

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1465-06 Ételkészítés

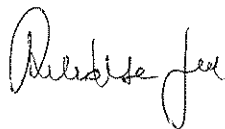
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1465-06/1 Technológiai, módszertani ismeretek

Szóbeli vizsgatevékenység

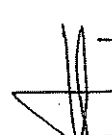
Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a 215/2010. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSZLAT



Jóváhagyta:


Mátys Mihály
főosztályvezető

2010

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2010. 03. 03-tól

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

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 |
|-----------------------------|----------------|----------------|

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.

A tételsor a 21/2007. (V.21.) SZMM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

A tételsor a 15/2008. (VIII.13.) SZMM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételtészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

- 1. Ön egy szálloda konyháján dolgozik szakácsként. Kérem, mondja el, milyen ételtészítési műveleteket, konyhatechnológiai eljárásokat használ munkája során, amelyek az ételek magas színvonalú elkészítését teszik lehetővé! Sorolja fel a kiegészítő műveleteket is!**

Információtartalom vázlat

- Ételtészítési alpműveletek
- Kiegészítő műveletek felsorolása, értelmezése
- Korszerű technikai eszközök használata
- Speciális konyhatechnikai műveletek ismertetése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Étélkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. Ön egy szálloda konyháján dolgozik szakácsként. Kérem, mondja el, milyen ételkészítési műveleteket, konyhatechnológiai eljárásokat használ munkája során, amelyek az ételek magas színvonalú elkészítését teszik lehetővé. Sorolja fel a kiegészítő műveleteket is!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlatára alapján | Pontszámok | |
|---------------------|--|---|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Ételkészítési alpműveletek | Ételkészítési alpműveletek. | 20 | |
| | | Kiegészítő műveletek felsorolása, értelmezése. | 20 | |
| | | Korszerű technikai eszközök használata. Speciális konyhatechnikai műveletek ismertetése. | 20 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 4 | Köznyelvi beszédképesség | 10 | | |
| 5 | Olvasott szakmai szöveg megértése | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű beszédképesség | 10 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| | Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| | Személyes | Fejlődőképesség, önfejlesztés | 3 | |
| | | Önállóság | | |
| | | Precizitás | | |
| | Társas | Motiválhatóság | 2 | |
| | Módszer | Kreativitás, ötletgazdagság | 5 | |
| | | Új ötletek, megoldások kipróbálása | | |
| | | Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) | | |
| Összesen | | 10 | | |
| Mindösszesen | | 100 | | |

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Étélkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

2. Ön egy vendéglő konyháján dolgozik mint szakács. Kérem, sorolja fel a levesek csoportjait, csoportonként egy-egy példát ismertetve, amelyet a vendéglő étlapján szerepeltetne!

Információtartalom vázlata

- Módszeres munkavégzés
- A levesek, jellegének való megfelelő elkészítése
- A szakosított tárolás (hús, baromfi, hal, tej, zöldség stb.)
- A nyersanyagok tárolásával kapcsolatos feladatok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Étélkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizgázó neve:

Értékelő lap

2. Ön egy vendéglő konyháján dolgozik mint szakács. Kérem, sorolja fel a levesek csoportjait, csoportonként egy-egy példát ismertetve, amelyet a vendéglő étlapján szerepeltetne!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázлата alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Levesek készítése | Módszeres munkavégzés. | 20 | |
| | | A levesek jellegének való megfelelő elkészítése. | 20 | |
| | Raktározás és készletgazdálkodás | A szakosított tárolás (hús, baromfi, hal, tej, zöldség stb.). A nyersanyagok tárolásával kapcsolatos feladatok. | 20 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 3 | Elemi számolási készség | 8 | | |
| 5 | Mennyiségérzék | 8 | | |
| 4 | Idegen nyelvi áruismeret | 7 | | |
| 3 | Idegen nyelvű beszédképesség | 7 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Maximum | Elért | |
| | Személyes | Fejlődőképesség, önfejlesztés | 3 | |
| | | Önállóság | | |
| | | Precizitás | | |
| Társas | Irányíthatóság | 1 | | |
| Módszer | Kreativitás, ötletgazdagság | 6 | | |
| Összesen | | 10 | | |
| Mindösszesen | | 100 | | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

3. Ön egy melegkonyha szakácsa. Sorolja fel a főzelékek csoportjait, mutassa be azokat az összefüggéseket, amelyek a nyersanyag fajtája, annak felpuhítása és sűrítése közt található!

Információtartalom vázlata

- A főzelékek csoportjai
- Nyersanyagok minősége
- Tartósított főzelék alapanyagok
- Primőr főzelék alapanyagok
- Sűrítési eljárások
- Dúsítási eljárás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. Ön egy melegkonyha szakácsa. Sorolja fel a főzelékek csoportjait, mutassa be azokat az összefüggéseket, amelyek a nyersanyag fajtája, annak felpuhítása és sűrítése közt található!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlatára alapján | Pontszámok | |
|---------------------|--|---|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Ételkészítési alpműveletek | A főzelékek csoportjai. Nyersanyagok minősége. | 10 | |
| | | Tartósított főzelék alapanyagok. Primőr főzelék alapanyagok. | 10 | |
| | Korszerű technikai eszközök használata | Sűrítési eljárások. | 20 | |
| | | Dúsítási eljárás. | 20 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 5 | Olvasott szakmai szöveg megértése | 10 | | |
| 5 | Mennyiségérzék | 5 | | |
| 4 | Idegen nyelvi áruismeret | 10 | | |
| 3 | Idegen nyelvű hallott szöveg megértése | 5 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| | Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| | Személyes | Önállóság | 2 | |
| | | Precizitás | | |
| | Társas | Motiválhatóság | 3 | |
| | Módszer | Kreativitás, ötletgazdagság | 5 | |
| Összesen | | | 10 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

4. Ön egy vendéglő melegkonyhás szakácsa. Milyen szempontokat tart szem előtt a köretek kiválasztásánál és elkészítésénél, hogy azok illeszkedjenek az ételhez, illetve a menüsorba?

Információtartalom vázlata

- A köretek csoportjai
- Készítési technológia
- Az ételekhez való illeszkedés
- Korszerű technikai eszközök használata
- Tálalás, díszítés
- Az ételek kalkulációja

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. Ön egy vendéglő melegkonyhás szakácsa. Milyen szempontokat tart szem előtt a köretek kiválasztásánál és elkészítésénél, hogy azok illeszkedjenek az ételhez, illetve a menüsorba?

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlatára alapján | Pontszámok | |
|---------------------|--|---|----------------|--------------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Ételkészítési alpműveletek | A köretek csoportjai. Az ételekhez való illeszkedés. | 15 15 | |
| A | Anyaghányad, kalkuláció, árképzés | Az ételek kalkulációja. | 10 | |
| A | Korszerű technikai eszközök használata | Készítési technológia. | 15 | |
| | | Tálalás, díszítés. | 15 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | | Maximum | Elért |
| 4 | Köznyelvi beszédképesség | | 10 | |
| 5 | Mennyiségérzék | | 10 | |
| 3 | Idegen nyelvű beszédképesség | | 5 | |
| 3 | Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése | | 5 | |
| Összesen | | | 90 | |
| | Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Maximum | Elért |
| | Személyes | Fejlődőképesség, önfejlesztés | 2 | |
| | | Önállóság | | |
| | | Precizitás | | |
| | Társas | Motiválhatóság | 3 | |
| | | Írányíthatóság | | |
| | Módszer | Kreativitás, ötletgazdagság | 5 | |
| | | Új ötletek, megoldások kipróbálása | | |
| Összesen | | | 10 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Étélkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

5. Ön egy szálloda hidegkonyhás szakácsa. Milyen salátákat, önteteket szerepeltetne az étlapon? Melyek a saláták csoportjai, milyen önteteket ismer?

Információtartalom vázlata

- A saláták szerepe az étkezésben
- Személyi-tárgyi higiénia
- Saláták csoportjai
- Öntetek fajtái
- A saláták elkészítésének műveletei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. Ön egy szálloda hidegkonyhás szakácsa. Milyen salátákat, önteteket szerepeltetne az étlapon? Melyek a saláták csoportjai, milyen önteteket ismer?

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlatára alapján | Pontszámok | |
|---------------------|--|---|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Öntetek készítése | A saláták szerepe az étkezésben. | 20 | |
| | | Személyi-tárgyi higiénia. | 10 | |
| | Korszerű technikai eszközök használata | Saláták csoportjai. | 20 | |
| | | Öntetek fajtái. | 10 | |
| | A saláták elkészítésének műveletei. | | | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 4 | Szakmai nyelvű beszédképesség | 10 | | |
| 5 | Mennyiségérzék | 5 | | |
| 4 | Idegen nyelvű áruismeret | 10 | | |
| 3 | Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése | 5 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| | Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| | Személyes | Önállóság | 3 | |
| | Társas | Precizitás | 2 | |
| | Módszer | Emlézőképesség (ismeretmegőrzés) | 5 | |
| | | Gyakorlatias feladatértelmezés | | |
| | | Új ötletek, megoldások kipróbálása | | |
| Összesen | | 10 | | |
| Mindösszesen | | 100 | | |

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

6. Ön egy vendéglő melegkonyhás szakácsa. Mutassa be egy-egy példán keresztül a melegmártások készítését csoportonként, majd mondja el az elkészítés legfontosabb műveleteit!

Információtartalom vázlata

- Mártások csoportjai
- Nyersanyagok kiválasztása
- Minőségi alapanyagok alkalmazása
- Tisztítás
- A tisztítási műveletek fokozott betartása
- Anyagfelhasználás mérése az elkészített mártásoknak megfelelően

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. Ön egy vendéglő melegkonyhás szakácsa. Mutassa be egy-egy példán keresztül a melegmártások készítését csoportonként majd mondja el az elkészítés legfontosabb műveleteit!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|-------------------------------------|--|---------------------------------------|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Mártások készítése | Mártások csoportjai. | 20 | |
| | | Nyersanyagok kiválasztása. | 10 | |
| | Korszerű technikai eszközök használata | Minőségi alapanyagok alkalmazása. | 20 | |
| | | Tisztítás. | | |
| Gazdálkodás | A tisztítási műveletek fokozott betartása. | 10 | | |
| Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés | Anyagfelhasználás mérése az elkészített mártásoknak megfelelően. | 20 | | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 5 | Mennyiségérzék | 4 | | |
| 3 | Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése | 3 | | |
| 3 | Idegen nyelvű beszédképesség | 3 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| | Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| | Személyes | Precizitás | 3 | |
| | | Önállóság | | |
| | Társas | Motiválhatóság | 2 | |
| | | Irányíthatóság | | |
| | Módszer | Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) | 5 | |
| | | Gyakorlatias feladatmegoldás | | |
| | | Új ötletek, megoldások kipróbálása | | |
| Összesen | | 10 | | |
| Mindösszesen | | 100 | | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

7. Ön egy vendéglő hidegkonyhai szakácsa. Mutassa be egy-egy példán keresztül a hidegmártások készítését csoportonként, majd mondja el az elkészítés legfontosabb műveleteit!

Információtartalom vázlata

- Mártások csoportjai
- Nyersanyagok kiválasztása
- Minőségi alapanyagok alkalmazása, műveletei
- Tisztítás
- A tisztítási műveletek fokozott betartása
- Anyagfelhasználás mérése az elkészített mártásoknak megfelelően

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. Ön egy vendéglő hidegkonyhai szakácsa. Mutassa be egy-egy példán keresztül a hidegmártások készítését csoportonként, majd mondja el az elkészítés legfontosabb műveleteit!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|---------------------|--|--|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Rendszerezés | Mártások csoportjai. | 20 | |
| | Mártások jellemzői | Nyersanyagok kiválasztása. | 20 | |
| | Korszerű technikai eszközök használata | Minőségi alapanyagok alkalmazása, műveletei. Tisztítás. | 20 | |
| | Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés | A tisztítási műveletek fokozott betartása. | 10 | |
| | | Anyagfelhasználás mérése az elkészített mártásoknak megfelelően. | 10 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 3 | Elemi számolási készség | 2 | | |
| 5 | Mennyiségérzék | 2 | | |
| 3 | Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése | 3 | | |
| 3 | Idegen nyelvű hallott szöveg megértése | 3 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| | Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| | Személyes | Precizitás | 2 | |
| | | Önállóság | | |
| | Társas | Irányíthatóság | 3 | |
| | | Motiválhatóság | | |
| | Módszer | Gyakorlatias feladatértelmezés | 5 | |
| Összesen | | | 10 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

- 8. Ön egy étterem szakácsa. Mutassa be az édesvízi és a tengeri halak fajtáit, az azokból készíthető ételek csoportjait! Az egyes csoportokból egy-egy példán keresztül szemléltettesse készítési módjukat, ezen belül a készítmények ízét, színét, formáját, harmóniáját, tálalási hőfokát, a tálalóedényt és a mennyiséget!**

Információtartalom vázlata

- Rendszerező képesség
- Minőségi alapanyagkiválasztás
- A tálalás (íz, színek, formák)
- Halak tálalóedénye
- Tálalási hőfok, mennyiség
- Svájci tálalás: tálalóedény, tálalási hőmérséklet, köret, mártás, díszítés
- A hőkezelő műveletek utáni veszteség figyelembevétele
- Az ételek kalkuláció szerinti tálalása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Étélkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. Ön egy étterem szakácsa. Mutassa be az édesvízi és a tengeri halak fajtáit, az azokból készíthető ételek csoportjait! Az egyes csoportokból egy-egy példán keresztül szemléltesse készítési módjukat, ezen belül a készítmények ízét, színét, formáját, harmóniáját, tálalási hőfokát, a tálalóedényt és a mennyiséget!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlatára alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Halakból készíthető ételek készítése | Rendszerező képesség. | 15 | |
| | | Minőségi alapanyagválasztás. | 10 | |
| | Korszerű technikai eszközök használata | A tálalás (íz, szín, formák). Halak tálalóedénye. Tálalási hőfok, mennyiség. | 15 | |
| | | Svájci tálalás: tálalóedény, tálalási hőmérséklet, köret, mártás, díszítés. | 20 | |
| | Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés | A hőkezelő műveletek utáni veszteség figyelembevétele. | 5 | |
| | | Az ételek kalkuláció szerinti tálalása. | 5 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 3 | Elemi számolási készség | 5 | | |
| 5 | Mennyiségérzék | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű beszéd-készség | 5 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Maximum | Elért | |
| Személyes | Precizitás Önállóság | 2 | | |
| | | | | |
| Társas | Irányíthatóság | 2 | | |
| | Motiválhatóság | 2 | | |
| Módszer | Kreativitás, ötletgazdagság | 4 | | |
| | Gyakorlatias feladatértelmezés | | | |
| Összesen | | 10 | | |
| Mindösszesen | | 100 | | |

.....
dátum

.....
alíráás

C

- 9. Ön egy szálloda konyhájának szakácsa. Mutassa be a hidegvérű állatokat, amelyekből ételeket lehet készíteni, valamint a tengeri hidegvérű állatokat, a „tenger gyümölcseit”, azok fajtáit, a belőlük készíthető ételeket! Egy-egy példán keresztül szemléltesse készítési módjukat, ezen belül a készítmények ízét, színét, formáját, harmóniáját, tálalási hőfokát, a tálalóedényt és a mennyiséget!**

Információtartalom vázlata

- Rendszerező képesség
- A minőségi alapanyag kiválasztása
- Hidegvérűeknél a konyhatechnológiai műveletek szakszerű betartása, figyelembe véve azok szerkezetét a víztartalom alapján
- Korszerű sütés alkalmazása
- A tálalóedény kiválasztása, tálalási hőmérséklet betartása
- A hőkezelő műveletek utáni veszteség figyelembevétele
- Az ételek kalkuláció szerinti tálalása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. Ön egy szálloda konyhájának szakácsa. Mutassa be a hidegvérű állatokat, amelyekből ételeket lehet készíteni, valamint a tengeri hidegvérű állatokat, a „tenger gyümölcseit”, azok fajtáit, a belőlük készíthető ételeket! Egy-egy példán keresztül szemléltesse készítési módjukat, ezen belül a készítmények ízét, színét, formáját, harmóniáját, tálalási hőfokát, a tálalóedényt és a mennyiséget!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlatára alapján | Pontszámok | |
|--------------------------------|--|--|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Halakból készíthető ételek készítése | Rendszerező képesség. | 10 | |
| | | A minőségi alapanyag kiválasztása. | 10 | |
| | Korszerű technikai eszközök használata | Hidegvérűeknél a konyhatechnológiai műveletek szakszerű betartása, figyelembe véve azok szerkezetét a víztartalom alapján. | 20 | |
| | | Korszerű sütés alkalmazása. A tálalóedény kiválasztása, tálalási hőmérséklet betartása. | 20 | |
| | Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés | A hőkezelő műveletek utáni veszteség figyelembevétele. | 5 | |
| | | Az ételek kalkuláció szerinti tálalása. | 5 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 3 | Elemi számolási készség | 5 | | |
| 5 | Mennyiségérzék | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése | 5 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| | Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| | Személyes | Önállóság | 2 | |
| | Társas | Motiválhatóság | 3 | |
| | | Irányíthatóság | | |
| | Módszer | Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) | 5 | |
| Gyakorlatias feladatértelmezés | | | | |
| Összesen | | 10 | | |
| Mindösszesen | | 100 | | |

.....
dátum

.....
alíírás

10. Ön egy étterem szakácsa. Tervezze meg az étlapnak a sertéshúsból készíthető ételeket tartalmazó részét! Sorolja fel a sertés húsrészeit azok felhasználása tükrében! Melyek azok a szakmai előírások, amelyeket be kell tartania az előkészítés, az elkészítés, a tálalás és a díszítés során?

Információtartalom vázlata

- A sertés húsrészei
- A megfelelő húsrész kiválasztása a készítendő ételnek megfelelően
- A hús és a köret aránya, összhangja. A köret egyben díszítő anyag is legyen!
- Megfelelő készentartás
- A hőkezelő műveletek utáni veszteség figyelembevétele
- Az ételek kalkuláció szerinti tálalása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. Ön egy étterem szakácsa. Tervezze meg az étlapnak a sertéshúsból készíthető ételeket tartalmazó részét! Sorolja fel a sertés húsrészeit azok felhasználása tükrében! 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 vázlatára alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése | A sertés húsrészei. | 10 | |
| | | A megfelelő húsrész kiválasztása, a készítendő ételnek megfelelően. | 10 | |
| | Korszerű technikai eszközök használata | A hús és a köret aránya, összhangja. A köret egyben díszítő anyag is legyen! | 20 | |
| | | Megfelelő készentartás. | 20 | |
| | Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés | A hőkezelő műveletek utáni veszteség figyelembevétele. | 5 | |
| | | Az ételek kalkuláció szerinti tálalása. | 5 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 3 | Elemi számolási készség | 5 | | |
| 5 | Mennyiségérzék | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése | 5 | | |
| 4 | Idegen nyelvi áruismeret | 5 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Maximum | Elért | |
| | Személyes | Önállóság | 3 | |
| | Társas | Motiválhatóság | 3 | |
| | Módszer | Gyakorlatias feladatértelmezés | 4 | |
| Összesen | | 10 | | |
| Mindösszesen | | 100 | | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

11. Ön egy melegkonyha szakácsa. Tervezze meg az étlapnak a borjúhúsból készíthető ételek részét! Sorolja fel a borjú húsrészeit a belőlük készíthető ételek alapján! Melyek azok a szakmai előírások, amelyeket be kell tartania az előkészítés, az elkészítés, a tálalás és a díszítés során?

Információtartalom vázlata

- A borjú húsrészei
- A húsrész kiválasztása a készítendő ételnek megfelelően
- A táplálkozás-élettani értékek megóvása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. Ön egy melegkonyha szakácsa. Tervezze meg az étlapnak a borjúhúsból készíthető ételek részét! Sorolja fel a borjú húsrészeit a belőlük készíthető ételek alapján! 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 | |
|--|--|--|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése | A borjú húsrészei. | 20 | |
| | | A húsrész kiválasztása a készítendő ételnek megfelelően. | 20 | |
| | | A táplálkozás-élettani értékek megóvása. | 20 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 4 | Szakmai nyelvű beszédképesség | 10 | | |
| 5 | Olvasott szakmai szöveg megértése | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése | 5 | | |
| 4 | Idegen nyelvi áruismeret | 10 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Maximum | Elért | |
| | Személyes | Precizitás | 2 | |
| | | Önállóság | | |
| | Társas | Irányíthatóság | 3 | |
| | | Motiválhatóság | | |
| | Módszer | Gyakorlatias feladatértelmezés | 5 | |
| Összesen | | 10 | | |
| Mindösszesen | | 100 | | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

12. Ön egy vendéglő szakácsa. Tervezze meg a vendéglő marhahúsból készíthető ételeinek választékát! Sorolja fel a marha húsrészeit felhasználás szerint! Melyek azok a szakmai előírások, amelyeket be kell tartania az előkészítés, az elkészítés, a tálalás és a díszítés során?

Információtartalom vázlata

- A marha húsrészei
- A húsrész kiválasztása a készítendő ételnek megfelelően
- A táplálkozás-élettani értékek megóvása
- Az egészben és frissen sütéssel készíthető húsrészek pácolása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. Ön egy vendéglő szakácsa. Tervezze meg a vendéglő marhahúsból készíthető ételek választékát! Sorolja fel a marha húsrészeit felhasználás szerint! 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 vázлата alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése | A marha húsrészei. | 20 | |
| | | A húsrész kiválasztása a készítendő ételnek megfelelően. | 20 | |
| | | A táplálkozás-élettani értékek megóvása. Az egészben és frissen sütéssel készíthető húsrészek pácolása. | 20 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 4 | Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | 10 | | |
| 3 | Idegen nyelvű beszéd-készség | 5 | | |
| 4 | Idegen nyelvi áruismeret | 5 | | |
| Összesen | | 80 | | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Maximum | Elért | |
| | Személyes | Precizitás | 10 | |
| | | Önállóság | | |
| | Társas | Motiválhatóság | 5 | |
| | | Írányíthatóság | | |
| | Módszer | Kreativitás, ötletgazdagság | 5 | |
| | | Gyakorlatias feladatértelmezés | | |
| Összesen | | 20 | | |
| | | 100 | | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

13. Ön egy étterem melegkonyhájának szakácsa. Tervezze meg az étlapnak a juhfélék húsból készíthető ételeinek választékát! Sorolja fel a juhfélék húsrészeit a belőlük készíthető ételek alapján! Melyek azok a szakmai előírások, amelyeket be kell tartania az előkészítés, az elkészítés, a tálalás és a díszítés során?

Információtartalom vázlata

- A juhfélék fajtái, húsrészeik
- A húsrész kiválasztása a készítendő ételnek megfelelően
- A táplálkozás-élettani értékek megóvása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. Ön egy étterem melegkonyhájának szakácsa. Tervezze meg az étlapnak a juhfélék húsból készíthető ételeinek választékát! Sorolja fel a juhfélék húsrészeit a belőlük készíthető ételek alapján! 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 | |
|--|--|--|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése Juh húskételek | A juhfélék fajtái, húsrészeik. | 20 | |
| | | A húsrész kiválasztása a készítendő ételnek megfelelően. | 20 | |
| | | A táplálkozás-élettani értékek megóvása. | 20 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 4 | Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | 10 | | |
| 4 | Idegen nyelvi áruismeret | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű beszédképesség | 5 | | |
| Összesen | | 80 | | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Maximum | Elért | |
| | Személyes | Precizitás | 5 | |
| | | Önállóság | | |
| | Társas | Motiválhatóság | 5 | |
| | | Irányíthatóság | | |
| | Módszer | Kreativitás, ötletgazdagság | 10 | |
| | | Gyakorlatias feladatértelmezés | | |
| Összesen | | 20 | | |
| Mindösszesen | | 100 | | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

I. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

14. Ön egy vadászvendéglő szakácsa, akinek vadhúsokból készíthető ételek készítése a feladata. Kérem, mondja el, hogy a vendéglőben milyen vadakból, vadszárnyasokból tervezné meg az üzlet választékát!

Információtartalom vázlata

- A vadak, vadszárnyasok fajtái, húsrészeik
- A vadak nedves és száraz pácolása
- A húsrész kiválasztása a készítendő ételnek megfelelően
- A táplálkozás-élettani értékek megóvása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. Ön egy vadászvendéglő szakácsa, akinek vadhúsokból készíthető ételek készítése a feladata. Kérem, mondja el, hogy a vendéglőben milyen vadakból, vadszárnyasokból tervezné meg az üzlet választékát!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázлата alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Vadakból készíthető ételek készítése | A vadak, vadszárnyasok fajtái, húsrészeik. | 20 | |
| | | A vadak nedves és száraz pácolása. | 20 | |
| | | A húsrész kiválasztása a készítendő ételnek megfelelően. | 15 | |
| | | A táplálkozás-élettani értékek megóvása. | 15 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 4 | Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | 10 | | |
| 3 | Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű beszédképesség | 5 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Maximum | Elért | |
| Személyes | Precizitás | 3 | | |
| | Önállóság | | | |
| Társas | Irányíthatóság | 3 | | |
| | Motiválhatóság | | | |
| Módszer | Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) | 4 | | |
| | Gyakorlatias feladatértelmezés | | | |
| Összesen | | 10 | | |
| Mindösszesen | | 100 | | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

15. Ön egy étteremben szakácsként dolgozik. Új főnöke arra kéri, hogy mondja el a meleg előételek csoportjait, csoportonként egy-egy jellemző étel bemutatásával. Mutassa be az Ön által ismert tálalási módokat!

Információtartalom vázlata

- A meleg előételek csoportjai
- Készítési technológiák
- A meleg előételek jelentősége az ételsorban
- Készentartásuk
- Tálalási módok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. Ön egy étteremben szakácsként dolgozik. Új főnöke arra kéri, hogy mondja el a meleg előételek csoportjait, csoportonként egy-egy jellemző étel bemutatásával. Mutassa be az Ön által ismert tálalási módokat!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázлата alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|----------------|--------------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Hideg és meleg előételek készítése | A meleg előételek csoportjai. | 20 | |
| | | Készítési technológiák. | 20 | |
| | | A meleg előételek jelentősége az ételsorban. | 30 | |
| | | Készentartásuk. | | |
| Tálalási módok. | | | | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 5 | Mennyiségérzék | 10 | | |
| 3 | Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű beszédképesség | 5 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Maximum | Elért |
| | Személyes | Precizitás | 4 | |
| | | Fejlődőképesség, önfejlesztés | | |
| | Társas | Motiválhatóság | 3 | |
| | | Irányíthatóság | | |
| | Módszer | Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) | 3 | |
| | | Új ötletek, megoldások kipróbálása | | |
| Összesen | | | 10 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

16. Ön egy szálloda szakácsa. Kérem, tervezze meg az üzlet hideg előételek választékát, csoportosítsa azokat, és csoportonként egy-egy jellemző ételt mutasson be! Vegye figyelembe a csoportos rendezvények ajánlatait, a reggeli büféasztal választékát!

Információtartalom vázlata

- A hideg előételek csoportjai
- Készítési technológiák
- A hideg előételek jelentősége az ételsorban
- Készentartásuk
- Tálalási módok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. Ön egy szálloda szakácsa. Kérem, tervezze meg az üzlet hideg előételek választékát, csoportosítsa azokat, és csoportonként egy-egy jellemző ételt mutasson be! Vegye figyelembe a csoportos rendezvények ajánlatait, a reggeli büféasztal választékát!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|----------------|--------------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Hideg és meleg előételek készítése | A hideg előételek csoportjai. | 20 | |
| | | Készítési technológiák. | 20 | |
| | | A hideg előételek jelentősége az ételsorban. | 30 | |
| | | Készletartásuk. | | |
| Tálalási módok. | | | | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 5 | Mennyiségérzék | 10 | | |
| 3 | Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű beszédképesség | 5 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Maximum | Elért |
| Személyes | | Önállóság | 4 | |
| | | Precizitás | | |
| Társas | | Irányíthatóság | 3 | |
| | | Motiválhatóság | | |
| Módszer | | Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) | 3 | |
| | | Rendszerben való gondolkodás | | |
| | | Új ötletek, megoldások kipróbálása | | |
| Összesen | | 10 | | |
| Mindösszesen | | 100 | | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

17. Egy vendéglátó üzletben dolgozik szakácsként. Mutassa be az éttermi melegtészták helyét és jelentőségét a menüsorban! Sorolja fel az éttermi melegtészták csoportjait, azok készítési technológiáit egy-egy jellemző készítmény bemutatásával!

Információtartalom vázlata

- Az éttermi melegtészták helye a menüsorban
- Csoportosításuk
- Készítési technológiáik
- Készletartásuk
- Jellemző receptúrák

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. Egy vendéglátó üzletben dolgozik szakácsként. Mutassa be az éttermi melegtészták helyét és jelentőségét a menüsorban! Sorolja fel az éttermi melegtészták csoportjait, azok készítési technológiáit egy-egy jellemző készítmény bemutatásával!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|---------------------|--|---|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Éttermi tészták készítése | Az éttermi melegtészták helye a menüsorban. | 25 | |
| | | Csoportosításuk. | 20 | |
| | | Készítési technológiáik. Készentartásuk. | 20 | |
| | | Jellemző receptúrák. | 5 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | 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 | Maximum | Elért | |
| | Személyes | Önállóság | 3 | |
| | Társas | Motiválhatóság | 4 | |
| | Módszer | Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) | 3 | |
| Összesen | | 10 | | |
| Mindösszesen | | 100 | | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Étélkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

18. Egy étterem konyháján dolgozik mint szakács. Új munkatársának ismertesse a menük ajánlásával, az étlap szerkesztésével kapcsolatos ismereteket! Mutasson be egy feltételezett rendezvényt, annak menüsorát, és az elkészítésével kapcsolatos ismereteket!

Információtartalom vázlata

- Étlapszerkesztés ismeretei
- Étrendszerkesztés ismeretei
- Rendezvények előkészítése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Étélkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. Egy étterem konyháján dolgozik mint szakács. Új munkatársának ismertesse a menük ajánlásával, az étlap szerkesztésével kapcsolatos ismereteket! Mutasson be egy feltételezett rendezvényt, annak menüsorát, és az elkészítésével kapcsolatos ismereteket!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|---------------------------------------|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Menü ajánlása és elkészítése | Étlapszerkesztés ismeretei. | 20 | |
| | | Étrendszerkesztés ismeretei. | 20 | |
| | | Rendezvények előkészítése. | 20 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 3 | Elemi számolási készség | 10 | | |
| 5 | Mennyiségérzék | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű beszédkészség | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű hallott szöveg megértése | 10 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Maximum | Elért | |
| Személyes | Társas | Önállóság | 2 | |
| | | Motiválhatóság Irányíthatóság | 4 | |
| Módszer | | Kreativitás, ötletgazdagság | 4 | |
| | | Gyakorlatias feladatértelmezés | | |
| | | Új ötletek, megoldások kipróbálása | | |
| Összesen | | 10 | | |
| Mindösszesen | | 100 | | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Étélkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

19. Ön ma kezdi a munkát egy szállodában szakácsként. A konyhafőnök arra kéri, hogy mutassa be a korszerű technikai eszközöket és azok használatát.

Információtartalom vázlata

- Sütő-főző automaták
- Sokkológépek
- Mikrohullámú berendezések
- Éttermi hőközlő eszközök
- Korszerű konyhatechnológiai műveletek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Étélkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. Ön ma kezdi a munkát egy szállodában szakácsként. A konyhafőnök arra kéri, hogy mutassa be a korszerű technikai eszközöket és azok használatát.

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlatára alapján | Pontszámok | |
|--|--|---|--------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Korszerű technikai eszközök használata | Sütő-főző automaták. | 20 | |
| | | Sokkológépek. | 15 | |
| | | Mikrohullámú berendezések. | 15 | |
| | | Éttermi hőközlő eszközök. | 10 | |
| | | Korszerű konyhatechnológiai műveletek. | 10 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | Maximum | Elért | |
| 3 | Elemi számolási készség | 5 | | |
| 5 | Mennyiségérzék | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű beszédképesség | 5 | | |
| 3 | Idegen nyelvű hallott szöveg megértése | 5 | | |
| Összesen | | 90 | | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Maximum | Elért | |
| Személyes | | Önállóság | 3 | |
| | | Precizitás | | |
| Társas | | Irányíthatóság | 2 | |
| | | Motiválhatóság | | |
| Módszer | | Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) | 5 | |
| | | Gyakorlatias feladatértelmezés | | |
| | | Új ötletek, megoldások kipróbálása | | |
| Összesen | | 10 | | |
| Mindösszesen | | 100 | | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

20. Ön egy étterem szakácsa. Mondja el a tálalás szabályait a mindenkori gasztronómiai trendnek megfelelően! Ismertesse a készentartás formáit az élelmiszerbiztonsági előírásoknak megfelelően!

Információtartalom vázlata

- Tálalási módok (svájci, hagyományos, büféasztal)
- Díszítés a gasztronómiai trendnek megfelelően
- Készentartás, tárolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1465-06 Étélkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Technológiai, módszertani ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20. Ön egy étterem szakácsa. Mondja el a tálalás szabályait a mindenkori gasztronómiai trendnek megfelelően! Ismertesse a készentartás formáit az élelmiszerbiztonsági előírásoknak megfelelően!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|---|----------------|--------------|
| | | | Maximum | Elért |
| A | Formák, színek harmóniája, térbeli elhelyezésük | Tálalási módok (svájci, hagyományos, büféasztal). | 25 | |
| | | Díszítés a gasztronómiai trendnek megfelelően. | 25 | |
| | | Készentartás, tárolás. | 20 | |
| Szint | Szakmai készségek a vizsgakövetelmény szerint | | Maximum | Elért |
| 5 | Díszítalak tervezése, megrajzolása | | 10 | |
| 3 | Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése | | 5 | |
| 3 | Idegen nyelvű beszédképesség | | 5 | |
| Összesen | | | 90 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Maximum | Elért |
| | Személyes | Önállóság | 3 | |
| | | Precizitás | | |
| | Társas | Motiválhatóság | 2 | |
| | Módszer | Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés) | 5 | |
| | | Új ötletek, megoldások kipróbálása | | |
| Összesen | | | 10 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás