

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1496-06/3 Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

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

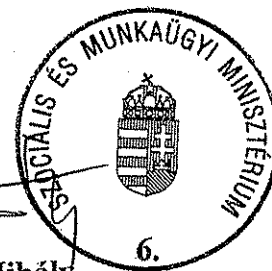
EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSZOLAT

Árnyalt fel



Jóváhagyta:

Mátyus Mihály
főosztályvezető



2008

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2008. 01. 18-tól

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

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

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

52 811 02 0000 00 00	Vendéglős	Vendéglős
52 811 02 0100 31 01	Étkezdés	Vendéglős
52 811 02 0100 31 02	Vendéglátó eladó	Vendéglős

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

1/A. Vendéglátó eladóként dolgozik egy étteremben. Főnöke arra kéri, hogy beszéljen neki a munkavédelem jogi szabályozásáról!

Információtartalom vázlata

- A jogi szabályozás rendszere
- A biztonságos munkavégzésre vonatkozó jogszabályok
- A munkáltató munkavédelmi kötelezettsége
- A munkavállalókra vonatkozó kötelezettségek
- Munkahelyi balesetek

1/B. Ön egy vendéglátó üzlet étteremfőnöke. Újonnan felvett vendéglátó eladóinak beszéljen a velük szemben támasztott követelményekről!

Információtartalom vázlata

- Szakmai követelmények
- Jellembeli követelmények
- Magatartásbeli követelmények
- Adottságok
- Megjelenés
- Egészségügyi követelmények
- Egyéni felszerelés
- Egyéb követelmények

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1/A. Vendéglátó eladóként dolgozik egy étteremben. Főnöke arra kéri, hogy beszéljen neki a munkavédelem jogi szabályozásáról!

1/B. Ön egy vendéglátó üzlet étteremfőnöke. Újonnan felvett vendéglátó eladóinak beszéljen a velük szemben támasztott követelményekről!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Tűzvédelem, balesetvédelem	Munkavédelem, balesetvédelem jogi szabályozása.	30	
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	A munkavállalóval kapcsolatos elvárások.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

2/A. Tűzvédelmi előadáson az előadó arra kéri, hogy beszéljen a tűzvédelemmel kapcsolatos szabályozókról!

Információtartalom vázlata

- A tűzvédelem célja, feladata
- Általános fogalmak
- Tűzvédelmi oktatás
- Tűzveszélyességi oktatás
- Tűz esetén tanúsítandó magatartás
- Alkalmazható oltóanyagok

2/B. Újjonnan érkező munkatársát vezesse végig a vendéglátó-ipari üzlet termeléshez kapcsolódó helyiségein!

Információtartalom vázlata

- Az árubeszerzés helyiségei
- Raktárak
- Előkészítők
- Termelőhelyiségek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizgázó neve:

Értékelő lap

- 2/A. Tűzvédelmi előadáson az előadó arra kéri, hogy beszéljen a tűzvédelemmel kapcsolatos szabályozókról!
- 2/B. Újjonnan érkező munkatársát vezesse végig a vendéglátó-ipari üzlet termeléshez kapcsolódó helyiségein!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Tűzvédelem, balesetvédelem	Tűzvédelem szabályozói.	30	
A	Higiénia	A termeléshez kapcsolódó helyiségek bemutatása.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

3/A. Munkatársaival balesetvédelmi előadáson vesz részt. Az előadó arra kéri, hogy beszéljen neki az elsősegélynyújtás szabályairól!

Információtartalom vázlata

- Általános szabályok
- Vérzéscsillapítás, sebellátás
- Törés
- Zúzódás, rándulás, ficam
- Eszméletvesztés, roszullét
- Égési sérülések
- Elektromos balesetek

3/B. Újonnan érkező munkatársának mutassa be a vendéglátó-ipari üzlet gépeit, berendezéseit!

Információtartalom vázlata

- Termelés gépei, berendezései
- Értékesítés gépei, berendezései

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizgázó neve:

Értékelő lap

3/A. Munkatársaival balesetvédelmi előadáson vesz részt. Az előadó arra kéri, hogy beszéljen neki az elsősegélynyújtás szabályairól!

3/B. Újjonnan érkező munkatársának mutassa be a vendéglátó-ipari üzlet gépeit, berendezéseit!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Tűzvédelem, balesetvédelem	Munkavédelem, balesetvédelem jogi szabályozása.	30	
A	Gépek használata, kezelése	Az üzlet gépeinek, berendezéseinek bemutatása.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

4/A. Munkahelyén úgy látja, hogy az egyik munkatársa egészségtelenül táplálkozik. Beszéljen neki az egészséges táplálkozásról, jelentőségéről!

Információtartalom vázlata

- A táplálkozás fogalma, jelentősége
- Az egészséges táplálkozás alapelvei
- WHO és a táplálkozási piramis

4/B. Vendéglátó-ipari eladóként mondja el, hogy munkája során milyen felszereléseket használ!

Információtartalom vázlata

- A termelés felszerelési tárgyai
- Az értékesítés felszerelési tárgyai
- Egyéb anyagok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4/A. Munkahelyén úgy látja, hogy az egyik munkatársa egészségtelenül táplálkozik.
Beszéljen neki az egészséges táplálkozásról, jelentőségéről!

4/B. Vendéglátó-ipari eladóként mondja el, hogy munkája során milyen felszereléseket használ!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozásélettani jelentőségük	Az egészséges táplálkozás jelentősége.	30	
A	Gépek használata, kezelése	Az üzlet gépeinek, berendezéseinek bemutatása.	20	
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	A munkavállalóval kapcsolatos elvárások.	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

5/A. Ön egy étterem pultjában dolgozik. Munkája során milyen, az élelmiszerekben előforduló káros anyagokkal találkozhat!

Információtartalom vázlata

- Mikroorganizmusok toxinjai
- Mezőgazdaság által alkalmazott vegyi anyagok
- Technológiai és környezeti eredetű szennyeződések
- A szennyeződések elleni védekezés módjai
- Bioélelmiszerek

5/B. Újonnan érkező munkatársát vezesse végig a vendéglátó-ipari üzletben értékesítéshez kapcsolódó és az egyéb helyiségein!

Információtartalom vázlata

- Értékesítés helyiségei
- Szociális helyiségek
- Kiegészítő helyiségek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5/A. Ön egy étterem pultjában dolgozik. Munkája során milyen, az élelmiszerekben előforduló káros anyagokkal találkozhat!

5/B. Újjonnan érkező munkatársát vezesse végig a vendéglátó-ipari üzletben értékesítéshez kapcsolódó és az egyéb helyiségein!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozásélettani jelentőségük	Az élelmiszerekben előforduló káros anyagok.	30	
A	Kereskedelem	Az értékesítéshez kapcsolódó helyiségek bemutatása.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

6/A. Munkatársa nem tartja be a személyi higiéniai szabályokat. Mondja el neki, hogy melyek ezek az alapvető szabályok és beszéljen a higiénia szerepéről!

Információtartalom vázlata

- A higiénia fogalma, szerepe
- A személyi higiénia fontossága a vendéglátásban
- Munkaruha, személyi tisztaság

6/B. Vendéglátó eladóként Ön a tanulókért felelős beosztott. Beszéljen a tanulóinak a gyorsétkező helyek kialakításának jellemzőiről, étel- és italválasztékáról!

Információtartalom vázlata

- Gyorsétkező helyek
- Bisztró, büfék
- Ételbár jellegű üzletek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6/A. Munkatársa nem tartja be a személyi higiéniai szabályokat. Mondja el neki, hogy melyek ezek az alapvető szabályok és beszéljen a higiénia szerepéről!

6/B. Vendéglátó eladóként Ön a tanulókért felelős beosztott. Beszéljen a tanulóinak a gyorsétkező-helyek kialakításának jellemzőiről, étel- és italválasztékáról!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Kereskedelem	A gyorsétkező-helyek kialakításának jellemzői, étel- és italválasztéka.	30	
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	Alapvető higiéniai szabályok.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

7/A. Ön észreveszi, hogy munkatársa nem tartja be a munkahelyi higiéniai szabályokat. Mondja el neki, hogy melyek ezek az alapvető szabályok!

Információtartalom vázlata

- Helyiségek tisztán tartása
- Gépek, eszközök higiénája
- Ételkészítés, cukrászati termékek higiénája

7/B. Munkahelyén Ön a tanulófelelős. Beszéljen a tanulóinak az eszpresszók, kávéházak, cukrászdák kialakításának jellemzőiről, étel- és italválasztékáról!

Információtartalom vázlata

- Cukrászda
- Fagylaltozó
- Süteménybolt
- Eszpresszó
- Teázó
- Kávézó
- Kávéház

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7/A. Ön észreveszi, hogy munkatársa nem tartja be a munkahelyi higiéniai szabályokat. Mondja el neki, hogy melyek ezek az alapvető szabályok!

7/B. Munkahelyén Ön a tanulófelelős. Beszéljen a tanulóinak az eszpresszók, kávéházak, cukrászdák kialakításának jellemzőiről, étel- és italválasztékáról!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Kereskedelem	Eszpresszók, kávéházak, cukrászdák kialakításának jellemzői, étel- és italválasztéka.	30	
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	Alapvető higiéniai szabályok.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédkészség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőkészség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőkészség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

8/A. Ön egy étteremben dolgozik. Észreveszi, hogy a szakács hanyagul kezeli az ételeket. Mondja el neki az ételártalmak típusait, jellemzőit!

Információtartalom vázlata

- Ételfertőzések
- Ételmérgezések
- Élelmiszerromlás

8/B. Ön egy most nyíló étterem leendő vezetője. Beszélje meg munkatársaival, hogy a különböző értékesítési formák közül melyiket válasszák!

Információtartalom vázlata

- Hagyományos értékesítés
- Korszerű értékesítés
- Üzleten kívüli értékesítés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8/A. Ön egy étteremben dolgozik. Észreveszi, hogy a szakács hanyagul kezeli az ételeket. Mondja el neki az ételártalmak típusait, jellemzőit!

8/B. Ön egy most nyíló étterem leendő vezetője. Beszélje meg munkatársaival, hogy a különböző értékesítési formák közül melyiket válasszák!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	Az ételártalmak típusai, jellemzői.	30	
A	Kereskedelem	Az éttermek különböző értékesítési formáinak jellemzői.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

9/A. Egy étterem vezetőjeként az újonnan felvett alkalmazottaknak mutassa be a HACCP rendszer lényegét!

Információtartalom vázlata

- A rendszer alkalmazásának feltételei
- A HACCP hatékony működtetése
- A rendszer betartásának felelőssége

9/B. Újonnan belépő munkatársának mutassa be a vendéglátóipari eladó termelő tevékenységét!

Információtartalom vázlata

- Előkészítés
- Elkészítés
- Befejező műveletek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9/A. Egy étterem vezetőjeként az újonnan felvett alkalmazottaknak mutassa be a HACCP rendszer lényegét!

9/B. Újonnan belépő munkatársának mutassa be a vendéglátóipari eladó termelő tevékenységét!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Gazdálkodás	A vendéglátóipari eladó termelő tevékenységének bemutatása.	30	
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	A HACCP rendszer jellemzői, lényege.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

10/A. Ön az ÁNTSZ-nél dolgozik. Egy vendéglátó egység dolgozóinak mutassa be az ÁNTSZ tevékenységét!

Információtartalom vázlata

- Az ÁNTSZ fogalma, szerepe
- Tevékenységi körei
- A megbetegedések megelőzése

10/B. Újonnan belépő munkatársának mutassa be a vendéglátóipari eladó értékesítő tevékenységét!

Információtartalom vázlata

- Előkészítő műveletek
- Az értékesítés lebonyolítása
- Zárás utáni teendők

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10/A. Ön az ÁNTSZ-nél dolgozik. Egy vendéglátó egység dolgozóinak mutassa be az ÁNTSZ tevékenységét!

10/B. Újonnan belépő munkatársának mutassa be a vendéglátóipari eladó értékesítő tevékenységét!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Gazdálkodás	A vendéglátóipari eladó értékesítő tevékenységének bemutatása.	30	
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	Az ÁNTSZ tevékenységének bemutatása.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédkészség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőkészség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőkészség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

11/A. Ön az ÁNTSZ-nél dolgozik. Egy vendéglátó egység dolgozóinak mutassa be az élelmiszerek és az ételek minőségének megőrzéséről szóló törvényt és előírásait!

Információtartalom vázlata

- Az élelmiszerek előállításának általános feltételei
- A Magyar Élelmiszerkönyv
- Az élelmiszertörvény

11/B. Ön vendéglátó eladóként dolgozik. Újjonnan érkező kollegájának mutassa be az eladók által készíthető cukrászsüteményeket és készítési technológiájukat!

Információtartalom vázlata

- Torták, szeletek, tekercsek
- Minyonok desszertek, csemegék
- Teasütemények
- Tejszínes sütemények

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11/A. Ön az ÁNTSZ-nél dolgozik. Egy vendéglátó egység dolgozóinak mutassa be az élelmiszerek és az ételek minőségének megőrzéséről szóló törvényt és előírásait!

11/B. Ön vendéglátó eladóként dolgozik. Újonnan érkező kollegájának mutassa be az eladók által készíthető cukrászsüteményeket és készítési technológiájukat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	Az ételek minőségének megőrzéséről szóló törvény és előírásai.	30	
A	Kereskedelem	Az eladó által készíthető cukrászsütemények és készítési technológiájuk	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

12/A. Munkatársát tájékoztassa az élelmiszerek minőségi feltételeiről!

Információtartalom vázlata

- Az élelmiszerek forgalomba hozatalának feltételei
- Az élelmiszerek csomagolása
- Az élelmiszerek csomagolásán található jelölések
- Környezetbarát csomagolóanyagok

12/B. Ön vendéglátó eladóként dolgozik. Újonnal érkező kollegájának mutassa be az eladók által készíthető a fagylaltok, parfék, pudingok fajtáit, készítésének módjait, higiéniáját és értékesítésüket!

Információtartalom vázlata

- Fagylalt
- Parfé
- Jégkrém
- Puding
- Pohárkrém

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizgázó neve:

Értékelő lap

12/A. Munkatársát tájékoztassa az élelmiszerek minőségi feltételeiről!

12/B. Ön vendéglátó eladóként dolgozik. Újonnan érkező kollegájának mutassa be az eladók által készíthető a fagyaltok, parfék, pudingok fajtáit, készítésének módjait, higiéniáját és értékesítésüket!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	Az élelmiszerek minőségi feltételei.	30	
A	Kereskedelem	Az eladó által készíthető fagyaltok, parfék, pudingok fajtái és készítésük.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókinés.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

13/A. Vendéglátó üzletvezetőként beszéljen új helyettesének a minőségbiztosításról és a hatósági ellenőrzésekről!

Információtartalom vázlata

- Minőségbiztosítás a vendéglátásban
- Hatósági ellenőrzések, intézkedések

13/B. Újonnan érkező kollegájának mutassa be a vendéglátó eladók által készíthető, reggeli ételek és italok fajtáit, készítését, adagolását, tálalását és értékesítését!

Információtartalom vázlata

- Szendvicsek
- Saláták
- Tojásételek
- Italok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizgázó neve:

Értékelő lap

13/A. Vendéglátó üzletvezetőként beszéljen új helyettesének a minőségbiztosításról és a hatósági ellenőrzésekről!

13/B. Újjonnan érkező kollegájának mutassa be a vendéglátó eladók által készíthető, reggeli ételek és italok fajtáit, készítését, adagolását, tálalását és értékesítését!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	Minőségbiztosítás, hatósági ellenőrzések.	30	
A	Kereskedelem	Az eladó által készíthető reggeli ételek és italok fajtái és készítésük.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

14/A. Vendéglátó üzletvezetőként beszéljen új helyettesének a környezetvédelmi és egészségvédelmi feladatokról!

Információtartalom vázlata

- Környezeti elemek szennyezése, védelme
- Szelektív hulladékgyűjtés
- Veszélyes hulladékok a vendéglátásban

14/B. Új munkatársának mutassa be az eladók által készíthető húskételek (sertés, szárnyas), és köretek fajtáit, készítését, adagolását, tálalását és értékesítését!

Információtartalom vázlata

- Sertéshúsból készíthető ételek
- Szárnyas húsból készíthető ételek
- Főzelékek, köretek

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14/A. Vendéglátó üzletvezetőként beszéljen új helyettesének a környezetvédelmi és egészségvédelmi feladatokról!

14/B. Új munkatársának mutassa be az eladók által készíthető húsételek (sertés, szárnyas), és köretek fajtáit, készítését, adagolását, tálalását és értékesítését!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Munkahelyi-, és személyi higiénia	Környezetvédelmi, egészségvédelmi feladatok.	30	
A	Kereskedelem	Az eladó által készíthető húsételek és köretek fajtái és készítésük, értékesítésük.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókinés.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

15/A. Ön egy cukrászdában dolgozik. Főnökének mondja el a cukrászatban alkalmazott alapanyagok táplálkozástani jelentőségét, a szervezetre gyakorolt hatásait!

Információtartalom vázlata

- Lisztek
- Édesítőszer
- Zsír
- Tojás
- Tej alapú termékek
- Ízesítő és járulékos anyagok

15/B. Új munkatársának mutassa be az eladók által készíthető húskételek (hal, marha, vad), és a mártások fajtáit, készítését, adagolását, tálalását és értékesítését!

Információtartalom vázlata

- Halakból készíthető ételek
- Marhahúsból készíthető ételek
- Vadhúsokból készíthető ételek
- Mártások

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15/A. Ön egy cukrászdában dolgozik. Főnökének mondja el a cukrászatban alkalmazott alapanyagok táplálkozástani jelentőségét, a szervezetre gyakorolt hatásait!

15/B. Új munkatársának mutassa be az eladók által készíthető húsételek (hal, marha, vad), és a mártások fajtáit, készítését, adagolását, tálalását és értékesítését!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	A cukrászatban alkalmazott alapanyagok táplálkozástani jelentősége, a szervezetre gyakorolt hatásai.	30	
A	Kereskedelem	Az eladó által készíthető húsételek és mártások fajtái, készítésük és értékesítésük.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

16/A. Ön egy cukrászda tanulófelelőse! Beszéljen a tanulóknak a cukrászatban alkalmazott gabona alapú termékekről!

Információtartalom vázlata

- Finomliszt, rétesliszt, darák, pelyhek
- Konyhatechnológiai tulajdonságaik

16/B. Új munkatársának mutassa be az eladók által készíthető kávék, teák, üdítőitalok fajtáit, készítésének adagolásának munkafolyamatát és felszolgálatát!

Információtartalom vázlata

- Kávéfajták
- Tea
- Szénsavas és szénsavmentes üdítőitalok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16/A. Ön egy cukrászda tanulófelelőse! Beszéljen a tanulóknak a cukrászatban alkalmazott gabona alapú termékekről!

16/B. Új munkatársának mutassa be az eladók által készíthető kávék, teák, üdítőitalok fajtáit, készítésének adagolásának munkafolyamatát és felszolgálatát!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	A gabona alapú termékek jellemzői.	30	
A	Kereskedelem	Az eladó által készíthető kávék, teák, üdítő italok fajtái, készítésük, adagolásuk, felszolgálatuk.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

17/A. Ön egy étteremben dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy mondja el és jellemezze a cukrászatban alkalmazott édesítőszerket és zsiradékokat!

Információtartalom vázlata

- Kristálycukor, porcukor, barnacukor, méz
- Étkezési zsiradékok /vaj, margarin stb./
- Konyhatechnológiai tulajdonságaik

17/B. Ön egy borház vezetője. Egy borkóstolóra érkezett csoportnak ismertesse a borok csoportjait, fajtáit, a felszolgálat munkafolyamatát és a felszolgálási hőfokokat!

Információtartalom vázlata

- Fehérbor
- Rosébor
- Vörösbor
- Asztali bor
- Minőségi bor
- Különleges minőségi bor
- Likőrbor

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17/A. Ön egy étteremben dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy mondja el és jellemezze a cukrászatban alkalmazott édesítőszereket és zsiradékokat!

17/B. Ön egy borház vezetője. Egy borkóstolóra érkezett csoportnak ismertesse a borok csoportjait, fajtáit, a felszolgálat munkafolyamatát és a felszolgálati hőfokokat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	A cukrászatban alkalmazott édesítőszer és zsiradékok jellemzése.	30	
A	Kereskedelem	A borok csoportosítása, felszolgálat.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókinés.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

18/A. Mondja el cukrász kollégájának, hogy mit tud a tojásról!

Információtartalom vázlata

- Összetétele a minőség szempontjából
- Tulajdonságai
- Tartósított termékei
- Felhasználási lehetőségei

18/B. Ön egy italház vezetője. Egy bemutatóra érkezett csoportnak ismertesse a szénsavas borok, a sörök, pálinkák csoportjait, fajtáit, a felszolgálat munkafolyamatát és a felszolgálati hőfokokat!

Információtartalom vázlata

- Habzóbor
- Gyöngyöző bor
- Pezsgő
- Világos sör
- Barna sör
- Félbarna sör
- Kereskedelmi pálinkák
- Különleges pálinkák
- Valódi pálinkák

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezdés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18/A. Mondja el cukrász kollégájának, hogy mit tud a tojásról!

18/B. Ön egy italház vezetője. Egy bemutatóra érkezett csoportnak ismertesse a szénsavas borok, a sörök, pálinkák csoportjait, fajtáit, a felszolgálat munkafolyamatát és a felszolgálati hőfokokat!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	A tojás jellemzése.	30	
A	Kereskedelem	A szénsavas borok, a sörök, pálinkák csoportosítása, jellemzése.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszéd-készség	A tétel kifejtésének módja, kifejező-készség, szókinés.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőző-készség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező-képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

19/A. Ön egy cukrászdát vezet. Kezdő alkalmazottja arra kéri, hogy jellemezze a cukrászatban alkalmazott tejből készült termékeket!

Információtartalom vázlata

- Tej
- Tejszín, tejföl, joghurt
- Túró, sajt

19/B. Ön egy koktélbár munkatársa. A pultnál egy vendég arra kéri, hogy mondja el a báritalok, likőrök csoportjait, fajtáit, készítését és a felszolgálás folyamatát!

Információtartalom vázlata

- Meleg báritalok
- Üdítő jellegű báritalok
- Turmix italok
- Hosszú báritalok
- Rövid báritalok
- Kereskedelmi likőrök
- Különleges likőrök

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19/A. Ön egy cukrászdát vezet. Kezdő alkalmazottja arra kéri, hogy jellemezze a cukrászatban alkalmazott tejből készült termékeket!

19/B. Ön egy koktélbár munkatársa. A pultnál egy vendég arra kéri, hogy mondja el a báritalok, likőrök csoportjait, fajtáit, készítését és a felszolgálás folyamatát!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	A cukrászatban alkalmazott tejből készült termékek jellemzése.	30	
A	Kereskedelem	A báritalok, likőrök csoportosítása, jellemzése.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszéd-készség	A tétel kifejtésének módja, kifejező-készség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőző-készség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

20/A. Ön egy cukrászdát vezet. Kezdő alkalmazottja arra kéri, hogy jellemezze a cukrászatban alkalmazott ízesítőanyagokat!

Információtartalom vázlata

- Friss és szárított gyümölcsök
- Színezőanyagok
- Aromák

20/B. Ön egy étterem munkatársa. Egy törzsvendég arra kéri, hogy beszéljen az italok ajánlásával kapcsolatos tudnivalókról és a felszolgálati módokról!

Információtartalom vázlata

- Aperitif italok
- Sörök
- Borok
- Digestif italok
- Svájci felszolgálati mód
- Orosz felszolgálati mód
- Francia felszolgálati mód
- Angol felszolgálati mód

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1496-06 Étkezés-vendéglátó eladó szakmai ismeret

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Komplex ismeretek számonkérése központi tételek alapján (HACCP, higiénia, értékesítő tevékenység, vendégismeret stb. témakörökben)

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20/A. Ön egy cukrászdát vezet. Kezdő alkalmazottja arra kéri, hogy jellemezze a cukrászatban alkalmazott ízesítőanyagokat!

20/B. Ön egy étterem munkatársa. Egy törzsvendég arra kéri, hogy beszéljen az italok ajánlásával kapcsolatos tudnivalókról és a felszolgálási módokról!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A	Élelmi anyagok jellemzői, táplálkozás-élettani jelentőségük	A cukrászatban alkalmazott ízesítőanyagok jellemzése.	30	
A	Kereskedelem	Az italok ajánlása, felszolgálásuk.	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	A tétel kifejtésének módja, kifejezőképesség, szókincs.	10	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	A feltett kérdés megértése, az információk beépítése a tételbe.	10	
Összesen			80	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
Személyes	Precizitás, pontosság	A legfontosabb jellemzők kiemelése.	10	
Társas	Meggyőzőképesség	A tartalom kifejtésének módja.	5	
Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság Rendszerező képesség	Önálló gondolatok, újszerűség, megoldási javaslatok, rendszerezés.	5	
Összesen			20	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás