

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1464-06 Előkészítés

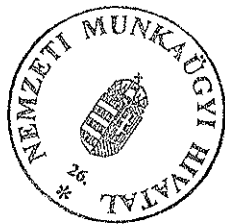
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1464-06/2 Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

A 19/2008. (XII. 4.) SZMM rendelet 19. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a 2042/2009. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENKÉPP
EGEGYEZŐ MÁSOCLAT



Handwritten signature

Jóváhagyta:

Handwritten signature of Mátys Mihály
Mátys Mihály
főosztályvezető

2009



NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2009. 04. 02-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

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:

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

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:

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

Idegen nyelvi kompetenciák felmérése:

Az egyes feladatok mellé segédanyagként annak tartalmához kötődő mintegy 400-500 karakternyi idegen nyelvű szöveg(ek)et kell elhelyezni. A szöveg(ek)et a tételrészhez úgy kell hozzárendelni, hogy egy ilyen szöveg értelmezése, felhasználása mindenképpen része legyen a tételrész feladata megoldásának, illetve a szakmai megbeszélésnek.

Vagy az idegen nyelv tanára rövid párbeszédet / „telefonos beszélgetést” folytat a vizsgázóval az egyes tételekben meghatározott témakörökkel kapcsolatban a tanult idegen nyelven.

A vizsgázó részére - kérésére - át kell adni a tételhez tartozó idegen nyelvű szöveg magyar fordítását. Ebben az esetben az idegennyelv-használattal kapcsolatos kompetenciákra 0 pontot kell adni.

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

- 1. Ön egy vendéglátó üzlet konyháján dolgozik szakácsként. Kérem, mondja el, milyen balesetvédelmi, tűzvédelmi előírásokat kell betartania munkája során, amelyek a biztonságos és egészséges munkavégzés feltételeit biztosítják. Nevezze meg a konyhai munkaköröket és munkaterületeket!**

Információtartalom vázlata

- Munkavédelem, balesetvédelem és tűzvédelem fogalma
- Az üzleti munkafolyamatok bemutatása balesetvédelmi szempontból
- Védőeszközök használata, kézi és gépi anyagmozgatás
- Konyhai munkakörök, munkaterületek bemutatása
- Munkavédelemmel kapcsolatos ellenőrzések
- A biztonságos és egészséges munkavégzés feltételei és szabályai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. Ön egy vendéglátó üzlet konyháján dolgozik szakácsként. Kérem, mondja el, milyen balesetvédelmi, tűzvédelmi előírásokat kell betartania munkája során, amelyek a biztonságos és egészséges munkavégzés feltételeit biztosítják. Nevezze meg a konyhai munkaköröket és munkaterületeket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Tűzvédelem, balesetvédelem	Munka-, baleset-, és tűzvédelem fogalma.	10	
		Az üzleti munkafolyamatok bemutatása balesetvédelmi szempontból. Védőeszközök használata, kézi és gépi anyagmozgatás.	30	
		Konyhai munkakörök munkaterületek bemutatása. Munkavédelemmel kapcsolatos ellenőrzések. A biztonságos és egészséges munkavégzés feltételei és szabályai.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	5		
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése	5		
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése	5		
Összesen		90		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés Megbízhatóság	3	
	Társas	Motiválhatóság	2	
	Módszer	Emlézőképesség (ismeretmegőrzés) Tervezési képesség Rendszerben való gondolkodás	5	
Összesen		10		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

- 2. Ön egy vendéglő konyháját vezeti. Kérem, mondja el az áruátvétel szabályait, annak folyamatait, az áru útját a raktározástól az előkészítésig. Beszélje meg a munkatársaival a szakosított tárolás előírásait!**

Információtartalom vázlata

- Árubeszerzés formái
- Az áru mennyiségi, minőségi és érték szerinti átvétele
- Az áruátvétel folyamatai
- Az áru útja a raktározástól az előkészítésig
- A szakosított tárolás (hús, baromfi, hal, tej, zöldség, stb.)
- A nyersanyagok tárolásával kapcsolatos feladatok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. Ön egy vendéglő konyháját vezeti. Kérem, mondja el az áruátvétel szabályait, annak folyamatait, az áru útját a raktározástól az előkészítésig. Beszélje meg a munkatársaival a szakosított tárolás előírásait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák	Árubeszerzés formái.	10	
A	Az áruátvétel szabályai, folyamata	Az áru mennyiségi, minőségi és érték szerinti átvétele. Az áruátvétel folyamatai. Az áru útja a raktározástól az előkészítésig.	30	
A	Raktározás és készletgazdálkodás	A szakosított tárolás (hús, baromfi, hal, tej, zöldség, stb.). A nyersanyagok tárolásával kapcsolatos feladatok.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Elemi számolási készség		5	
5	Mennyiségérzék		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Megbízhatóság Szervezőképesség	3	
	Társas	Irányíthatóság	1	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) Rendszerben való gondolkodás Új ötletek, megoldások kipróbálása	6	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

- 3. Ön egy melegkonyha szakácsa. Milyen szempontokat vesz figyelembe a konyhák és kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők) kialakításakor, hogy megfeleljenek a higiénia, a tárolás, az árumozgatás és a hulladékszállítás előírásainak? Beszéljen a raktárak és előkészítők fajtáiról!**

Információtartalom vázlata

- A helyiségek higiénája
- Fertőtlenítés, tisztítás
- A szavatosság ellenőrzése
- Szakosított raktára, és szakosított tárolás
- Tárolási hőmérséklet, páratartalom
- Fal, padlózat, hűtés kialakítása
- Felesleges árumozgatás
- Raktárak fajtái: száraz áru, földes áru, hűtő, kézi, ital, textil, göngyöleg, tisztítószer stb.
- Szakosított előkészítők, hideg-meleg vízvételi lehetőség
- Előkészítők fajtái: földes áru, hús, hal, vad, tojás
- Hulladékszállítás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. Ön egy melegkonyha szakácsa. Milyen szempontokat vesz figyelembe a konyhák és kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők) kialakításakor, hogy megfeleljenek a higiénia, a tárolás, az árumozgatás és a hulladékszállítás előírásainak? Beszéljen a raktárak és előkészítők fajtáiról!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkahelyi- és személyi higiénia	A helyiségek személyi higiénia. Fertőtlenítés, tisztítás.	10	
	Élelmiszerek jellemzői	A szavatosság ellenőrzése.	10	
	Technikai ismeret	Szakosított raktárak és tárolás. Tárolási hőmérséklet, páratartalom. Fal, padlózat, hűtés kialakítása. Fajtái: száraz áru, földes áru, hűtő, kézi, ital, textil, göngyöleg, tisztítószer stb.	30	
		Szakosított előkészítők, hideg-meleg vízvételi lehetőség. Fajtái: földes áru, hús, hal, vad, tojás. Hulladékszállítás.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Elemi számolási készség	5		
5	Mennyiségérzék	5		
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvi ismerete: berendezések, felszerelések	5		
Összesen		90		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Megbízhatóság Szervezőképesség	2	
	Társas	Határozottság Irányíthatóság	3	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) Rendszerben való gondolkodás Új ötletek, megoldások kipróbálása	5	
Összesen		10		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

- 4. Ön egy vendéglő konyhafőnöke. Milyen szempontokat tart szem előtt a termelőhelyiségek (konyhák) kialakításakor, hogy megfeleljenek a tűzvédelem és a balesetvédelem előírásainak? Milyen a közvetlen kapcsolódásuk a kiegészítő és a szociális helyiségekkel? Nevezze meg a termelőhelyiségek fajtáit!**

Információtartalom vázlata

- Tűzvédelem, balesetvédelem
- Szociális helyiségek biztosítása, munkaruha, védőruha biztosítása
- Fertőtlenítőszeres kézmosás
- Fogyasztásra alkalmas termékek előállítása
- Fajtái: melegkonyha, hidegkonyha, cukrászkonyha, kávéskonyha
- Kiképzésük az előírásoknak megfelelően
- Berendezések, gépek, eszközök biztosítása
- Közvetlen kapcsolódás a kiegészítő helyiségekkel: fehér-fekete mosogató, hulladék és moslétároló

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. Ön egy vendéglő konyhafőnöke. Milyen szempontokat tart szem előtt a termelőhelyiségek (konyhák) kialakításakor, hogy megfeleljenek a tűzvédelem és a balesetvédelem előírásainak? Milyen a közvetlen kapcsolódásuk a kiegészítő és a szociális helyiségekkel? Nevezze meg a termelőhelyiségek fajtáit!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Tűzvédelem, balesetvédelem	Fokozott munkafegyelem	5	
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	Szociális helyiségek biztosítása, munkaruha, védőruha biztosítása. Fertőtlenítőszeres kézmosás.	10	
A	Technikai ismeret	Fogyasztásra alkalmas termékek előállítás. Fajtái: meleg-, hidegkonyha, cukrász-, kávékonyha. Előírások. Berendezések, gépek, eszközök biztosítása.	30	
		Közvetlen kapcsolódás a kiegészítő helyiségekkel: fehér-fekete mosogató, hulladék és moslétároló.	15	
B	Anyagfelhasználás mérése	Az ételek kalkulációja	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Elemi számolási készség		5	
5	Mennyiségérzék		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Megbízhatóság Szervezőképesség	2	
	Társas	Határozottság Irányíthatóság	3	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) Rendszerben való gondolkodás Új ötletek, megoldások kipróbálása	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

- 5. Ön egy vendéglátó egység üzletvezetője. Milyen gépeket, berendezéseket, eszközöket vásárolna az előkészítőbe és a konyhákba, amivel a termelés zavartalan működését biztosítaná? Melyek az előkészítés során alkalmazott védőeszközök?**

Információtartalom vázlata

- Biztonságos munkavégzés
- Védőeszközök használata
- Gépek rendszeres karbantartása
- Személyi-tárgyi higiénia
- Berendezések, gépek, eszközök kiválasztása
- Földes áru előkészítő gépei, eszközei: burgonyakoptató, salátacentrifuga, kések
- Húselőkészítő: húsórló gép, hússzövő gép, kések, csontfűrész, bárd, lánckötény, lánckesztyű
- Konyhák: sütő-főzőkészülékek, tűzhelyek, zsámolyok, kemencék, üstök, hűtők és korszerű sütőkészülékek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. Ön egy vendéglátó egység üzletvezetője. Milyen gépeket, berendezéseket, eszközöket vásárolna az előkészítőbe és a konyhákba, amivel a termelés zavartalan működését biztosítaná? Melyek az előkészítés során alkalmazott védőeszközök?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Tűzvédelem, balesetvédelem	Biztonságos munka-végzés. Védőeszközök használata. Gépek rendszeres karbantartása.	10	
	Munkahelyi- és személyi higiénia	Személyi-tárgyi higiénia.	5	
	Technikai ismeret	Berendezések, gépek, eszközök. Földes áru előkészítő gépei, eszközei.	25	
		Húselőkészítő gépek. Konyhai eszközök.	20	
Gazdálkodás	A termelés gyorsasága, folyamatossága.	10		
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Elemi számolási készség	4		
5	Mennyiségérzék	5		
4	Idegen nyelvi ismerete: berendezések, felszerelések	5		
3	Idegen nyelvű beszéd-készség	5		
Összesen		90		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Megbízhatóság Szervező-készség	2	
	Társas	Határozottság Irányíthatóság	3	
Módszer	Emlékező-képesség (ismeretmegőrzés) Rendszerben való gondolkodás Új ötletek, megoldások kipróbálása	5		
Összesen		10		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

- 6. Ön egy vendéglő dolgozója. Mutassa be egy-egy példán keresztül, hogy hogyan történik a növényi eredetű élelmiszerek kiválasztása, előkészítése, majd mondja el az előkészítés legfontosabb műveleteit!**

Információtartalom vázlata

- Tárgyi, személyi higiénia
- Nyersanyagok kiválasztása (friss, konzerv, mirelit)
- Minőségi alapanyagok alkalmazása
- Az előkészítés műveletei:
 - Tisztítás: hámozás, kaparás, külső sérült levél eltávolítása, héjréteg eltávolítása, kifejtés, magozás, feltörés, stb.
 - Mosás: természetes víz alkalmazása, rövid ideig való áztatás
 - Darabolás: szeletelés, formázás az ételek módozatainak megfelelően
 - A tisztítási műveletek fokozott betartása
 - Anyagfelhasználás mérése az elkészített ételek kalkulációjának megfelelően

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. Ön egy vendéglő dolgozója. Mutassa be egy-egy példán keresztül, hogy hogyan történik a növényi eredetű élelmiszerek kiválasztása, előkészítése, majd mondja el az előkészítés legfontosabb műveleteit!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkahelyi- és személyi higiénia	Tárgyi, személyi higiénia.	5	
	Élelmiszerek jellemzői	Nyersanyagok kiválasztása (friss, konzerv, mirelit)	10	
	Technikai ismeret	Minőségi alapanyagok alkalmazása, műveletei.	25	
		Tisztítás.	20	
Gazdálkodás	Mosás. Darabolás.	5		
B	Anyagfelhasználás mérése	A tisztítási műveletek fokozott betartása.	5	
		Anyagfelhasználás mérése az elkészített ételek kalkulációjának megfelelően.	5	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Elemi számolási készség	5		
5	Mennyiségérzék	5		
4	Idegen nyelvi áruismeret	5		
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése	5		
Összesen		90		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Megbízhatóság Szervezőképesség	3	
	Társas	Határozottság Irányíthatóság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) Rendszerben való gondolkodás Új ötletek, megoldások kipróbálása	5	
Összesen		10		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

- 7. Ön egy vendéglő konyha mézárosa. Nevezze meg a vágóállatokat, azok húsrészeinek előkészítését és azokat a munkavédelmi szabályokat, előírásokat, amelyeket az előkészítés folyamata során be kell tartani!**

Információtartalom vázlat

- A biztonságos munkavégzés
- A védőeszközök használata
- Tárgyi, személyi higiénia
- Fokozott fertőtlenítés
- A hús minőségét befolyásoló tényezők
- A vágóállatok húsrészei
- A húsrészek elsődleges műveletei: bontás, csontozás
- Másodlagos műveletei: szeletelés, kockázás, lazítás, darálás, töltés, tűzdelés, pácolás, stb.
- Felhasználás szerint: egészben sütés, frissen sütés, párolás, főzés
- Belsősegek előkészítése, felhasználása
- Az ételeknek megfelelő húsrészek alkalmazása
- Anyagfelhasználás mérése az elkészített ételek kalkulációjának megfelelően

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. Ön egy vendéglő konyha mészárosa. Nevezze meg a vágóállatokat, azok húsrészeinek előkészítését és azokat a munkavédelmi szabályokat, előírásokat, amelyeket az előkészítés folyamata során be kell tartani!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Tűzvédelem, balesetvédelem	A biztonságos munkavégzés. Védőeszközök.	5	
	Munkahelyi- és személyi higiénia	Tárgyi, személyi higiénia. Fokozott fertőtlenítés.	5	
	Élelmiszerek jellemzői	A hús minőségét befolyásoló tényezők.	10	
	Technikai ismeret	A vágóállatok húsrészei. A húsrészek elsődleges műveletei.	20	
		Másodlagos műveletek. Belsősegek előkészítése, felhasználása.	20	
Gazdálkodás	Az ételeknek megfelelő húsrészek alkalmazása.	5		
B	Anyagfelhasználás mérése	Anyagfelhasználás mérése az elkészített ételek kalkulációjának megfelelően.	5	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Elemi számolási készség		5	
5	Mennyiségérzék		5	
4	Idegen nyelvi áruismeret		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Megbízhatóság Szervezőkészség	2	
	Társas	Határozottság Irányíthatóság	3	
	Módszer	Rendszerben való gondolkodás	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

- 8. Ön egy étterem szakácsa. Válassza ki a tálalásra, díszítésre vonatkozó szabályokat a levesek, meleg előételek és desszertek esetében, figyelembe véve az alapanyagok, készítmények ízét, színét, formáját, harmóniáját, tálalási hőfokát, a tálalóedényt és a mennyiséget!**

Információtartalom vázlata

- A tálalás esztétikája, tisztasága
- Minőségi alapanyag és díszítőanyag kiválasztása
- A tálalásnál figyelembe kell venni az alapanyagok, készítmények ízét, színét, formáját, tálalási lehetőségét, harmóniáját
- Levesek tálalóedénye: csésze, levesestál, alátét
- Tálalási hőfok, mennyiség, levesbetét
- Előételek: tálalóedény, tálalási hőmérséklet, köret, mártás, díszítés
- Desszert: tálalóedény, tálalási hőmérséklet, öntet, díszítés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. Ön egy étterem szakácsa. Válassza ki a tálalásra, díszítésre vonatkozó szabályokat a levesek, meleg előételek és desszertek esetében, figyelembe véve az alapanyagok, készítmények ízét, színét, formáját, harmóniáját, tálalási hőfokát, a tálalóedényt és a mennyiséget!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkahelyi- és személyi higiénia	A tálalás esztétikája tisztasága.	5	
	Élelmiszerek jellemzői	Minőségi alapanyag és díszítőanyag kiválasztás.	10	
	Technikai ismeret	A tálalás (íz, színek, formák). Levesek tálalóedénye. Tálalási hőfok, mennyiség, levesbetét.	15	
		Előételek: tálalóedény, tálalási hőmérséklet, köret, mártás, díszítés. Desszert: tálalóedény, tálalási hőmérséklet, öntet, díszítés.	30	
Gazdálkodás	A hőkezelő műveletek utáni veszteség figyelembevétele.	5		
B	Anyagfelhasználás mérése	Az ételek kalkuláció szerinti tálalása.	5	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Elemi számolási készség		5	
5	Mennyiségérzék		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Megbízhatóság Szervezőkészség	2	
	Társas	Határozottság Motiválhatóság	3	
	Módszer	Tervezési képesség Rendszerben való gondolkodás	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

9. Ön egy étterem konyhafőnöke. Válassza ki a tálalásra, díszítésre vonatkozó szabályokat a hideg előételek, húsételek, halételek esetében. Vegye figyelembe az alapanyagok, készítmények ízét, színét, formáját, szerkezetét, harmóniáját, tálalási hőfokát, a tálalóedényt és a mennyiséget, valamint a hőkezelő műveletek utáni veszteségeket!

Információtartalom vázlata

- A tálalás tisztasága, esztétikája higiénája
- A minőségi alapanyag kiválasztása (hús, köret, mártás)
- Húsételeknél, halételeknél a konyhatechnológiai műveletek szakszerű betartása, figyelembe véve a hús, hal szerkezetét a zsírtartalom és víztartalom alapján
- Halfőző edény használata
- Korszerű sütés alkalmazása (rostsütés, nyárssütés)
- A tálalóedény kiválasztása, tálalási hőmérséklet betartása
- Hús és köret aránya
- A hőkezelő műveletek utáni veszteség figyelembevétele
- Az ételek kalkuláció szerinti tálalása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. Ön egy étterem konyhafőnöke. Válassza ki a tálalásra, díszítésre vonatkozó szabályokat a hideg előételek, húsételek, halételek esetében. Vegye figyelembe az alapanyagok, készítmények ízét, színét, formáját, szerkezetét, harmóniáját, tálalási hőfokát, a tálalóedényt és a mennyiséget, valamint a hőkezelő műveletek utáni veszteségeket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkahelyi- és személyi higiénia	A tálalás tisztasága, esztétikája higiénijája.	5	
	Élelmiszerek jellemzői	A minőségi alapanyag kiválasztása (hús, köret, mártás).	10	
	Technikai ismeret	Húsételeknél, halételeknél a konyhatechnológiai műveletek szakszerű betartása, figyelembe véve a hús, hal szerkezetét a zsírtartalom és víztartalom alapján. Halfőző edény használata.	20	
		Korszerű sütés alkalmazása. A tálalóedény kiválasztása, tálalási hőmérséklet betartása. Hús és köret aránya.	25	
	Gazdálkodás	A hőkezelő műveletek utáni veszteség figyelembevétele.	5	
B	Anyagfelhasználás mérése	Az ételek kalkuláció szerinti tálalása.	5	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Elemi számolási készség		5	
5	Mennyiségérzék		5	
4	Idegen nyelvi áruismeret		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szervezőképesség	2	
	Társas	Határozottság Irányíthatóság	3	
	Módszer	Rendszerben való gondolkodás	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

10. Ön egy étterem konyhafőnöke. Díszítalat és hidegtálat rendel a vendég. Melyek azok a szakmai előírások, amelyeket be kell tartania az előkészítés, az elkészítés, a tálalás és a díszítés során?

Információtartalom vázlata

- A tálalás tisztasága, esztétikája higiénijája
- A legjobb minőségű alapanyag kiválasztása
- A táplálkozás-élettani értékek megóvása
- A hús és a köret aránya, összhangja
- A köret egyben díszítő anyag is legyen
- Megfelelő hűtés, egyenletes szeletelés, temperált aszpikkal való bevonás
- Előre meg kell tervezni
- Üveg vagy tükörtál alkalmazása
- Társas étkezésnél, ünnepi fogadásoknál, kiállításokon, büféasztalokon való ajánlás
- Egyszerű, ízléses, harmonikus díszítés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. Ön egy étterem konyhafőnöke. Díszítalat és hidegtálat rendel a vendég. Melyek azok a szakmai előírások, amelyeket be kell tartania az előkészítés, az elkészítés, a tálalás és a díszítés során?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkahelyi- és személyi higiénia	A tálalás tisztasága, esztétikája, higiénijája.	5	
	Élelmiszerek jellemzői	A legjobb minőségű alapanyag kiválasztása. A táplálkozás-élettani értékek megóvása.	10	
	Technikai ismeret	A hús és a köret aránya, összhangja. A köret egyben díszítő anyag is legyen. Megfelelő hűtés, szeletelés, temperált aszpikkal való bevonás. Üveg, vagy tükörtál alkalmazása.	25	
		Társas étkezésnél, ünnepi fogadásoknál, kiállításokon, büféasztalokon való ajánlás.	20	
	Gazdálkodás	A hőkezelő műveletek utáni veszteség figyelembevétele.	5	
B	Anyagfelhasználás mérése	Az ételek kalkuláció szerinti tálalása.	5	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Elemi számolási készség		5	
5	Mennyiségérzék		5	
4	Idegen nyelvi áruismeret		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szervezőképesség	3	
	Társas	Motiválhatóság Irányíthatóság	3	
	Módszer	Rendszerben való gondolkodás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

11. Ön egy melegkonyha vezetője. Beosztottaival beszélje meg a vendéglátásban alkalmazott balesetvédelmi, tűzvédelmi előírásokról, baleset és tűz esetén tanúsítandó magatartásról!

Információtartalom vázlata

- Általános ismeretek
- Baleset és tűzvédelmi oktatás jelentősége
- Baleset esetén tanúsítandó magatartás
- Tűz esetén tanúsítandó magatartás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. Ön egy melegkonyha vezetője. Beosztottaival beszélje meg a vendéglátásban alkalmazott balesetvédelmi, tűzvédelmi előírásokról, baleset és tűz esetén tanúsítandó magatartásról!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Tűzvédelem, balesetvédelem	Baleset és tűzvédelmi oktatás jelentősége.	20	
		Baleset esetén tanúsítandó magatartás.	20	
		Tűz esetén tanúsítandó magatartás.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		10	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		10	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért	
Személyes	Megbízhatóság Szervezőképesség	2		
Társas	Határozottság Motiválhatóság Írányíthatóság	3		
Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) Rendszerben való gondolkodás	5		
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

12. Ön egy vendéglő konyháját vezeti. Most kezdő munkatársának mondja el a munkahelyi személyi és tárgyi higiénia jelentőségét a vendéglátásban, valamint beszéljen neki az ételkészítés higiéniájáról!

Információtartalom vázlata

- Munkahelyi higiénia
- Gépek, helyiségek higiéniája
- Ételkészítés higiéniája

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. Ön egy vendéglő konyháját vezeti. Most kezdő munkatársának mondja el a munkahelyi személyi és tárgyi higiénia jelentőségét a vendéglátásban, valamint beszéljen neki az ételkészítés higiénijáról!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkahelyi- és személyi higiénia	Munkahelyi higiénia.	15	
		Gépek, helyiségek higiéniaja.	25	
		Ételkészítés higiéniaja.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
3	Idegen nyelvű beszédképesség	5		
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése	5		
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése	5		
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Megbízhatóság Szervezőképesség	3	
	Társas	Határozottság Motiválhatóság Írányíthatóság	2	
	Módszer	Tervezési képesség Rendszerben való gondolkodás	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

13. Ön egy étterem konyhájának a vezetője. Észreveszi, hogy az egyik beosztott szakács hanyagul kezeli a higiénés szabályokat. Tájékoztassa a higiénia és az ételártalmak összefüggéseiről, az ételfertőzések és ételmérgezések típusairól!

Információtartalom vázlata

- A higiénia és az ételártalmak összefüggései
- Ételfertőzések
- Ételmérgezések típusai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. Ön egy étterem konyhájának a vezetője. Észreveszi, hogy az egyik beosztott szakács hanyagul kezeli a higiénés szabályokat. Tájékoztassa a higiénia és az ételártalmak összefüggéseiről, az ételfertőzések és ételmérgezések típusairól!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkahelyi- és személyi higiénia	A higiénia és az ételártalmak összefüggései.	20	
		Ételfertőzések.	25	
		Ételmérgezések típusai.	25	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Megbízhatóság Szervezőképesség	2	
	Társas	Határozottság Irányíthatóság	3	
	Módszer	Tervezési képesség Rendszerben való gondolkodás	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

14. Ön egy melegkonyhas vendéglátó egység vezetője, aki tanulót is foglalkoztat. Arra kéri Önt, hogy mondja el a vendéglátásban alkalmazott növényi és állati eredetű élelmiszereket, élvezeti szereket és azok felhasználási lehetőségeit!

Információtartalom vázlata

- Növényi eredetű élelmiszerek
- Állati eredetű élelmiszerek
- Élvezeti szerek
- Felhasználási lehetőségeik

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. Ön egy melegkonyhás vendéglátó egység vezetője, aki tanulót is foglalkoztat. Arra kéri Önt, hogy mondja el a vendéglátásban alkalmazott növényi és állati eredetű élelmiszereket, élvezeti szereket, és azok felhasználási lehetőségeit!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmiszerek jellemzői	Növényi eredetű élelmiszerek.	20	
		Állati eredetű élelmiszerek.	20	
		Évezeti szereket.	15	
		Felhasználási lehetőségeik.	15	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
4	Idegen nyelvi áruismeret	5		
3	Idegen nyelvű beszédképesség	5		
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése	5		
Összesen		90		
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Megbízhatóság Szervezőképesség	3	
	Társas	Határozottság Motiválhatóság	3	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) Rendszerben való gondolkodás	4	
Összesen		10		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

15. Ön egy étteremben konyhafőnökként dolgozik. Új főnöke arra kéri, hogy mondja el a malomipari termékek jellemzőit az Ön által ismert konyhatechnológiai felhasználásuk szerint!

Információtartalom vázlata

- Lisztek
- Darák
- Hántolt termékek
- Puffasztott termékek
- Konyhatechnológiai felhasználásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. Ön egy étteremben konyhafőnökként dolgozik. Új főnöke arra kéri, hogy mondja el a malomipari termékek jellemzőit az Ön által ismert konyhatechnológiai felhasználásuk szerint!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmiszerek jellemzői	Lisztek. Darák.	20	
		Hántolt termékek. Puffasztott termékek.	20	
		Konyhatechnológiai felhasználásuk.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Mennyiségérzék		5	
4	Idegen nyelvi áruismeret		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés M megbízhatóság Szervezőképesség	4	
	Társas	Határozottság Motiválhatóság Irányíthatóság	3	
	Módszer	Emlézőképesség (ismeretmegőrzés) Tervezési képesség Rendszerben való gondolkodás Új ötletek, megoldások kipróbálása	3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

16. Ön egy étterem szakácsa. Kérem, hogy új munkatársának mondja el a sütőipari és tésztaipari termékek jellemzőit a vendéglátásban alkalmazott konyhatechnológiai felhasználásuk ismeretében!

Információtartalom vázlata

- Kenyérfélék
- Péksütemények
- Szárastészták
- Felhasználási lehetőségeik

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. Ön egy étterem szakácsa. Kérem, hogy új munkatársának mondja el a sütőipari és tésztaipari termékek jellemzőit a vendéglátásban alkalmazott konyhatechnológiai felhasználásuk ismeretében!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmiszerek jellemzői	Kenyérfélék.	30	
		Péksütemények.		
		Száraztészták.	20	
		Felhasználási lehetőségeik.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Mennyiségérzék		5	
4	Idegen nyelvi áruismeret		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Megbízhatóság Szervezőképesség	4	
	Társas	Határozottság Irányíthatóság	4	
	Módszer	Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

17. Egy vendéglátó üzletben dolgozik szakácsként. Kérem, nevezze meg és jellemezze a vendéglátásban alkalmazott étkezési zsiradékokat, azok tulajdonságait, konyhatechnológiai felhasználási lehetőségeiket!

Információtartalom vázlata

- Növényi eredetű termékek
- Zsírok
- Konyhatechnológiai tulajdonságaik

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. Egy vendéglátó üzletben dolgozik szakácsként. Kérem, nevezze meg és jellemezze a vendéglátásban alkalmazott étkezési zsiradékokat, azok tulajdonságait, konyhatechnológiai felhasználási lehetőségeiket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmiszerek jellemzői	Növényi eredetű termékek.	10	
		Zsírok.	25	
		Konyhatechnológiai tulajdonságaik.	25	
B	Anyagfelhasználás mérése	Olaj.	5	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Elemi számolási készség		5	
5	Mennyiségérzék		5	
4	Idegen nyelvi áruismeret		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Megbízhatóság	3	
	Társas	Határozottság	4	
	Módszer	Rendszerben való gondolkodás	3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

18. Egy étterem konyháján dolgozik, mint szakács. Új munkatársának ismertesse és jellemezze azokat a zöldség és gyümölcsféléket, amelyeket felhasználhat az ételek készítésénél!

Információtartalom vázlata

- Zöldségfélék
- Gyümölcsök
- Konyhatechnológiai felhasználásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. Egy étterem konyháján dolgozik, mint szakács. Új munkatársának ismertesse és jellemezze azokat a zöldség és gyümölcsféléket, amelyeket felhasználhat az ételek készítésénél!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkahelyi- és személyi higiénia	Előkészítő műveletek higiénája.	30	
A	Élelmiszerek jellemzői	Zöldségfélék. Gyümölcsök.	30	
B	Anyagfelhasználás mérése	Anyaghányad fontossága.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Elemi számolási készség		5	
5	Mennyiségérzék		5	
4	Idegen nyelvi áruismeret		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés Szervezőképesség	2	
	Társas	Határozottság Motiválhatóság Irányíthatóság	4	
	Módszer	Tervezési képesség Rendszerben való gondolkodás Új ötletek, megoldások kipróbálása	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

19. Ön ma kezdi a munkát egy vendéglőben szakácsként. A konyhafőnök arra kéri, hogy mondja el és jellemezze azokat a húsféléket, amelyeknek a konyhatechnológiai felhasználása a vendéglátásban nélkülözhetetlen!

Információtartalom vázlata

- Nagy vágóállatok
- Baromfifélék
- Halak
- Vadak
- Konyhatechnológiai felhasználásuk

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. Ön ma kezdi a munkát egy vendéglőben szakácsként. A konyhafőnök arra kéri, hogy mondja el és jellemezze azokat a húsféléket, amelyeknek a konyhatechnológiai felhasználása a vendéglátásban nélkülözhetetlen!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Munkahelyi- és személyi higiénia	Előkészítés higiéniaja.	10	
	Élelmiszerek jellemzői	Nagy vágóállatok.	15	
		Baromfifélék.	10	
		Halak.	10	
		Vadak.	10	
	Konyhatechnológiai felhasználásuk.	10		
B	Anyagfelhasználás mérése	Anyaghányad fontossága.	5	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Elemi számolási készség		5	
5	Mennyiségérzék		5	
4	Idegen nyelvi áruismeret		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Megbízhatóság Szervezőképesség	3	
	Társas	Határozottság Motiválhatóság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) Rendszerben való gondolkodás Új ötletek, megoldások kipróbálása	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

20. Ön egy étterem konyhafőnökeként dolgozik. A beosztott szakácsának mondja el, hogy milyen segédanyagokat használ fel az ételek készítése során, és ezek alkalmazása miért fontos az ételkészítésben!

Információtartalom vázlata

- Fűszerek
- Ízesítő szerek
- Tésztalazító szerek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1464-06 Előkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20. Ön egy étterem konyhafőnökeként dolgozik. A beosztott szakácsának mondja el, hogy milyen segédanyagokat használ fel az ételek készítése során, és ezek alkalmazása miért fontos az ételkészítésben!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatja alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Élelmiszerek jellemzői	Fűszerek.	25	
		Ízesítő szerek.	25	
		Tésztalazító szerek.	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Mennyiségérzék		5	
4	Idegen nyelvi áruismeret		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Megbízhatóság Szervezőképesség	3	
	Társas	Határozottság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) Rendszerben való gondolkodás Új ötletek, megoldások kipróbálása	5	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás