

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1456-06/1 Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

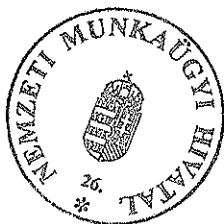
Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 45 perc

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

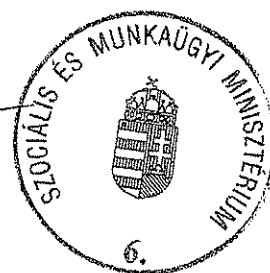
EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSZOLAT

Rozsáldó J.



Jóváhagyta:

Mátyus Mihály
Mátyus Mihály
főosztályvezető



2008

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2008. 03. 07-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

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:

31 812 01 0000 00 00	Panziós, falusi vendéglátó	Panziós, falusi vendéglátó
31 812 01 0100 31 01	Mezőgazdasági gazdaasszony	Panziós, falusi vendéglátó

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

- 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 tételeket 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:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

1. A ház körüli gazdaságában baromfiféléket és nyulakat tart. Melyek az állatok körüli teendők?

Információtartalom vázlata

- Fontosabb baromfifajok és fajták a ház körüli állattartásban
- A baromfifélék tartása, takarmányozása, gondozása
- A baromfifélék jellegzetes betegségeinek tünetei
- A nyúl tartása, takarmányozása, gondozása,
- A nyúl jellegzetes betegségeinek tünetei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. A ház körüli gazdaságában baromfiféléket és nyulakat tart. Melyek az állatok körüli teendők?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	Fontosabb baromfifajok és fajták a ház körüli állattartásban.	10	
B	Állattartás és takarmányozás	A baromfifélék tartása, takarmányozása, gondozása.	40	
		A nyúl tartása, takarmányozása, gondozása.	20	
B	Állatvédelmi és állatjóléti ismeretek alkalmazása	A baromfifélék jellegzetes betegségeinek tünetei.	5	
		A nyúl jellegzetes betegségeinek tünetei.	5	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Állattartás és állati termék előállítás		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Felelősségtudat	2	
		Türelem	2	
	Társas	Empatikus készség	2	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

2. A ház körüli gazdaságában szarvasmarhát tart. Melyek az állatok körüli teendők?

Információtartalom vázlata

- Fontosabb szarvasmarha fajták (őshonos is) a ház körüli állattartásban, hasznosítási irányaik
- A szarvasmarha tartása, takarmányozása, gondozása
- A szarvasmarha jellegzetes betegségeinek tünetei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. A ház körüli gazdaságában szarvasmarhát tart. Melyek az állatok körüli teendők?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	Fontosabb szarvasmarha fajták (öshonos is) a ház körüli állattartásban, hasznosítási irányaik.	20	
B	Állattartás és takarmányozás	A szarvasmarha tartása, takarmányozása, gondozása.	50	
B	Állatvédelmi és állatjóléti ismeretek alkalmazása	A szarvasmarha jellegzetes betegségeinek tünetei.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Állattartás és állati termék előállítás		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Felelősségtudat Türelem	2 2	
	Társas	Empatikus készség	2	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

3. A ház körüli gazdaságában sertést tart. Melyek az állatok körüli teendők?

Információtartalom vázlata

- Fontosabb sertésfajták (őshonos is) a ház körüli állattartásban
- A sertés tartása, takarmányozása, gondozása
- A sertés jellegzetes betegségeinek tünetei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. A ház körüli gazdaságában sertést tart. Melyek az állatok körüli teendők?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	Fontosabb sertésfajták (őshonos is) a ház körüli állattartásban.	20	
B	Állattartás és takarmányozás	A sertés tartása, takarmányozása, gondozása.	50	
B	Állatvédelmi és állatjóléti ismeretek alkalmazása	A sertés jellegzetes betegségeinek tünetei.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Állattartás és állati termék előállítás		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Felelősségtudat Türelem	2 2	
	Társas	Empatikus készség	2	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

4. A ház körüli gazdaságában lovat tart. Melyek az állatok körüli teendők?

Információtartalom vázlata

- Fontosabb lófajták a ház körüli állattartásban, hasznosítási irányok
- A ló tartása, takarmányozása, gondozása, lovaglás, kocsizás
- A ló jellegzetes betegségeinek tünetei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. A ház körüli gazdaságában lovat tart. Melyek az állatok körüli teendők?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	Fontosabb lófajták a ház körüli állattartásban, hasznosítási irányok.	20	
B	Állattartás és takarmányozás	A ló tartása, takarmányozása, gondozása, lovaglás, kocsizás.	50	
B	Állatvédelmi és állatjóléti ismeretek alkalmazása	A ló jellegzetes betegségeinek tünetei.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Állattartás és állati termék előállítás		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Felelősségtudat Türelem	2 2	
	Társas	Empatikus készség	2	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

5. A ház körüli gazdaságában juhot (birkát) és kecskét tart. Melyek az állatok körüli teendők?

Információtartalom vázlata

- Fontosabb juhajták (őshonos is) a ház körüli állattartásban
- Fontosabb kecskeajták a ház körüli állattartásban
- A juh és a kecske tartása, takarmányozása, gondozása
- A juh és a kecske jellegzetes betegségeinek tünetei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. A ház körüli gazdaságában juhot (birkát) és kecskét tart. Melyek az állatok körüli teendők?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	Fontosabb juhajtók (őshonos is) a ház körüli állattartásban.	10	
		Fontosabb kecskeajtók a ház körüli állattartásban.	10	
B	Állattartás és takarmányozás	A juh és a kecske tartása, takarmányozása, gondozása.	50	
B	Állatvédelmi és állatjóléti ismeretek alkalmazása	A juh és a kecske jellegzetes betegségeinek tünetei.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Állattartás és állati termékelőállítás		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Felelősségtudat Türelem	2 2	
	Társas	Empatikus készség	2	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

6. A ház körüli gazdaságában gyümölcsöt termeszt. Milyen ápolási munkákat kell elvégezni?

Információtartalom vázlata

- A házikertben termesztendő gyümölcsfélék csoportosítása, jellemzése, fontosabb fajtái
- Ápolási munkák a gyümölcsöskertben
- Növényvédelmi tevékenység a gyümölcsöskertben
- Betakarítás, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. A ház körüli gazdaságában gyümölcsöt termeszt. Milyen ápolási munkákat kell elvégezni?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	A házikertben termesztendő gyümölcsfélék csoportosítása, jellemzése, fontosabb fajtái.	20	
C	Gyümölcs-, zöldségtermesztés	Ápolási munkák a gyümölcsöskertben.	30	
		Növényvédelmi tevékenység a gyümölcsöskertben.	20	
		Betakarítás, tárolás.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Zöldség- gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Felelősségtudat Pontosság	2 2	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	6	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

7. A ház körüli gazdaságában szőlőt termeszt. Milyen ápolási munkákat kell elvégezni?

Információtartalom vázlata

- A gyakoribb fajták jellemzése
- Ápolási munkák a szőlőben
- Növényvédelmi tevékenység a szőlőben
- Szüret

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. A ház körüli gazdaságában szőlőt termeszt. Milyen ápolási munkákat kell elvégezni?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	A gyakoribb fajták jellemzése.	20	
		Ápolási munkák a szőlőben.	30	
		Növényvédelmi tevékenység a szőlőben.	20	
		Szüret.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Zöldség-, gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Felelősségtudat Pontosság	2 2	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	6	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

8. A ház körüli gazdaságában biotermesztést folytat. Milyen munkákat kell elvégezni?

Információtartalom vázlata

- A biotermesztés jelentősége, szerepe a ház körüli növénytermesztésben
- A biotermesztés jellemzése (Mitől bio a bio?)
- Növényápolási feladatok
- Betakarítás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. A ház körüli gazdaságában biotermesztést folytat. Milyen munkákat kell elvégezni?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	A biotermesztés jelentősége, szerepe a ház körüli növénytermesztésben.	20	
		A biotermesztés jellemzése. (Mitől bio a bio?)	30	
		Növényápolási feladatok.	20	
		Betakarítás.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Zöldség-, gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Felelősségtudat	2	
		Pontosság	2	
		Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

9. A ház körüli gazdaságában zöldséget termeszt. Milyen ápolási munkákat kell elvégezni?

Információtartalom vázlata

- A zöldségtermesztés jelentősége, szerepe a ház körüli növénytermesztésben
- A zöldségfélék csoportosítása, jellemzése
- Növényápolási feladatok a konyhakertben
- Növényvédelmi tevékenység a konyhakertben
- Betakarítás, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. A ház körüli gazdaságában zöldséget termeszt. Milyen ápolási munkákat kell elvégezni?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	A zöldségtermesztés jelentősége, szerepe a ház körüli növénytermesztésben.	10	
		A zöldségfélék csoportosítása, jellemzése.	20	
C	Gyümölcs-, zöldségtermesztés	Növényápolási feladatok a konyhakertben.	20	
		Növényvédelmi tevékenység a konyhakertben.	20	
		Betakarítás, tárolás.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Zöldség-, gyümölcstermesztés és feldolgozás eszközei		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Felelősségtudat	2	
		Pontosság	2	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	6	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

10. Vendégeinek lekvárt készít. Milyen munkákat kell elvégeznie?

Információtartalom vázlata

- Lekvárok csoportosítása, összetétele, jelentősége a táplálkozásban
- A lekvárféleségek alapanyagainak csoportosítása, jellemzése
- A lekvárkészítés műveletei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. Vendégeinek lekvárt készít. Milyen munkákat kell elvégeznie?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	Lekvárok csoportosítása, összetétele, jelentősége a táplálkozásban.	20	
		A lekvárféleségek alapanyagainak csoportosítása, jellemzése.	20	
C	Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás	A lekvárkészítés műveletei.	40	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Zöldség-, gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
	Módszer	Higiéniás szemlélet	3	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

11. Vendégeinek befőttet készít. Milyen munkákat kell elvégeznie?

Információtartalom vázlata

- Befőttek csoportosítása, összetétele, jelentősége a táplálkozásban
- A befőttek alapanyagainak csoportosítása, jellemzése
- A befőttkészítés műveletei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. Vendégeinek befőttet készít. Milyen munkákat kell elvégeznie?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	Befőttök csoportosítása, összetétele, jelentősége a táplálkozásban.	20	
		A befőttök alapanyagainak csoportosítása, jellemzése.	20	
C	Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás	A befőttkészítés műveletei.	40	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Zöldség-, gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
	Módszer	Higiénias szemlélet	3	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

12. Vendégeinek gyümölcslevet, szörpöt készít. Milyen munkákat kell elvégeznie?

Információtartalom vázlat

- Gyümölcslevek, szörpök csoportosítása, összetétele, jelentősége a táplálkozásban
- A gyümölcslevek, szörpök alapanyagainak csoportosítása, jellemzése
- A gyümöcslékészítés műveletei
- A szörpkészítés műveletei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. Vendégeinek gyümölcslevet, szörpöt készít. Milyen munkákat kell elvégeznie?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázлата alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	Gyümölcslevek, szörpök csoportosítása, összetétele, jelentősége a táplálkozásban.	20	
		A gyümölcslevek, szörpök alapanyagainak csoportosítása, jellemzése.	20	
C	Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás	A gyümölcslékészítés műveletei.	20	
		A szörpkészítés műveletei.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Zöldség-, gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
	Módszer	Higiénias szemlélet	3	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

13. Vendégeinek savanyúságokat készít. Milyen munkákat kell elvégeznie?

Információtartalom vázlata

- Savanyúságok csoportosítása, összetétele, jelentősége a táplálkozásban
- A savanyúságok alapanyagainak csoportosítása, jellemzése
- Savanyúságok előállítása kémiai tartósítással (ecet, tartósítószer stb.)
- Savanyítás biológiai úton (hordóskáposzta)

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. Vendégeinek savanyúságokat készít. Milyen munkákat kell elvégeznie?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	Savanyúságok csoportosítása, összetétele, jelentősége a táplálkozásban.	20	
		A savanyúságok alapanyagainak csoportosítása, jellemzése.	20	
C	Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás	Savanyúságok előállítása kémiai tartósítással (ecet, tartósítószer stb.).	20	
		Savanyítás biológiai úton (hordóskáposzta).	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Zöldség-, gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
	Módszer	Higiénias szemlélet	3	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

14. Vendégeinek valamilyen különleges (tájjellegű) gyümölcskészítménnyel akar kedveskedni. Milyen munkákat kell elvégeznie?

Információtartalom vázlata

- A készítmény megnevezése, összetétele, jellemzői
- A készítmény alapanyagainak csoportosítása, jellemzése
- A készítmény előállításának műveletei
- A készítmény ajánlása a vendégnek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. Vendégeinek valamilyen különleges (tájjellegű) gyümölcskészítménnyel akar kedveskedni. Milyen munkákat kell elvégeznie?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	A készítmény megnevezése, összetétele, jellemzői.	20	
		A készítmény alapanyagainak csoportosítása, jellemzése.	20	
C	Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás	A készítmény előállításának műveletei.	30	
		A készítmény ajánlása a vendégnek.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Zöldség-, gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
	Módszer	Higiéniás szemlélet	3	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

15. Vendégeinek valamilyen különleges (tájjellegű) zöldségkészítménnyel (savanyúsággal) akar kedveskedni. Milyen munkákat kell elvégeznie?

Információtartalom vázlata

- A készítmény megnevezése, összetétele, jellemzői
- A készítmény alapanyagainak csoportosítása, jellemzése
- A készítmény előállításának műveletei
- A készítmény ajánlása a vendégnek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. Vendégeinek valamilyen különleges (tájjellegű) zöldségkészítménnyel (savanyúsággal) akar kedveskedni. Milyen munkákat kell elvégeznie?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás	A készítmény megnevezése, összetétele, jellemzői.	20	
		A készítmény alapanyagainak csoportosítása, jellemzése.	20	
C	Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás	A készítmény előállításának műveletei.	30	
		A készítmény ajánlása a vendégnek.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Zöldség- gyümölcstermesztés és feldolgozás eszközei		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
	Módszer	Higiénias szemlélet	3	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

16. Vendégeit saját készítésű fehérborral kínálja. Mesélje el nekik hogyan készült!

Információtartalom vázlata

- A fehérbor megnevezése, összetétele, jellemzői,
- A fehérbor elkészítésének műveletei
- A fehérbor étrendi hatása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. Vendégeit saját készítésű fehérborral kínálja. Mesélje el nekik hogyan készült!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Borkészítés alapjai	A fehérbor megnevezése, összetétele, jellemzői.	20	
		A fehérbor elkészítésének műveletei.	50	
		A fehérbor étrendi hatása.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Zöldség-, gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
	Módszer	Higiénias szemlélet	3	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

17. Vendégeit saját készítésű vörösborral kínálja. Mesélje el nekik hogyan készült!

Információtartalom vázlata

- A vörösbor megnevezése, összetétele, jellemzői
- A vörösbor elkészítésének műveletei
- A vörösbor étrendi hatása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. Vendégeit saját készítésű vörösborral kínálja. Mesélje el nekik hogyan készült!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Borkészítés alapjai	A vörösbor megnevezése, összetétele, jellemzői.	20	
		A vörösbor elkészítésének műveletei.	50	
		A vörösbor étrendi hatása.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Zöldség-, gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Pontosság	2	
	Módszer	Higiénias szemlélet	3	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

18. Vendégeinek sertéshúsból feldogozott házi jellegű készítményt kínál. Mondja el nekik, hogy melyek ezek a termékek, és hogyan készülnek?

Információtartalom vázlata

- A termékek (hurka, sütnivaló kolbász, májas készítmények, töpörtyű és egyéb specialitások) elnevezése, összetétele, jellemzői
- A termékek elkészítésének műveletei
- A termékek érzékszervi tulajdonságai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. Vendégeinek sertéshúsból feldolgozott házi jellegű készítményt kínál. Mondja el nekik, hogy melyek ezek a termékek, és hogyan készülnek?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Állati termékek előállítása	A termékek (hurka, sütnivaló kolbász, májas készítmények, töpörtyű és egyéb specialitások) elnevezése,	30	
		összetétele, jellemzői.	40	
		A termékek elkészítésének műveletei.	10	
	A termékek érzékszervi tulajdonságai.			
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Állattartás és állati termék előállítás		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
	Módszer	Higiénias szemlélet	3	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

19. Vendégeinek sertéshúsból készült, füstölt, házi jellegű készítményt kínál. Mondja el nekik, hogy melyek ezek a termékek, és hogyan készülnek?

Információtartalom vázlata

- A füstölt termékek (sonka, kolbász, szalonna és egyéb specialitások) elnevezése, összetétele, jellemzői
- A termékek elkészítésének műveletei
- A termékek érzékszervi tulajdonságai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. Vendégeinek serteshúsból készült, füstölt, házi jellegű készítményt kínál. Mondja el nekik, hogy melyek ezek a termékek, és hogyan készülnek?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Állati termékek előállítása	A füstölt termékek (sonka, kolbász, szalonna és egyéb specialitások) elnevezése, összetétele, jellemzői.	30	
		A termékek elkészítésének műveletei.	40	
		A termékek érzékszervi tulajdonságai.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Állattartás és állati termék előállítás		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
	Módszer	Higiéniás szemlélet	3	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

20. Vendégeinek házi készítésű túró- és sajtféleségeket és egyéb speciális tejtermékeket kínál. Mondja el nekik, hogy melyek ezek a termékek, és hogyan készülnek?

Információtartalom vázlata

- A túró- és sajtféleségek (tehéntejből, juhtejből, kecsketejéből), specialitások elnevezése, összetétele, jellemzői
- A termékek elkészítésének műveletei
- A termékek érzékszervi tulajdonságai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20. Vendégeinek házi készítésű túró- és sajtfeleségeket és egyéb speciális tejtermékeket kínál. Mondja el nekik, hogy melyek ezek a termékek, és hogyan készülnek?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint:	Az információtartalom vázlata alapján:	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Állati termékek előállítás	A túró- és sajtfeleségek (tehéntejből, juhtejből, kecsketejből), specialitások elnevezése, összetétele, jellemzői.	30	
		A termékek elkészítésének műveletei.	40	
		A termékek érzékszervi tulajdonságai.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Állattartás és állati termék előállítás		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
	Módszer	Higiéniás szemlélet	3	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás