

# SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
1454-06/2 Munka és környezetvédelem, higiénia

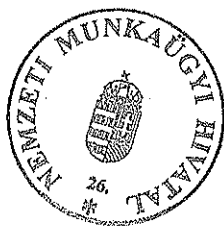
## Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

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

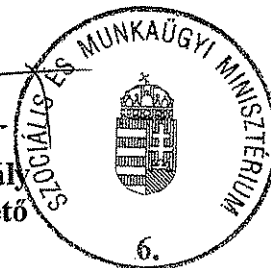
EREDETIVEL MINDENDEN  
MEGEGYEZŐ MÁSZOLAT

*Rendelke Jui*



Jóváhagyta:

*Mátyus Mihály*  
főosztályvezető



2008

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2008. 03. 07-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

**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:**

<b>31 812 01 0000 00 00</b>	<b>Panziós, falusi vendéglátó</b>	<b>Panziós, falusi vendéglátó</b>
<b>31 812 01 0100 31 01</b>	<b>Mezőgazdasági gazdaasszony</b>	<b>Panziós, falusi vendéglátó</b>

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

- A tételek az adott témakörhöz tartozó ismereteket úgy kérik számon, hogy a vizsgázónak fel kell használnia a gyakorlati munkahelyen szerzett tapasztalatait is, ezeket szervesen be kell illesztenie a feleletébe.
- A tételleket a szaktanárok által összeállított feladatok, mellékletek, segédanyagként felhasználható okmányok egészítsék ki. Erre a tételek címében, illetve az információtartalom vázlatában egyértelmű utalás található.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

**1. Ön egy falusi vendéglátó. Fejtse ki, hogy szakmai munkája során milyen baleseti veszélyforrásokkal találkozhat!**

Információtartalom vázlata

- Csoportosítsa és jellemezze a baleseti veszélyforrásokat!
- Milyen okai lehetnek a baleseteknek?
- Milyen következményei lehetnek a baleseteknek? Mutassa be egy konkrét példán keresztül!

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

1. Ön egy falusi vendéglátó. Fejtse ki, hogy szakmai munkája során milyen baleseti veszélyforrásokkal találkozhat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Munka- és környezetvédelem, higiénia	A baleseti veszélyforrások csoportosítása és jellemzése.	10	
		A balesetek okai.	20	
		A balesetek következményei.	20	
		Esettanulmány.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű szöveg megértése		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Segítőkészség	3	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

## **2. Ön egy falusi vendéglátó. Hogyan lehet kiküszöbölni a szakmai munkája során fellépő baleseti veszélyforrásokat?**

Információtartalom vázlata

- Hívja fel a figyelmet a baleseti veszélyforrásokra!
- Hogyan jelölhetők a veszélyforrások?
- Melyek a biztonsági szín- és alakjelek?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

2. Ön egy falusi vendéglátó. Hogyan lehet kiküszöbölni a szakmai munkája során fellépő baleseti veszélyforrásokat?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Munka- és környezetvédelem, higiénia	Figyelemfelhívás a veszélyforrásokra.	30	
		A veszélyforrások jelölése.	30	
		A biztonsági szín- és alakjelek.	20	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Pontosság	2	
	Társas	Segítőkészség	3	
		Meggyőzőképesség	2	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	3	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

### **3. Ön egy falusi vendéglátó. Egyik vendége rosszul lett. Mi a teendője?**

Információtartalom vázlata

- A valószínű ok megállapítása
- Nyugalmi helyzet biztosítása
- Orvos vagy mentő hívása
- Milyen adatokat közöl a telefonban?



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 3. Ön egy falusi vendéglátó. Vendége rosszul lett. Mi a teendője?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Elsősegélynyújtás	A valószínű ok megállapítása. Nyugalmi helyzet biztosítása. Orvos vagy mentő hívása. Adatközlés telefonban.	20 20 20 15	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédkésztség		15	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Pontosság Türelem	1 2	
	Társas	Segítőkészség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

#### **4. Ön egy falusi vendéglátó. Vendégének gyermeke elesett, lenyúzta a térdét. Mi a teendője?**

Információtartalom vázlata

- Általános magatartási szabályok
  - Elsősegélynyújtási szabályok
  - Sebellátás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

4. Ön egy falusi vendéglátó. Vendégének gyermeke elesett, lenyúzta a térdét. Mi a teendője?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Elsősegélynyújtás	Általános magatartási szabályok.	20	
		Elsősegélynyújtási szabályok.	30	
		Sebellátás.	30	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Pontosság	2	
		Megbízhatóság	2	
		Kéz ügyesség	2	
	Társas	Segítőkészség	2	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

## **5. Ön egy falusi vendéglátó. Ismertessen egy megtörtént (vagy elképzelt) balesetet!**

Információtartalom vázlata

- Mi történt?
- Mi volt a baleset oka?
- Mi lett a következménye?
- Mit tehet egy ilyen esetben?
- Hogyan lehetett volna megelőzni?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 5. Ön egy falusi vendéglátó. Ismertessen egy megtörtént (vagy elképzelt) balesetet!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Munkavédelem	Megtörtént baleset. A baleset oka. Következménye. Teendők. Megelőzés.	10 20 10 20 20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Segítőképesség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

**6. Ön egy falusi vendéglátó. Vendége a zárlatos turmixgéptől áramütést szenvedett. Mi a teendője?**

Információtartalom vázlata

- Az áramütés hatása a szervezetre.
- Az áramkörből történő kiszabadítás lehetőségei.
- Elsősegélynyújtás.
- Orvos vagy mentő hívása.
- Milyen adatokat közöl a telefonban?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

6. Ön egy falusi vendéglátó. Vendége a zárlatos turmixgéptől áramütést szenvedett. Mi a teendője?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Munkavédelem	Az áramütés hatása a szervezetre.	30	
		Az áramkörből történő kiszabadítás lehetőségei.	10	
		Elsősegélynyújtás.	30	
		Telefonálás, adatközlés.	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Megbízhatóság	3	
	Társas	Segítőkészség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

## **7. Ön mint falusi vendéglátó tűzvédelmi oktatást tart. Mi az oktatás célja, tartalma?**

Információtartalom vázlata

- Teendők tűz esetén
- Tűzriadó terv ismertetése
- Tűzoltó eszközök bemutatása



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 7. Ön mint falusi vendéglátó tűzvédelmi oktatást tart. Mi az oktatás célja, tartalma?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Munkavédelem	Teendők tűz esetén. Tűzriadó terv ismertetése. Tűzoltó eszközök bemutatása.	30 20 30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Segítőképesség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

## **8. Panziójának étkezőhelyiségében tűz keletkezett. Mi a teendője?**

Információtartalom vázlata

- A tűz eredetének és terjedelmének megállapítása
- A vendégek biztonságba helyezése
- A tűzoltók értesítése
- A tűz oltásának megkezdése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 8. Panziójának étkezőhelyiségében tűz keletkezett. Mi a teendője?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Munkavédelem	A tűz eredetének és terjedelmének megállapítása.	20	
		A vendégek biztonságba helyezése.	20	
		A tűzoltók értesítése.	20	
		A tűz oltásának megkezdése.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Megbízhatóság	2	
		Türelem	1	
	Társas	Segítőkészség	2	
		Meggyőzőkészség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	3	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

## **9. Munkáltatóként hogyan biztosítja a dolgozók személyi higiéniáját?**

Információtartalom vázlata

- Személyi higiénia jellemzői
- Biztosításának feltételei, eszközei
- Ellenőrzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 9. Munkáltatóként hogyan biztosítja a dolgozók személyi higiéniáját?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázлата alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Higiénia	Személyi higiénia jellemzői. Biztosításának feltételei, eszközei. Ellenőrzése.	30 30 20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Pontosság Kitartás	2 1	
	Társas	Meggyőzőképesség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés Higiénias szemlélet	2 2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

## **10. Hogyan biztosítja a munkakörnyezet (pl. konyha) higiéniáját?**

Információtartalom vázlata

- A munkakörnyezet higiéniai jellemzői
- A higiénia biztosításának lehetőségei
- Ellenőrzés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 10. Hogyan biztosítja a munkakörnyezet (pl. konyha) higiéniáját?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Higiénia	A munkakörnyezet higiéniai jellemzői.	30	
		A higiénia biztosításának lehetőségei.	30	
		Ellenőrzés.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Pontosság	1	
		Megbízhatóság	1	
	Társas	Segítőkészség	1	
		Udvariasság	1	
	Módszer	Higiénias szemlélet	3	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	3	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

**11. Ön egy falusi vendéglátó. Főzés közben csúnyán leforrázta a kezét. Senki nincs a közelben, aki segíteni tudna. Mit tesz ebben az esetben?**

Információtartalom vázlata

- Az égési sérülések jellemzése, csoportosítása
- Következményei
- Elsősegélynyújtás
- Orvosi ellátás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

11. Ön egy falusi vendéglátó. Főzés közben csúnyán leforrázta a kezét. Senki nincs a közelben, aki segíteni tudna. Mit tesz ebben az esetben?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Elsősegélynyújtás	Az égési sérülések jellemzése, csoportosítása.	30	
		Következményei.	20	
		Elsősegélynyújtás.	20	
		Orvosi ellátás.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Megbízhatóság	2	
		Pontosság	2	
	Társas	Segítőkészség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	3	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

**12. A konyhában többféle tisztító- és fertőtlenítőszerrel dolgozik. Mire kell ügyelnie a tárolásuk és felhasználásuk során?**

Információtartalom vázlata

- A tisztító- és fertőtlenítőszeres jellemzése, csoportosításuk tulajdonságaik szerint.  
Alkalmazott jelölések
- A tárolás helye, szabályai
- A felhasználás szabályai, esetleges veszélyei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**12. A konyhában többféle tisztító- és fertőtlenítőszerrel dolgozik. Mire kell ügyelnie a tárolásuk és felhasználásuk során?**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Higiénia	A tisztító- és fertőtlenítőszer jellemzése, csoportosításuk tulajdonságaik szerint. Alkalmazott jelölések.	40	
		A tárolás helye, szabályai.	20	
		A felhasználás szabályai, esetleges veszélyei.	20	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
3	Szakmai nyelvű beszédkésztség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Pontosság	2	
	Társas	Segítőkészség	5	
	Módszer	Higiénias szemlélet	3	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

### **13. Vendégének gyermeke a konyhában megégette a kezét. Mi a teendője?**

Információtartalom vázlata

- A gyermek megnyugtató
- A sérülés ellátása
- A veszélyforrás lehetséges megszüntetése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

### 13. Vendégének gyermeke a konyhában megégette a kezét. Mi a teendője?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlatára alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Elsősegélynyújtás	A gyermek megnyugtatója. A sérülés ellátása. A veszélyforrás lehetséges megszüntetése.	20 40 20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszéd-készség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Megbízhatóság Türelem	2 2	
	Társas	Segítőkészség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladat-értelmezés	3	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

#### **14. A főzés során nem tartotta be a higiéniai előírásokat. Milyen következményei lehetnek?**

Információtartalom vázlata

- Az élelmiszerek romlása
- Ételmérgezések, élelmiszer-fertőzések jellemzése
- Okai, megelőzési lehetőségei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

14. A főzés során nem tartotta be a higiéniai előírásokat. Milyen következményei lehetnek?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Higiénia	Az élelmiszerek romlása. Ételmérgezések, élelmiszer-fertőzések jellemzése. Okai, megelőzési lehetőségei.	30 30 20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Megbízhatóság	5	
	Társas	Meggyőzőképesség	1	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

**15. A konyhai kisegítő megcsúszott a konyha kövezetén. Megrándította a bokáját. Önnek mi a teendője?**

Információtartalom vázlata

- Csúszásveszély kialakulása, okai
- Megszüntetésének lehetőségei
- Elsősegélynyújtás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**15. A konyhai kisegítő megcsúszott a konyha kövezetén. Megrándította a bokáját. Önnek mi a teendője?**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Munka- és környezetvédelem, higiénia	Csúszásveszély kialakulása, okai.	30	
		Megszüntetésének lehetőségei.	30	
		Elsősegélynyújtás.	20	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Megbízhatóság Türelem	2 2	
	Társas	Segítőkészség	2	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

**16. Ha Ön ebédet akar készíteni a vendégeinek a munka megkezdése előtt, milyen - a higiéniaiával kapcsolatos - feladatai vannak?**

Információtartalom vázlata

- A személyi higiénia biztosítása
- Munka- és védőruha rendeltetésszerű használata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

16. Ha Ön ebédet akar készíteni a vendégeinek a munka megkezdése előtt, milyen - a higiéniaiával kapcsolatos - feladatai vannak?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázлата alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Higiénia	A személyi higiénia biztosítása.	40	
		Munka- és védőruha rendeltetésszerű használata.	40	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Megbízhatóság	2	
		Pontosság	2	
	Társas	Kompromisszumképesség	1	
	Módszer	Higiénias szemlélet	5	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

## **17. Főzés alatt, és annak befejeztével milyen higiéniai feladatai vannak?**

Információtartalom vázlata

- A munkakörnyezet higiénijának folyamatos biztosítása
- A megfelelő tisztító- és fertőtlenítőszer kiválasztása
- Az eszközök tisztítása, fertőtlenítése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

17. Főzés alatt, és annak befejeztével milyen higiéniai feladatai vannak?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Higiénia	A munkakörnyezet higiénijának folyamatos biztosítása.	30	
		A megfelelő tisztító- és fertőtlenítőszer kiválasztása.	20	
		Az eszközök tisztítása, fertőtlenítése.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Megbízhatóság	2	
		Pontosság	2	
	Társas	Kompromisszumképesség	1	
	Módszer	Higiénias szemlélet	5	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

**18. Ön mint falusi vendéglátó a környezetének védelme érdekében meg szeretné oldani a szelektív hulladékgyűjtést.**

Információtartalom vázlat

- Csoportosítsa a keletkező hulladékokat a tulajdonságaik szerint!
- Mit jelent a szelektív hulladékgyűjtés?
- Milyen feltételei vannak a szelektív hulladékgyűjtésnek?
- Milyen megoldásai vannak a szelektív hulladékgyűjtésnek?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

18. Ön mint falusi vendéglátó a környezetének védelme érdekében meg szeretné oldani a szelektív hulladékgyűjtést.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Környezetvédelem	A keletkező hulladékok csoportosítása.	30	
		Szelektív hulladékgyűjtés fogalma.	10	
		Szelektív hulladékgyűjtés feltételei.	20	
		Szelektív hulladékgyűjtés megoldásai.	20	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
	Társas	Meggyőzőképesség	1	
	Módszer	A környezet tisztántartása Problémamegoldás, hibaelhárítás	5 2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

## **19. A főzés, felszolgálás során a munkakörnyezetből ártalmas hatások érik. Hogyan tud ezek ellen védekezni?**

Információtartalom vázlata

- A munkakörnyezet káros hatásai (hő-, hideg-, zajártalom, állómunka, fizikai terhelés)
- A káros hatások következményei (foglalkozási betegség)
- A káros hatások elleni védekezés lehetőségei, egyéni védőeszközök



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**19. A főzés, felszolgálás során a munkakörnyezetből ártalmas hatások érik. Hogyan tud ezek ellen védekezni?**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázлата alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Munka- és környezetvédelem, higiénia	A munkakörnyezet káros hatásai (hő-, hideg-, zajártalom, állómunka, fizikai terhelés).	30	
		A káros hatások következményei (foglalkozási betegség).	20	
		A káros hatások elleni védekezés lehetőségei, egyéni védőeszközök.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Maximum	Elért	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség	10		
<b>Összesen</b>		<b>90</b>		
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért	
	Személyes	Tűrőképesség	3	
	Társas	Segítőkészség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
<b>Összesen</b>		<b>10</b>		
<b>Mindösszesen</b>		<b>100</b>		

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

**20. A főzés és az alapanyag-előkészítés során különböző kéziszerszámokat használ. Milyen biztonságtechnikai előírások vonatkoznak rájuk?**

Információtartalom vázlata

- Kéziszerszámok a főzés és alapanyag-előkészítés során
- A kéziszerszámok kiválasztásának szempontjai
- A kéziszerszámok használata során előforduló veszélyek
- A kéziszerszámok okozta balesetek és megelőzésük

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Munka és környezetvédelem, higiénia

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**20. A főzés és az alapanyag-előkészítés során különböző kéziszerszámokat használ. Milyen biztonságtechnikai előírások vonatkoznak rájuk?**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Munkavédelem	Kéziszerszámok a főzés és alapanyag-előkészítés során.	20	
		A kéziszerszámok kiválasztásának szempontjai.	10	
		A kéziszerszámok használata során előforduló veszélyek.	20	
		A kéziszerszámok okozta balesetek és megelőzésük.	30	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>			<b>Maximum</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Pontosság	5	
	Társas	Segítőképesség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	5	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás