsiradékok kezelése

19. Nevezzen meg 6 különböző tejfélét és/vagy tejterméket, tejkészítményt! Mondja el azok tárolási szabályait!

Ismertessen 2-2 olyan ételt, amelyek a felsorolt élelmiszerek felhasználásával készülnek! Számoljon be azok készítéséről és tálalásáról!

Mire kell ügyelni a tejtermékekkel történő dúsítás alkalmazásakor? Mondjon példákat a dúsítási eljárás alkalmazására!

Kulcsszavak, fogalmak:

- tejfélék, tejtermékek, tejkészítmények megnevezése
- a tárolásuk, kezelésük szabályai
- a felhasználásukkal készített ételek technológiája és tálalásuk
- tejtermékekkel történő dúsítás módja
- az eljárás pozitív és negatív következményei

20. Mutasson be 6 olyan zöldségfélét (jellemzőit, szezonitását), amelyből sűrített levest lehet készíteni!

Ismertesse az adott zöldségféléből készíthető – legalább 6 különböző - leves készítésének technológiáját, tálalásának változatait!

Részletesen térjen ki a liszttel való sűrítés különböző változataira és azok alkalmazásának módjára, a fűszerek és ízesítők alkalmazására!

Ne feledkezzen meg a levesbetétek megnevezéséről, készítésének technológiájáról sem! Ismertesse a levesbetétek tálalásának szabályait is!

Kulcsszavak, fogalmak:

- a zöldségfélék megnevezése, bemutatása
- a felhasználásukkal készíthető levesek technológiája
- a levesek tálalása
- a liszttel való sűrítés változatai és alkalmazásuk
- a fűszerek és ízesítők megválasztása, alkalmazása
- a levesekhez kínálható betétek készítése és tálalása

21. Mondjon három különböző rizsfélét! Ismertesse azok előkészítését! Részletesen számoljon be a hazai gyakorlatban hagyományos alkalmazott párolt rizs készítéséről!

Soroljon fel öt párolt rizs felhasználásával készített köretváltozatot! Ismertesse ezek készítését! Nevezzen meg legalább öt olyan ételt, amelyeket az adott párolt rizs alapú köretváltozattal tálalna!

Nevezzen meg három egyéb gabonaféléből készíthető köretet!

Kulcsszavak, fogalmak:

- rizsfélék megnevezése, előkészítésük
- a hagyományos párolt rizs készítése
- párolt rizs felhasználásával készíthető s azok készítése
- köret változatok és azok készítése, párolt rizs felhasználásával
- olyan ételek megnevezése, amelyekhez a nevezett köreteket kínálná
- egyéb gabonaféle köret megnevezése

- 22. Mondja el szakszerűen, miként kell galuskát készíteni! Nevezzen meg öt olyan ételt, amelyhez/amelyben galuskát kínál a vendégnek!
Soroljon fel további öt galuska-változatot, amelyeket levesbetétként, köretként vagy önálló ételként kínálna! Ismertesse azok készítését, tálalását!
Mondjon három egyéb, különböző típusú tésztaköretet! Nevezze meg azokat az ételeket, amelyekhez ezeket kínálná!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- a galuska készítése és ételekhez kapcsolása
- galuska változatok és azok készítése, kínálása
- további tésztaköretetek és azok alkalmazása

- 23. Ismertesse a hagyományos palacsinta készítésének alapanyagait! Részletesen térjen ki az alaptészta összeállításának műveleteire, a palacsinta sütésének módszereire, az alkalmazott eszközökre!
Nevezzen meg 5-5 édes és sós töltelékét! Mondja el ezek készítését és ismertesse azokat az étel-kiegészítőket (szórat, öntet, mártás), amelyekkel az adott töltelékekkel gazdagított palacsintákat kínálhatjuk!
Értékelje, hogy az egyes töltelékek, étel-kiegészítők megválasztása (alkalmazása) hogyan határozzák meg a palacsinta-készítmények érendben (ételsorban) elfoglalt helyét!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- a hagyományos palacsintatészta alapanyagai
- a tésztakészítés és sütés eszközei, módszerei
- 5 édes és sós töltelék megnevezése és azok készítése
- a megfelelő étel-kiegészítők

- 24. Sorolja fel és jellemezze az egyszerű gyúrt tészta alapanyagait! Ismertesse a tészta készítésének műveleteit a megfelelő sorrendben! Soroljon fel legalább 6 féle vágási, formázási alakzatot!
Nevezzen meg öt olyan főtt-, főtt-sült-, vagy sült ételt, amelynek készítése, vagy tálalása során egyszerű gyúrt tésztát alkalmazunk! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását!
Milyen módon kell kezelni a főtt tésztákkal kapcsolatban felmerülő élelmiszerbiztonsági kockázatokat? (Gondoljon a készen tartás módjára és idejére!)**

Kulcsszavak, fogalmak:

- az egyszerű gyúrt tészta alapanyagai és jellemzésük
- a tésztakészítés műveletei
- vágási, formázási alakzatok
- ételek és azok készítése, tálalása
- élelmiszerbiztonsági tényezők számbavétele és kezelése

- 25. Soroljon fel öt olyan húsfélét, amelyből húsleves jellegű híg levest lehet készíteni! Egy kiválasztott jelleget adó alapanyag felhasználásával részletesen ismertesse egy húslevesféle készítését és tálalásának változatait! Nevezzen meg 8 különböző típusú levesbetétet, amelyeket húslevesekben kínálhatunk! Ismertesse azok készítését, tálalását!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- a húsleves jellegű levesek készítéséhez felhasználható húsfélék
- egy konkrét leves készítésének részletes ismertetése
- a leves tálalásának módjai
- különböző típusú levesbetétek készítése és tálalása

- 26. Részletesen ismertessen 3 különböző sütési eljárást! Mutassa be azokat a konyhai gépeket és eszközöket, amelyeket a sütések során alkalmazunk! Eljárásonként nevezzen meg 2-2 olyan ételt, étel-kiegészítővel együtt, amely a nevezett technológiával készül! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalásának változatait!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- sütési eljárások ismertetése
- alkalmazott konyhai gépek, eszközök
- ételpéldák étel-kiegészítővel, azok készítése, tálalása
- technológia és tálalási változatok

- 27. A tanult csoportosítás szerint nevezze meg a házi szárnyasokat! Ismertesse a jérce bontási részeit, belsőégeit, válaszában térjen ki azok felhasználási lehetőségeire! Milyen élelmiszerbiztonsági kockázattal kell számolnunk a házi szárnyasok felhasználása esetében? Nevezzen meg négy különböző technológiával készülő jércehús ételt! Ismertesse a megnevezett ételek készítését, a hozzá kínált étel-kiegészítőket (köret, mártás) és tálalását!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- a házi szárnyasok megfelelő csoportosítás szerinti felsorolása
- a jérce bontási részei és belsőégei
- élelmiszerbiztonsági kockázatok és azok kezelése
- különböző technológiával készített ételek készítése és tálalása
- az étel-kiegészítők megnevezése

28. Önnek sertéshús különböző részeinek a feldolgozásában kell részt vennie!

Soroljon fel legalább öt olyan gépet és/vagy berendezési tárgyat, amelyeket a hús-előkészítőben alkalmazunk! Ismertesse a húselőkészítőben használt legfontosabb eszközöket, kéziszerszámokat! Ismertesse az alkalmazásuk során felmerülő baleseti forrásokat, élelmiszerbiztonsági szabályokat!

Foglalja össze a húsok tárolására, előkészítésére vonatkozó legfontosabb szakmai és élelmiszerbiztonsági előírásait!

Soroljon fel öt sertéshúsrészt! Válasszon ki olyan ételeket, amelyek különböző technológiákkal a nevezett húsrészből készülnek! Ismertesse a kiválasztott ételek készítését és tálalását!

Kulcsszavak, fogalmak:

- a húselőkészítőben alkalmazott gépek, berendezési tárgyak, eszközök és kéziszerszámok
- ezek alkalmazásával kapcsolatos élelmiszerbiztonsági és balesetvédelmi szabályok
- a húsok tárolásának, előszítésének legfontosabb élelmiszerbiztonsági szabályai
- a sertés húsrészei
- különböző technológiákkal készült sertéshúselemek készítése és tálalása

