

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1428-06/1 Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi,
baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások
ismertetése

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai
vizsga szóbeli tételeit a 1617-1/2007. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT

Rudolf J.



Jóváhagyta:

Mátyus Mihály
főosztályvezető



2008

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2008. 01. 03-tól

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A 10/2007 (II. 27.) SzMM rendelettel módosított 1/2006 (II. 17.) OM rendelet Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről alapján.

Szakképesítés, szakképesítés-elágazás, rész-szakképesítés, szakképesítés-ráépülés azonosító száma és megnevezése, valamint a kapcsolódó szakképesítés megnevezése:

52 811 01 0000 00 00	Élelmezésvezető	Élelmezésvezető
33 811 03 1000 00 00	Szakács	Szakács
33 811 03 0100 31 01	Gyorséttermi- és ételeladó	Szakács
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős	Vendéglős

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

1. Egy vendéglátó-egység vezetőjeként mondja el, hogy milyen munkavédelmi előírásokra kell odafigyelnie a különböző munkaterületen történő munkaszervezéshez? Hogyan szervezné meg e tényezők alapján a szabályszerű működést az üzletében?

Információtartalom vázlata

- A munkavédelmi tevékenység irányítása, ellenőrzése
- A munkaadó, a munkavállaló jogai és kötelezettségei a munkavédelem területén
- A baleset, üzemi baleset, foglalkozási ártalom, foglalkozási betegség fogalma
- Munkavédelmi oktatás tartalma, dokumentációja

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. Egy vendéglátó-egység vezetőjeként mondja el, hogy milyen munkavédelmi előírásokra kell odafigyelnie a különböző munkaterületen történő munkaszervezéshez! Hogyan szervezné meg e tényezők alapján a szabályszerű működést az üzletében?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Helyesbítő tevékenységek és igazolási eljárások meghatározása	Munkavédelmi tevékenység, balesetek, munkavédelmi oktatás.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		30	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Felelősségtudat, megbízhatóság		3	
Társas	Közérthetőség Kapcsolatfenntartó készség		5	
Módszer	Elővigyázatosság, hibaelhárítás.		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

- 2. Ön egy vendéglátó üzlet vezetője. Kérem, ismertesse a munka- és üzem-egészségügyi előírásokat, amelyek a munkaadóra és a munkavállalóra egyaránt vonatkoznak! Mondja el, hogy milyen feltételek teljesítése után alkalmazna munkavállalót az üzletében!**

Információtartalom vázlata

- Munka- és üzem-egészségügyi orvosi vizsgálatok
- Munka- és üzem-egészségügyi vizsgálatok dokumentációja
- Közegészségügyi minimumvizsga kötelezettség a vendéglátásban
- Munka- és üzem-egészségügyi területet érintő betegségek és azok jelentése a munkaadó felé

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. Ön egy vendéglátó üzlet vezetője. Kérem, ismertesse a munka- és üzem-egészségügyi előírásokat, amelyek a munkaadóra és a munkavállalóra egyaránt vonatkoznak! Mondja el, hogy milyen feltételek teljesítése után alkalmazna munkavállalót az üzletében!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	Orvosi vizsgálatok, azok dokumentációi, betegségek és azok jelentése.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		30	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Önállóság, felelősségtudat, megbízhatóság		2	
Társas	Közérthetőség Irányítási készség Kompromisszumképesség Kapcsolatfenntartó készség		5	
Módszer	Áttekintő képesség Problémamegoldás, hibaelhárítás Körültekintés, elővigyázatosság		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

3. Egy vendéglátó üzletet szeretne üzemeltetni. Hogyan szervezné meg, alakítaná ki leendő üzletében a gépek, berendezések, eszközök biztonságtechnikáját a munkavédelmi előírásoknak megfelelően?

Információtartalom vázlat

- Gépek és berendezések csoportosítása
- Használati és gépkezelési utasítás
- Személyi védőeszközök használata és használatukkal kapcsolatos munkavállalói kötelezettségek
- Munkaruha és védőruha fogalma, használata, elhasználódása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. Egy vendéglátó üzletet szeretne üzemeltetni. Hogyan szervezné meg, alakítaná ki leendő üzletében a gépek, berendezések, eszközök biztonságtechnikáját a munkavédelmi előírásoknak megfelelően?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	Gépek, munkaruha, védőeszközök használata, használatukkal kapcsolatos kötelezettségek.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		30	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőképesség, önállóság, felelősségtudat, megbízhatóság		3	
Társas	Közérthetőség Kompromisszumképesség		3	
Módszer	Áttekintő képesség Problémamegoldás, hibaelhárítás Körültekintés, elővigyázatosság		4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

4. Ön egy étterem vezetőjeként új alkalmazottakat vesz fel. Milyen módon, milyen típusú szerződésekkel alkalmazhatja őket? Váolja fel a lehetőségeket!

Információtartalom vázlata

- Munkaviszony létrejötte
- A munkaszerződés típusai és tartalma
- A munkaadó jogai és kötelezettségei a foglalkozási jogviszony kezdetekor és megszűnésekor
- A munkavállaló jogai és kötelezettségei a foglalkoztatási jogviszony kezdetekor és megszűnésekor
- Nők és fiatalok munkavégzési szabályozása
- Munkaköri leírás tartalma, érvényessége

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. Ön egy étterem vezetőjeként új alkalmazottakat vesz fel. Milyen módon, milyen típusú szerződésekkel alkalmazhatja őket? Vázzolja fel a lehetőségeket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Helyesbítő tevékenységek és igazolási eljárások meghatározása	A munkaadó és a munkavállaló jogai és kötelezettségei.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		30	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőképesség, önállóság, felelősségtudat, megbízhatóság		5	
Társas	Konfliktusmegoldó készség. Közérthetőség. Irányítási készség. Kompromisszumképesség. Kapcsolatfenntartó készség.		3	
Módszer	Tervezési képesség. Rendszerező képesség. Áttekintő képesség Problémamegoldás. Körültekintés.		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

5. Ön egy vendéglátó-egység vezetője. Kérem, mondja el, hogy milyen tűzvédelmi előírásokra, jogszabályokra kell odafigyelnie! Hogyan építené ki a szabályszerű működést az üzletében?

Információtartalom vázlata

- Tűzvédelmi szabályozás a vendéglátásban
- Tűzvédelmi utasítás és tűzriadó terv
- Tűzjelző rendszerek működése
- Tűzoltó berendezések használata
- Tűzvédelmi oktatás fontossága

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. Ön egy vendéglátó-egység vezetője. Kérem, mondja el, hogy milyen tűzvédelmi előírásokra, jogszabályokra kell odafigyelnie! Hogyan építené ki a szabályszerű működést az üzletében?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Helyesbítő tevékenységek és igazolási eljárások meghatározása	Fontossága, szabályozása, tűzjelző rendszerek, tűzvédelmi oktatás.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		30	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Önállóság, felelősségtudat		2	
Társas	Konfliktusmegoldó készség Irányítási készség		5	
Módszer	Áttekintő képesség Problémamegoldás, hibaelhárítás Körültekintés, elővigyázatosság		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

6. Önt egy étterem vezetésével bízták meg. Gondolja végig, hogy milyen környezetvédelmi szabályozásokat ismer! Hogyan szabályozná üzletében a veszélyes anyagok, hulladékok kezelését? Miért fontosak ezek az intézkedések a vendéglátás területén?

Információtartalom vázlata

- A környezetvédelmi jogi szabályozása
- A vendéglátás dolgozóinak környezetvédelmi feladatai
- Veszélyes anyagok a vendéglátásban
- A vendéglátás hatása a környezetre
- A vendéglátó ipari dolgozó feladatai a környezetvédelem területén

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. Önt egy étterem vezetésével bízták meg. Gondolja végig, hogy milyen környezetvédelmi szabályozásokat ismer! Hogyan szabályozná üzletében a veszélyes anyagok, hulladékok kezelését? Miért fontosak ezek az intézkedések a vendéglátás területén?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	A környezetvédelem fontossága, feladatai.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		30	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőképesség, önállóság, felelősségtudat,		3	
Társas	Konfliktusmegoldó készség Irányítási készség Kompromisszumképesség		5	
Módszer	Rendszerező képesség Áttekintő képesség hibaelhárítás Körültekintés, elővigyázatosság		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

7. Ön egy étterem vezető, és jelenleg a HACCP-rendszer bevezetésén dolgoznak. Mondja el a HACCP-rendszer lényegét! Hogyan szervezné meg, építené ki e tényezők alapján a szabályszerű működést az étteremben?

Információtartalom vázlata

- A HACCP fogalma
- A rendszer bevezetéséhez szükséges követelmények
- A „veszély” fogalma
- Az egészségre ártalmas anyagok (veszélyek) csoportosítása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. Ön egy étterem vezető, és jelenleg a HACCP-rendszer bevezetésén dolgoznak. Mondja el a HACCP-rendszer lényegét! Hogyan szervezné meg, építené ki e tényezők alapján a szabályszerű működést az étteremben?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	HACCP-rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépérendszere	A HACCP-rendszer ismerete és működtetése.	30	
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	A „veszélyes” anyagok csoportosítása.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		10	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőképesség, önállóság, felelősségtudat,		2	
Társas	Irányítási készség, konfliktusmegoldó készség		5	
Módszer	Rendszerező képesség Áttekintő képesség Problémamegoldás, hibaelhárítás Körültekintés, elővigyázatosság		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

8. Ön egy étterem konyhafőnöke. Mondja el, hogy milyen egészségre ártalmas anyagokat ismer, ezek milyen módon kerülhetnek az élelmiszerekbe, és gondolkodjon azon, hogy milyen intézkedéseket hozna a megelőzésükre!

Információtartalom vázlata

- A mikrobák (biológiai veszélyek) élelmiszerekbe kerülésének módjai
- A biológiai veszélyek megelőzésének módjai
- Az egészségre ártalmas vegyi anyagok
- Milyen ételkészítési technológia során alakulhatnak ki ártalmas anyagok, és hogyan előzhető meg ezek képződése?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. Ön egy étterem konyhafőnöke. Mondja el, hogy milyen egészségre ártalmas anyagokat ismer, ezek milyen módon kerülhetnek az élelmiszerekbe, és gondolkodjon azon, hogy milyen intézkedéseket hozna a megelőzésükre!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	HACCP-rendszer ismerete és működtetése	A rendszer alkalmazásának előnye.	20	
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	Az ártalmas anyagok képződésének megelőzése.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		20	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőképesség, önállóság, felelősségtudat, megbízhatóság		2	
Társas	Konfliktusmegoldó készség Irányítási készség Kompromisszumképesség		5	
Módszer	Tervezési képesség. Rendszerező képesség. Áttekintő képesség. Problémamegoldás, hibaelhárítás, Elővigyázatosság.		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az ételmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

- 9. Ön egy vendéglátó-egység konyhafőnökeként azt veszi észre, hogy az egyik beosztottja hanyag munkát végez. Mondja el neki, hogy milyen fizikai szennyeződések léteznek, hogyan kerülhetnek az élelmiszerekbe, és milyen szabályokat tartson be annak érdekében, hogy az ételek szennyeződése elkerülhető legyen!**

Információtartalom vázlatja

- A fizikai szennyeződések élelmiszerekbe kerülésének módjai
- Hogyan védekezhetünk az ételkészítés értékesítés során a fizikai szennyeződések bekerülése ellen?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. Ön egy vendéglátó egység konyhafőnökeként azt veszi észre, hogy az egyik beosztottja hanyag munkát végez. Mondja el neki, hogy milyen fizikai szennyeződések léteznek, hogyan kerülhetnek az élelmiszerekbe, és milyen szabályokat tartson be annak érdekében, hogy az ételek szennyeződése elkerülhető legyen!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	HACCP rendszer ismerete és működtetése	Fontossága a vendéglátásban.	20	
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	A fizikai szennyeződés, mint veszélyforrás.	10	
C	Helyesbítő tevékenységek és igazolási eljárások meghatározása	Védekezési lehetőségek a szennyeződések elkerülésére.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédkészség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		20	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőkészség, önállóság, felelősségtudat, megbízhatóság		2	
Társas	Irányítási készség Kompromisszumkészség		5	
Módszer	Tervezési képesség Áttekintő képesség Problémamegoldás, hibaelhárítás elővigyázatosság		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

10. Üzletvezetőként új beosztottat kap. Mondja el neki, hogy milyen higiéniai szabályokat kell betartania az üzletben az ételfertőzések elkerülésére!

Információtartalom vázlata

- Milyen tevékenységek elvégzése szükséges a vendéglátásban készített ételek biztonságosságáról?
- Mi a gyártmánylap, milyen adatoknak kell benne szerepelnie?
- Milyen kritikus pontok lehetségesek az ételkészítés során?
- Milyen ellenőrző tevékenységek szükségesek a kritikus pontokon?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. Üzletvezetőként új beosztottat kap. Mondja el neki, hogy milyen higiéniai szabályokat kell betartania az üzletben az ételfertőzések elkerülésére!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	HACCP-rendszer ismerete és működtetése	Ismeretének jelentősége a vendéglátásban.	10	
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	Az ételkészítés során történő fertőzési lehetőségek.	20	
C	Helyesbítő tevékenységek és igazolási eljárások meghatározása	Ellenőrző tevékenység jelentősége.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszéd-készség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		20	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőkészség, önállóság, felelősségtudat, megbízhatóság		2	
Társas	Konfliktusmegoldó készség Kompromisszumkészség Kapcsolatfenntartó készség		5	
Módszer	Rendszerező képesség Áttekintő képesség Problémamegoldás, hibaelhárítás elővigyázatosság		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

11. Ön egy vendéglátó üzlet vezetője. Konyhafőnökét tájékoztassa arról, hogy az üzletben milyen tényezők alapján szabályozták az ételkészítés folyamatát, és hogy ezt milyen módon kívánja ellenőrizni!

Információtartalom vázlata

- Alapanyagok beszerzése
- Áruk beszállítása
- Áruátvétel
- Elvégzendő ellenőrzések

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. Ön egy vendéglátó üzlet vezetője. Konyhafőnökét tájékoztassa arról, hogy az üzletben milyen tényezők alapján szabályozták az ételkészítés folyamatát, és hogy ezt milyen módon kívánja ellenőrizni!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	A beszerzés, áruszállítás és áruátvétel fontossága a szennyeződés szempontjából.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		30	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőképesség, felelősségtudat,		2	
Társas	Irányítási készség Kompromisszumképesség Kapcsolatfenntartó készség		5	
Módszer	Áttekintő képesség Problémamegoldás, hibaelhárítás elővigyázatosság		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

12. Ön egy étterem konyhafőnöke. Tájékoztassa a beosztottait az élelmiszerek szakszerű tárolásának fontosságáról, és arról, hogy az üzletben hogyan szervezték meg a különböző élelmiszerek szabályszerű tárolását!

Információtartalom vázlata

- Élelmiszerek jellege
- Raktározás környezeti hőmérséklete
- Hűtve tárolás, fagyasztva tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. Ön egy étterem konyhafőnöke. Tájékoztassa a beosztottait az élelmiszerek szakszerű tárolásának fontosságáról, és arról, hogy az üzletben hogyan szervezték meg a különböző élelmiszerek szabályszerű tárolását!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	HACCP-rendszer ismerete és működtetése	Jelentősége a vendéglátásban.	20	
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	A raktározás higiéniai jelentősége.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		20	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőképesség, önállóság, felelősségtudat, megbízhatóság		2	
Társas	Közérthetőség Irányítási készség		5	
Módszer	Tervezési képesség Rendszerező képesség Áttekintő képesség Problémamegoldás, körültekintés		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

13. Ön konyhafőnökként dolgozik. Ismertesse meg a munkatársaival a különböző élelmiszerek előkészítésének lehetőségeit, higiéniai szabályait, valamint azt is, hogy a jelenleg hogyan oldják meg a szabályszerű előkészítési folyamatokat!

Információtartalom vázlata

- Húselőkészítés
- Zöldség – gyümölcs előkészítés
- Tojás előkészítés
- Tészta előkészítés
- Fagyasztott élelmiszerek felengedése
- Kimérés – adagolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. Ön konyhafőnökként dolgozik. Ismertesse meg a munkatársaival a különböző élelmiszerek előkészítésének lehetőségeit, higiéniai szabályait, valamint azt is, hogy a jelenleg hogyan oldják meg a szabályszerű előkészítési folyamatokat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	HACCP-rendszer ismerete és működtetése	Jelentősége a vendéglátásban.	10	
A	HACCP-rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere	Előírások az előkészítő műveletekkel kapcsolatban.	10	
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	Szabályok betartása az ételmérgezések megelőzésére.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédkészség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		20	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőkészség, önállóság, felelősségtudat, megbízhatóság		2	
Társas	Irányítási készség Kompromisszumkészség		5	
Módszer	Tervezési képesség Rendszerező képesség Áttekintő képesség Körültekingtés, elővigyázatosság		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

14. Ön egy új étterem konyhafőnöke lesz. A tulajdonos kíváncsi arra, hogy Ön hogyan szervezné meg a higiéniai szabályok betartása mellett a különböző ételek elkészítését.

Információtartalom vázlata

- Nyers húsok (baromfi, hal, vad, stb.)
- Hidegkonyhai készítmények
- Tojás ételek
- Zsiradékok
- Melegen tartás, hidegen tartás, díszítés, tálalás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. Ön egy új étterem konyhafőnöke lesz. A tulajdonos kíváncsi arra, hogy Ön hogyan szervezné meg a higiéniai szabályok betartása mellett a különböző ételek elkészítését.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	HACCP-rendszer ismerete és működtetése	Fontossága, jelentősége.	20	
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	A fertőzés elkerülésére vonatkozó rendeletek betartása.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		20	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőképesség, önállóság, felelősségtudat, megbízhatóság.		2	
Társas	Konfliktusmegoldó készség Kompromisszumképesség		5	
Módszer	Rendszerező képesség. Áttekintő képesség. Problémamegoldás, hibaelhárítás Elővigyázatosság.		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

15. Önt, mint az ÁNTSZ dolgozóját, megkeresi telefonon egy újonnan nyíló étterem vezetője. Tájékoztassa röviden az ÁNTSZ tevékenységéről, majd arról, hogy milyen jogszabályok betartására kell odafigyelnie a működés során, azért, hogy az esetleges szankciókat elkerülje!

Információtartalom vázlata

- Az ÁNTSZ fogalma, tevékenysége
- Ételminta
- Szankciók

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. Önt, mint az ÁNTSZ dolgozóját, megkeresi telefonon egy újonnan nyíló étterem vezetője. Tájékoztassa röviden az ÁNTSZ tevékenységéről, majd arról, hogy milyen jogszabályok betartására kell odafigyelnie a működés során, azért, hogy az esetleges szankciókat elkerülje!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	HACCP-rendszer ismerete és működtetése	Kapcsolata az ÁNTSZ tevékenységével.	10	
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	Az ételmintavétel jelentősége.	20	
C	Helyesbítő tevékenységek és igazolási eljárások meghatározása	Szankciók.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszéd-készség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		10	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Felelősségtudat, megbízhatóság		2	
Társas	Konfliktusmegoldó készség Közérthetőség Irányítási készség Kapcsolatfenntartó készség		5	
Módszer	Rendszerező képesség Áttekintő képesség Problémamegoldás, hibaelhárítás elővigyázatosság		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

16. Ön egy étterem vezetőjeként tájékoztassa a munkatársait arról, hogy miért fontos az üzlet termelő részének higiéniai előírásait betartani, valamint azt is mondja el nekik, hogy ezeknek a szabályoknak a betartását hogyan fogja ellenőrizni!

Információtartalom vázlata

- Raktárak
- Előkészítők
- Konyha
- Egyéb helyiségek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. Ön egy étterem vezetőjeként tájékoztassa a munkatársait arról, hogy miért fontos az üzlet termelő részének higiéniai előírásait betartani, valamint azt is mondja el nekik, hogy ezeknek a szabályoknak a betartását hogyan fogja ellenőrizni!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	HACCP-rendszer ismerete és működtetése	A rendszer és a higiénia kapcsolata.	20	
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	A helyiségek higiénijának szerepe a fertőzések megakadályozására.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		20	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		20	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőképesség, önállóság, felelősségtudat, megbízhatóság		2	
Társas	Közérthetőség Irányítási készség		5	
Módszer	Áttekintő képesség Problémamegoldás, hibaelhárítás Körültekintés, elővigyázatosság		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

17. Ön egy vendéglátó üzlet vezetője. Kérem, mutassa be az üzlet értékesítő részét! Mondja el, hogyan szervezi meg e helyiségek rendjét, takarítását, a higiéniai szabályok betartását!

Információtartalom vázlata

- Étterem
- Cukrászda
- Szociális helyiségek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. Ön egy vendéglátó üzlet vezetője. Kérem, mutassa be az üzlet értékesítő részét! Mondja el, hogyan szervezi meg e helyiségek rendjét, takarítását, a higiéniai szabályok betartását!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	HACCP-rendszer ismerete és működtetése	A higiénia és a HACCP-rendszer összefüggései.	10	
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	A higiénia és a vendég közérzetének kapcsolata.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		20	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőképesség, önállóság, felelősségtudat, megbízhatóság		2	
Társas	Irányítási készség Kompromisszumképesség Kapcsolatfenntartó készség		5	
Módszer	Tervezési képesség Áttekintő képesség Problémamegoldás, Körültekintés, elővigyázatosság		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

18. Ön egy vendéglátó egység vezetője. Kérem, mondja el, hogy milyen higiéniai szabályokat kell szem előtt tartani a kiegészítő tevékenységek végzése során!

Információtartalom vázlata

- Tisztítás, fertőtlenítés általános előírásai
- Mosogatás fázisai
- Különleges eljárást igénylő eszközök tisztántartása (pl.: húsvágótőke, nyomózsák, stb.)

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. Ön egy vendéglátó egység vezetője. Kérem, mondja el, hogy milyen higiéniai szabályokat kell szem előtt tartani a kiegészítő tevékenységek végzése során!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	HACCP-rendszer ismerete és működtetése	Jelentősége a vendéglátásban.	20	
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	A szabályok betartása, az ÁNTSZ előírásai és a szennyeződések kapcsolata.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		10	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőképesség, önállóság, felelősségtudat, megbízhatóság		2	
Társas	Konfliktusmegoldó készség Közérthetőség Irányítási készség Kapcsolatfenntartó készség		5	
Módszer	Rendszerező képesség Áttekintő képesség Problémamegoldás, hibaelhárítás Körültekintés,		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

19. Egy étterem vezetőjeként gondolja végig, hogy milyen jogszabályokra kellett odafigyelnie, amikor üzletében megszervezte a hulladék kezelését, tárolását!

Információtartalom vázlata

- Tároló edények
- Hulladéktárolás
- Hulladék elszállítás
- Állati kártevők

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. Egy étterem vezetőjeként gondolja végig, hogy milyen jogszabályokra kellett odafigyelnie, amikor üzletében megszervezte a hulladék kezelését, tárolását!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	HACCP-rendszer ismerete és működtetése	Ismeretének fontossága.	10	
A	HACCP-rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere	Környezetvédelem és a vendéglátás összefüggései.	20	
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	A hulladéktárolás veszélyei.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszéd-készség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		10	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Szervezőkészség, felelősségtudat, megbízhatóság		2	
Társas	Konfliktusmegoldó készség Közérthetőség Kompromisszumkészség Kapcsolatfenntartó készség		5	
Módszer	Rendszerező képesség Áttekintő képesség Problémamegoldás, hibaelhárítás elővigyázatosság		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

20. Önre rábízták egy vendéglátó üzlet vezetését. Ma találkozik először az alkalmazottakkal. Mondja el nekik részletesen, hogy Ön, mint üzletvezető milyen követelményeket, elvárásokat támaszt a megjelenésükkel, egészségi állapotukkal, személyi higiéniájukkal kapcsolatban!

Információtartalom vázlata

- Általános követelmények
- Orvosi vizsgálatok
- Személyi higiéniával kapcsolatos elvárások

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20. Önre rábízták egy vendéglátó üzlet vezetését. Ma találkozik először az alkalmazottakkal. Mondja el nekik részletesen, hogy Ön, mint üzletvezető milyen követelményeket, elvárásokat támaszt a megjelenésükkal, egészségi állapotukkal, személyi higiéniájukkal kapcsolatban!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	HACCP rendszer ismerete és működtetése	A személyi higiénia és a rendszer összefüggései.	10	
B	Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása	A személyi higiénia, az orvosi vizsgálatok és az ételfertőzés összefüggései.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		30	
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		20	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Önállóság, felelősségtudat, megbízhatóság		2	
Társas	Konfliktusmegoldó készség Közérthetőség Kompromisszumképesség Kapcsolatfenntartó készség		5	
Módszer	Tervezési képesség Áttekintő képesség Problémamegoldás, Körültekintés, elővigyázatosság		3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás