

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

35 811 06 Konyhai részlegvezető

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenység

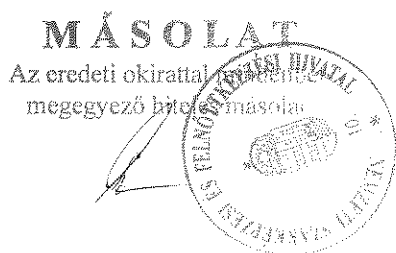
A vizsgafeladat megnevezése: Záró dolgozat prezentálása és védése

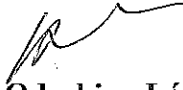
A vizsgafeladat időtartama: 20 perc (felkészülési 0 perc, válaszadási idő 20 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

A 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a 000414/2016-5520 számon kiadom.

Jóváhagyta:




Dr. Odrobina László
helyettes államtitkár

2016

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI HIVATAL

Érvényes: 2016. 12. 06-tól

Szakképesítés-ráépülés: 35 811 06 Konyhai részlegvezető
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Záró dolgozat prezentálása és védése

A vizsgafeladat ismertetése: A dolgozat digitális prezentációs szoftverrel való rövidített bemutatása. Válaszolás a bizottság által feltett dolgozattal kapcsolatos kérdésekre.

Az első részben a vizsgázók számára előre kiadandó feladatkiírás szerepel.

A második részben található a tanári példány, amely az értékelési szempontokat részleteiben is tartalmazza.

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

A feladat ismertetése:

Az összefüggő szakmai gyakorlat tapasztalatai alapján mutassa be az adott konyha szervezési, gazdálkodási sajátosságait, a termelőtevékenységet, a konyha gazdálkodását, és elemzései alapján a fejlesztési lehetőségeket:

- **Bevezetés**, az adott üzlet általános ismertetése. (miért az adott üzletet választotta gyakorlati helyéül, hol helyezkedik el az üzlet, mi a fő profilja, befogadóképessége, stb.)
- **Konyha szervezése, felépítése**, (posztok, pályák feladatai)
 - a konyha arculata (egyénisége, kézműves és lokális termékek megjelenése a kínálatban
 - humán erőforrás, utánpótlás nevelése,
 - a nyersanyagok minősége, frissessége
 - a termelőkkel való kapcsolattartás, új beszállítók felkutatása, bevonása, árubeszerzés
- **Termelőtevékenység**
 - a nemzetközi szakirodalom által ismert technológiák szakszerű alkalmazása
 - jellemző értékesítési forma, és annak hatása a konyhai tevékenységre (a la carte, degusztációs menük, csoportos étkeztetés)
- **Az üzlet gazdálkodási sajátosságai**
 - a konyha gazdálkodásának elemzése
 - a teljesítmény és az ár viszonya
- **Az adott hely szerepe a gasztró kultúrára**
 - a színvonal állandósága, megbízhatóság
 - jellemző vendégkör
 - az üzlet jövőképe
- **Fejlődési, fejlesztési lehetőségek**
 - A saját munkahelyén hogyan tudja alkalmazni a gyakorlaton tapasztaltakat és ez milyen hatással lehet vendégköre ízlésének formálására?
 - Lát-e összefüggést a konyhafőnök személye és az üzlet vendégkörének alakulása között?
 - Fejtse ki hogy, hogyan hatnak az egyes gasztronómiai versenyeken nyújtott teljesítmények a napi gyakorlatra és az üzlet látogatottságára.
- **Következtetések, javaslatok**

- Következtetések, megvalósíthatósági tanulmány
- **Zárszó**
 - A tapasztaltak összegzése és várható hatása a jelölt szakmai fejlődésére.
- **Formai követelmények**
 - A dolgozatot egy példányban nyomtatva, A/4 formátumban bekötve, és egy példányban CD-n kell beadni
 - Terjedelem: A záró dolgozat főszövegének 30000 karaktert (szóközök nélkül) el kell érnie.
 - Címdoldal, tartalomjegyzék, mellékletek
 - Betű: Times New Roman 12-es
 - Sorköz: 1,5-es
- **Értékelési szempontok**
 - A záró dolgozat szerkezeti felépítése, tartalmi tagolása, formai megjelenése
 - A záró dolgozat nyelvezete, stílusa
 - A téma kifejtése
 - Szakmai megalapozottság
 - Az alkalmazott vizsgálati módszerek
 - Az eredmények feldolgozási módja
 - A záró dolgozat összefoglalása

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

A feladat ismertetése:

Az összefüggő szakmai gyakorlat tapasztalatai alapján mutassa be az adott konyha szervezési, gazdálkodási sajátosságait, a termelőtevékenységet, a konyha gazdálkodását, és elemzései alapján a fejlesztési lehetőségeket:

- **Bevezetés**, az adott üzlet általános ismertetése. (miért az adott üzletet választotta gyakorlati helyéül, hol helyezkedik el az üzlet, mi a fő profilja, befogadóképessége, stb.)
- **Konyha szervezése, felépítése**, (posztok, pályák feladatai)
 - a konyha arculata (egyénisége, kézműves és lokális termékek megjelenése a kínálatban)
 - humán erőforrás, utánpótlás nevelése,
 - a nyersanyagok minősége, frissessége
 - a termelőkkel való kapcsolattartás, új beszállítók felkutatása, bevonása, árubeszerezés
- **Termelőtevékenység**
 - a nemzetközi szakirodalom által ismert technológiák szakszerű alkalmazása
 - jellemző értékesítési forma, és annak hatása a konyhai tevékenységre (a la carte, degusztációs menük, csoportos étkeztetés)
- **Az üzlet gazdálkodási sajátosságai**
 - a konyha gazdálkodásának elemzése
 - a teljesítmény és az ár viszonya
- **Az adott hely szerepe a gasztró kultúrára**
 - a színvonal állandósága, megbízhatóság
 - jellemző vendégkör
 - az üzlet jövőképe
- **Fejlődési, fejlesztési lehetőségek**
 - A saját munkahelyén hogyan tudja alkalmazni a gyakorlaton tapasztaltakat és ez milyen hatással lehet vendégköre ízlésének formálására?
 - Lát-e összefüggést a konyhafőnök személye és az üzlet vendégkörének alakulása között?

- Fejtse ki hogy, hogyan hatnak az egyes gasztronómiai versenyeken nyújtott teljesítmények a napi gyakorlatra és az üzlet látogatottságára.
- **Következtetések, javaslatok**
 - Következtetések, megvalósíthatósági tanulmány
- **Zárszó**
 - A tapasztaltak összegzése és várható hatása a jelölt szakmai fejlődésére.
- **Formai követelmények**
 - A dolgozatot egy példányban nyomtatva, A/4 formátumban bekötve, és egy példányban CD-n kell beadni
 - Terjedelem: A záró dolgozat főszövegének 30000 karaktert (szóközök nélkül) el kell érnie.
 - Címoldal, tartalomjegyzék, mellékletek
 - Betű: Times New Roman 12-es
 - Sorköz: 1,5-es
- **Értékelési szempontok**
 - A záró dolgozat szerkezeti felépítése, tartalmi tagolása, formai megjelenése
 - A záró dolgozat nyelvezete, stílusa
 - A téma kifejtése
 - Szakmai megalapozottság
 - Az alkalmazott vizsgálati módszerek
 - Az eredmények feldolgozási módja
 - A záró dolgozat összefoglalása

ÉRTÉKELÉS

A záró dolgozat készítő neve:	
A záró dolgozat címe:	

	adható pontszám	adott pontszám
A záró dolgozat szerkezeti felépítése, tartalmi tagolása, formai megjelenése		
– A követelményeknek nem felel meg	0 pont	
– Sok esetben kifogásolható	2 – 4 pont	
– A követelményeknek általában megfelel	5 – 8 pont	
– Kifogástalan szerkezet, tartalmi tagolás, szép kivitel	9-10 pont	
A záró dolgozat nyelvezete, stílusa		
– Nyelvezete, mondatszerkesztése erősen kifogásolható, durva helyesírási hibákkal	0 pont	
– Nyelvezete, stílusa sok hiányossággal, kisebb helyesírási hibákkal	2 – 4 pont	
– Nyelvezete megfelelő, kevés stílushibával	6 – 8 pont	
– Kifogástalan nyelvezet és stílus	9-10 pont	
A téma kifejtése		
– Tisztázatlan problémafelvetés, homályos célkitűzések	0 pont	
– Elnagyolt problémafelvetés, a célok hiányos megfogalmazása	2 – 8 pont	
– Világos problémafelvetés, a célok szabatos megfogalmazásával	9 – 14 pont	
– A probléma világos kifejtése, továbbvezető kérdésfeltevésekkel	15 – 20 pont	
Szakmai megalapozottság		
– Csak tankönyvek vagy jegyzetek anyagát tartalmazza	0 pont	
– Legfontosabb hazai szakirodalom, irodalmi hivatkozással	2 – 8 pont	
– A vonatkozó szakirodalom, korrekt hivatkozásokkal	6 – 14 pont	
– A vonatkozó szakirodalom kritikai elemzése, korrekt hivatkozásokkal	15 – 20 pont	
Az alkalmazott vizsgálati módszerek		
– Vizsgálati módszer nélkül	0 pont	
– Egyszerű rutinvizsgálat	2 – 4 pont	
– Hagyományos, elemi szintű elemzés	6 – 8 pont	
– Átfogó vizsgálati módszerek, egyéni következtetésekkel	9-10 pont	
Az eredmények feldolgozási módja		
– Leíró jellegű állapotfelvétel	0 pont	
– Kritikai elemzés, részleges feldolgozás	2 – 8 pont	
– Kritikai elemzés, önálló meglátásokkal	9 – 14 pont	
– Kritikai elemzés önálló meglátásokkal és színvonalas feldolgozással	15 – 20 pont	
A záró dolgozat összefoglalása		
– Zavaros, leíró összefoglalás, tézisek nélkül	0 pont	
– Leíró jellegű összefoglalás, elnagyolt tézisekkel	2 – 4 pont	
– Világosan tagolt összefoglalás, korrekt megállapításokkal	6 – 8 pont	
– Kifogástalan, lényegre törő összefoglalás, logikus egyéni megállapításokkal	9-10 pont	

Szakképesítés-ráépülés: 35 811 06 Konyhai részlegvezető
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése: Záró dolgozat prezentálása és védése

A záró dolgozat készítő neve:
A záró dolgozat címe:

0 – 50 pont	51 – 63 pont	64 – 76 pont	77– 89 pont	90 – 100 pont	Érdemjegy
elégtelen (1)	elégséges (2)	közepes (3)	jó (4)	jeles (5)	

A bíráló aláírása	
A bíráló neve:	
Dátum:	

