

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

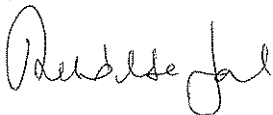
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2413-06/1 A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 45 perc

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

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT



Jóváhagyta:



Mátyus Mihály
főosztályvezető

2010

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2010. 04. 30-tól

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

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:

| | | |
|----------------------|--------------------------|--|
| 55 812 01 0010 55 02 | Vendéglátó szakmenedzser | Vendéglátó és idegenforgalmi szakmenedzser |
|----------------------|--------------------------|--|

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.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

1. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné a beszerzési tevékenységüket felülvizsgálni, amelyhez az Ön segítségét kéri.

Válaszát az alábbi szempontok alapján fogalmazza meg! Példákkal szemléltesse a sajátosságokat! Törekedjen a lényeg kifejtésére!

Információtartalom vázlata

- A beszerzés helye és szerepe az áruforgalmi főfolyamatokban
- Beszerzési források, csatornák fajtái, jellemzőjük a XXI. században
- Beszerzési módok és alkalmazási lehetőségük a vendéglátásban
- Az árrendelés folyamata, módja, konkrét árrendelés kifejtése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné a beszerzési tevékenységüket felülvizsgálni, amelyhez az Ön segítségét kéri.

Válaszát az alábbi szempontok alapján fogalmazza meg! Példákkal szemléltesse a sajátosságokat! Törekedjen a lényeg kifejtésére!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | A vendéglátás áruforgalmi főfolyamatai | A beszerzés helye és szerepe az áruforgalmi főfolyamatokban | 5 | |
| | | Beszerzési források, csatornák fajtái, jellemzőjük a XXI. században | 20 | |
| | | Beszerzési módok és alkalmazási lehetőségük a vendéglátásban | 20 | |
| | | Az árrendelés folyamata, módja, konkrét árrendelés kifejtése | 10 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 3 | Komplex jelzésrendszerek | Az árrendelés során használt különböző verbális és nem verbális jelek | 10 | |
| 4 | Tájékozódás | A beszerzési csatornák és módok megfelelő megismerése során | 10 | |
| Összesen | | | 75 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőkészség | Beszerzési források és megfelelő árupéldák összekapcsolása | 5 | |
| | Felelősségtudat | Az árrendelés során alkalmazott kommunikációs előírások betartása | 5 | |
| Társas | Udvariasság | Az árrendelésnél alkalmazott kommunikáció során | 5 | |
| Módszer | Kreativitás, ötletgazdagság | A beszerzési csatornák példákkal való összekapcsolása során | 5 | |
| | Lényegfelismerés (lényeglátás) | Az árrendelési szituáció, valamint a beszerzési módok megítélése során | 5 | |
| Összesen | | | 25 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

2. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné a beszerzői partnerhálózatot áttekinteni, működésükhöz megfelelően igazítani, amelyhez az Ön segítségét kéri. Válaszát az alábbi szempontok alapján fogalmazza meg! Példákkal szemléltesse a sajátosságokat! Törekedjen a lényeg kifejtésére!

Információtartalom vázlata

- A beszerzési szerződések típusai, alkalmazási lehetőségük
- A beszerzési kondíciók fajtái, szerepük az árurendelésben
- Az árlépcső felépítése, szerepe a beszerzési döntésekben
- A szállítók értékelésének objektív rendszere

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné a beszerzői partnerhálózatot áttekinteni, működésükhöz megfelelően igazítani, amelyhez az Ön segítségét kéri.

Válaszát az alábbi szempontok alapján fogalmazza meg! Példákkal szemléltesse a sajátosságokat! Törekedjen a lényeg kifejtésére!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|--------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | A vendéglátás áruforgalmi főfolyamatai | A beszerzési szerződések típusai, alkalmazási lehetőségük | 20 | |
| | | A beszerzési kondíciók fajtái, szerepük az árrendelésben | 15 | |
| | | Az árlépcső felépítése, szerepe a beszerzési döntésekben | 10 | |
| | | A szállítók értékelésének objektív rendszere | 10 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Max. | Elért | |
| 3 | Elemi számolási készség | Az árlépcső felépítése során | 10 | |
| 4 | Tájékozódás | Az egyes beszerzési szerződések és kondíciók ismeretében | 10 | |
| Összesen | | | 75 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőkészség | Beszerzési szerződések megfelelő példákkal való összekapcsolásánál | 5 | |
| | Felelősségtudat | A szállítói értékelés során a szubjektív elemek helyett objektivitás | 5 | |
| Társas | Visszacsatolási készség | A kondíciók és egyéb beszerzési elemek figyelembevétele a szállítók értékelése során | 5 | |
| Módszer | Numerikus gondolkodás, matematikai készség | Az árlépcső felépítésének ismerete során | 5 | |
| | Információgyűjtés | A szállítói értékelés kritériumainál | 5 | |
| Összesen | | | 25 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

3. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese megkéri, hogy az új gyakornokok részére tartson áruátvételi tréninget.

A tréning során térjen ki az alábbi szempontokra! Példákkal szemléltesse az egyes sajátosságokat! Fogalmazzon lényegre törően!

Információtartalom vázlata

- A vendéglátó tevékenységhez vásárolt élelmiszerek és egyéb áruk csoportosítása
- Az áruátvétel szakaszai, az ott jelentkező feladatok
- A beszerzéshez kapcsolódó bizonylatok típusai, felépítésük
- Az áruátvétel speciális tárgyi feltételei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese megkéri, hogy az új gyakornokok részére tartson áruátvételi tréninget.

A tréning során térjen ki az alábbi szempontokra! Példákkal szemléltesse az egyes sajátosságokat! Fogalmazzon lényegre törően!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| B | A vendéglátás nyersanyagai | A vendéglátó tevékenységhez vásárolt élelmiszerek és egyéb áruk csoportosítása | 15 | |
| A | A vendéglátás áruforgalmi főfolyamatai | Az áruátvétel szakaszai, az ott jelentkező feladatok | 15 | |
| | | A beszerzéshez kapcsolódó bizonylatok típusai, felépítésük | 10 | |
| | | Az áruátvétel speciális tárgyi feltételei | 15 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 3 | Komplex jelzésrendszerek | A bizonylatokon alkalmazott speciális jelölések | 10 | |
| 4 | Tájékozódás | Az egyes nyersanyagcsoportok és megfelelő példák kapcsolása során | 10 | |
| Összesen | | | 75 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőkészség | Az áruátvétel szakaszainak, illetve a tárgyi feltételek ismertetése során | 5 | |
| | Felelősségtudat | Az áruátvétel megfelelő lebonyolítása során | 5 | |
| Társas | Visszacsatolási készség | A bizonylatok és a szerződési feltételek egyeztetése során | 5 | |
| Módszer | Információgyűjtés | A különböző alapanyag típusok és a gépek, berendezések terén | 5 | |
| | Lényegfelismerés (lényeglátás) | Az áruátvételi előírások betartása során | 5 | |
| Összesen | | | 25 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

4. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese kérésére az új szakácstanulókkal meg kell ismertetnie a raktározási tevékenységet.

Magyarázza el a tanulóknak a tevékenységet az alábbi szempontok alapján! Példákkal szemléltesse az egyes sajátosságokat!

Információtartalom vázlata

- A raktározás helye és szerepe az áruforgalmi főfolyamatokban
- A raktározás és a beszerzés kapcsolata, a belső áruszállítás
- A raktározással szemben támasztott követelmények a vendéglátásban
- A raktári rend kialakítása
- A vendéglátó üzlet raktárainak típusai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese kérésére az új szakácstanulókkal meg kell ismertetnie a raktározási tevékenységet.

Magyarázza el a tanulóknak a tevékenységet az alábbi szempontok alapján! Példákkal szemléltesse az egyes sajátosságokat!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | A vendéglátás áruforgalmi főfolyamatai | A raktározás helye és szerepe az áruforgalmi főfolyamatokban | 5 | |
| | | A raktározás és a beszerzés kapcsolata, a belső áruszállítás | 10 | |
| | | A raktározással szemben támasztott követelmények a vendéglátásban | 10 | |
| | | A raktári rend kialakítása | 10 | |
| | | A vendéglátó üzlet raktárainak típusai | 20 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 4 | Tájékozódás | Az egyes raktártípusok és a raktározási követelmények bemutatása során | 10 | |
| 5 | Térérzékelés | A raktári rend, polcok, állványok kialakítása során | 10 | |
| Összesen | | | 75 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőkészség | Raktárak típusainak kialakításánál | 5 | |
| | Felelősségtudat | A raktári rend kialakításánál, a vagyon- és minőségvédelem kapcsán, illetve az áruszállítás előírásainál | 10 | |
| Módszer | Információgyűjtés | Tárolási rend kialakításánál | 5 | |
| | Lényegfelismerés (lényeglátás) | A legjellemzőbb raktártípusok kiválasztásánál és jellemzésénél | 5 | |
| Összesen | | | 25 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

5. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese kérésére az új szakácstanulókkal meg kell ismertetnie a raktározási tevékenység jellegzetességeit. Hangsúlyozza ki a tanulóknak a tevékenység fontosságát az alábbi szempontok figyelembevételével, jellemző példákkal szemlélítve!

Információtartalom vázlata

- A szakosított tárolás fogalma, jelentősége
- Az élelmiszerromlás felismerése
- Az élelmiszerromlás megakadályozása a raktározási tevékenység során
- HACCP követelmények a vendéglátás raktározási tevékenysége során
- A vendéglátó üzlet raktárainak tárgyi feltételei (berendezések, eszközök)

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese kérésére az új szakácstanulókkal meg kell ismertetnie a raktározási tevékenység jellegzetességeit.

Hangsúlyozza ki a tanulóknak a tevékenység fontosságát az alábbi szempontok figyelembevételével, jellemző példákkal szemléltetve!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázлата alapján | Pontszámok | |
|--|--|---|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | Az élelmiszerek szakszerű tárolása | A szakosított tárolás fogalma, jelentősége | 10 | |
| B | Élelmiszerromlás, kritikus pontok | Az élelmiszerromlás felismerése | 10 | |
| B | Élelmiszerek káros elváltozásai, fertőzések | Az élelmiszerromlás megakadályozása a raktározási tevékenység során | 10 | |
| A | Minőségbiztosítás, HACCP | HACCP követelmények a vendéglátás raktározási tevékenysége során | 10 | |
| B | Vendéglátás főfolyamatainak gépei, berendezései | A vendéglátó üzlet raktárainak tárgyi feltételei (berendezések, eszközök) | 15 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 3 | Komplex jelzésrendszerek | Hűtőgépek megfelelő feliratozásának és a HACCP előírásoknak a felismerése | 10 | |
| 4 | Tájékozódás | Élelmiszerromlási jelenségek felismerése | 10 | |
| 4 | Raktározás gépei, berendezései | A megfelelő gépek, berendezések raktárakba történő elhelyezése | 5 | |
| Összesen | | | 80 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőkészség | A szakosított hűtők elhelyezésére | 5 | |
| | Felelősségtudat | Az élelmiszerromlás megakadályozása esetén | 5 | |
| Módszer | Információgyűjtés | Élelmiszerromlási folyamatokról | 5 | |
| | Lényegfelismerés (lényeglátás) | A raktárak megfelelő gépeinek kiválasztásánál | 5 | |
| Összesen | | | 20 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

6. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt is a raktározási tevékenység gazdálkodási sajátosságaiba.

Az üzletvezető kérésére foglalja össze a tevékenység alábbi fontos kritériumait!

Információtartalom vázlata

- Készletek fajtái a vendéglátásban, a készlet nagyságát befolyásoló tényezők
- Fontosabb készletgazdálkodási mutatók fajtái, értelmezésük és szerepük
- Raktározási és leltározási bizonylatok fajtái, jellemzői
- A vendéglátó üzlet raktárának elszámoltatása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt is a raktározási tevékenység gazdálkodási sajátosságaiba.

Az üzletvezető kérésére foglalja össze a tevékenység alábbi fontos kritériumait!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|---|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| B | A vendéglátás kiegészítő és mellékfolyamatai | Készletek fajtái a vendéglátásban, a készlet nagyságát befolyásoló tényezők | 15 | |
| | | Fontosabb készletgazdálkodási mutatók fajtái, értelmezésük és szerepük | 10 | |
| A | Ügyviteli alapfogalmak - bizonylatolási rendszerek | Raktározási és leltározási bizonylatok fajtái, jellemzői | 10 | |
| B | Raktár és termelő tér elszámoltatása | A vendéglátó üzlet raktárának elszámoltatása | 20 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 3 | Komplex jelzésrendszerek | Készletgazdálkodási mutatók megnevezése, jelölése | 5 | |
| 3 | Elemi számolási készség | Készletgazdálkodási mutatók képlete, elszámoltatás esetén | 10 | |
| 4 | Tájékozódás | A raktár és leltározási bizonylatok ismerete, készletfajták ismerete | 5 | |
| Összesen | | | 75 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Megbízhatóság | A mutatók számítási tartalma, alkalmazási lehetőség felismerése | 5 | |
| | Felelősségtudat | Az optimális készletnagyság meghatározása | 5 | |
| Társas | Visszacsatolási készség | Készletgazdálkodási mutatók és az árubeszerzés közötti kapcsolatnál | 5 | |
| Módszer | Numerikus gondolkodás, matematikai készség | Készletgazdálkodási mutatók számításánál, elszámoltatásnál | 5 | |
| | Lényegfelismerés (lényeglátás) | Készletek nagyságát befolyásoló tényezők ismereténél | 5 | |
| Összesen | | | 25 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

7. Ön egy étterem konyhafőnök-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt is az újonnan érkezett szakácstanulók gyakorlati oktatásába.

Foglalja össze a tanulókkal a termelési munkafolyamat alábbi fontos részleteit!

Információtartalom vázlata

- A termelés helye és szerepe az áruforgalmi főfolyamatokban
- Az előkészítés feladata, részfolyamatai (növényi és állati eredetű nyersanyagok)
- Higiéniai előírások (HACCP) és betartásuk az előkészítés során
- Tápanyagveszteség az előkészítési munkálatok során, illetve azok minimalizálása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. Ön egy étterem konyhafőnök-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt is az újonnan érkezett szakácstanulók gyakorlati oktatásába.

Foglalja össze a tanulókkal a termelési munkafolyamat alábbi fontos részleteit.

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|---|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | A vendéglátás áruforgalmi főfolyamatai | A termelés helye és szerepe az áruforgalmi főfolyamatokban | 10 | |
| | | Az előkészítés feladata, részfolyamatai (növényi és állati eredetű nyersanyagok) | 15 | |
| A | Higiéniás követelmények a vendéglátásban | Higiéniás előírások (HACCP) és betartásuk az előkészítés során | 15 | |
| A | Minőségbiztosítás, HACCP | | | |
| B | Tápanyagok és élettani hatásuk | Tápanyagveszteség az előkészítési munkálatok során, illetve azok minimalizálása | 15 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 3 | Komplex jelzésrendszerek | Higiéniás előírások kiírásánál | 10 | |
| 4 | Tájékozódás | Higiéniás előírások megismerésénél | 10 | |
| Összesen | | | 75 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőképesség | Előkészítési részfolyamatok optimális szervezése a különböző alapanyagok (állati, növényi eredetű) esetében | 5 | |
| | Felelősségtudat | Tápanyagveszteség minimalizálására tett javaslatok esetében | 10 | |
| Módszer | Információgyűjtés | Higiéniás előírások megismerésénél | 5 | |
| | Lényegfelismerés (lényeglátás) | A folyamat céljainak meghatározásánál | 5 | |
| Összesen | | | 25 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
alíráás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

8. Ön egy étterem konyhafőnök-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt is az újonnan érkezett szakácstanulók gyakorlati oktatásába.

Foglalja össze a tanulókkal az előkészítési munkafolyamat alábbi fontos részleteit!

Információtartalom vázlata

- Az előkészítés célja, részfolyamatai
- Higiéniai előírások (HACCP) és betartásuk az elkészítés során
- Tápanyagveszteség az elkészítési munkálatok során, illetve azok minimalizálása
- Hőkezelés és hőelvonás hatása a mikrobákra, az ételfertőzés és -mérgezés megakadályozása érdekében

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. Ön egy étterem konyhafőnök-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt is az újonnan érkezett szakácstanulók gyakorlati oktatásába.

Foglalja össze a tanulókkal az előkészítési munkafolyamat alábbi fontos részleteit!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlatára alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | A vendéglátás áruforgalmi főfolyamatai | Az előkészítés célja, részfolyamatai | 10 | |
| A | Higiénias követelmények a vendéglátásban | Higiéniai előírások (HACCP) és betartásuk az elkészítés során | 20 | |
| A | Minőségbiztosítás, HACCP | | | |
| B | Tápanyagok és élettani hatásuk | Tápanyagvesztés az elkészítési munkálatok során, illetve azok minimalizálása | 15 | |
| B | Mikrobák, mikroorganizmusok, vírusok | Hőkezelés és hőelvonás hatása a mikrobákra, az ételfertőzés és -mérgezés megakadályozása érdekében | 15 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 3 | Komplex jelzésrendszerek | Higiéniai előírások kiírásánál | 10 | |
| 4 | Tájékozódás | Higiéniai előírások megismerésénél | 10 | |
| Összesen | | | 80 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőképesség | Elkészítési folyamatok optimális szervezése | 5 | |
| | Felelősségtudat | Tápanyagvesztés minimalizálására tett javaslatok, illetve a hővel történő beavatkozások esetében | 5 | |
| Módszer | Információgyűjtés | Higiéniai előírások megismerésénél | 5 | |
| | Lényegfelismerés (lényeglátás) | A folyamat céljainak meghatározásánál | 5 | |
| Összesen | | | 20 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

9. Ön egy étterem konyhafőnök-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt is az újonnan érkezett szakácstanulók gyakorlati oktatásába.

Foglalja össze a tanulókkal a termelési munkafolyamat alábbi fontos részleteit!

Információtartalom vázlata

- A befejező műveletek célja, részfolyamatai
- Higiéniai előírások és betartásuk a befejező műveletek során
- A termelés egyes folyamataiban használt gépek, berendezések, eszközök
- A HACCP rendszer kapcsolódása a termelés teljes folyamatához

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. Ön egy étterem konyhafőnök-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt is az újonnan érkezett szakácstanulók gyakorlati oktatásába.

Foglalja össze a tanulókkal a termelési munkafolyamat alábbi fontos részleteit!

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlatára alapján | Pontszámok | |
|--|--|---|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | A vendéglátás áruforgalmi főfolyamatai | A befejező műveletek célja, részfolyamatai | 10 | |
| A | Higiénias követelmények a vendéglátásban | Higiéniai előírások és betartásuk a befejező műveletek során | 15 | |
| B | Vendéglátás főfolyamatainak gépei, berendezései | A termelés egyes folyamataiban használt gépek, berendezések, eszközök | 15 | |
| A | Minőségbiztosítás, HACCP | A HACCP rendszer kapcsolódása a termelés teljes folyamatához | 15 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 3 | Komplex jelzésrendszerek | A HACCP rendszerben használt speciális jelölések | 10 | |
| 4 | Tájékozódás | A HACCP rendszer egyes nyomtatványainak kapcsolása a folyamathoz | 10 | |
| 5 | Vendéglátó termelés gépei, berendezései | A megfelelő gépek, berendezések termelő helyiségekbe elhelyezése | 5 | |
| Összesen | | | 80 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőkészség | A befejező műveletek logikailag helyes sorrendű kialakításánál | 5 | |
| | Felelősségtudat | A HACCP rendszer felelősségteljes alkalmazási szándéka esetén | 5 | |
| Társas | Visszacsatolási készség | A higiénés és HACCP előírások következetes alkalmazása az ételártalmak elkerülése érdekében | 5 | |
| Módszer | Információgyűjtés | Higiénés és HACCP előírások megismerése esetén | 5 | |
| Összesen | | | 20 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

10. Ön egy étterem konyhafőnök-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt a termelés gazdálkodási sajátosságainak munkálataiba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről be kell számolnia a konyhafőnöknek.

Információtartalom vázlata

- A termelőtérben előforduló bizonylatok fajtái, jellemzői
- Létszám-gazdálkodási mutatók a termelési tevékenységhez kapcsolódóan
- Ételárképzés kalkulációs ív segítségével
- A termelőtér elszámoltatása, túllépés vagy megtakarítás üzleti szempontú értékelése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. Ön egy étterem konyhafőnök-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt a termelés gazdálkodási sajátosságainak munkálataiba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről be kell számolnia a konyhafőnöknek.

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázлата alapján | Pontszámok | |
|--|--|---|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | Ügyviteli alapfogalmak - bizonylatolási rendszerek | A termelőtérben előforduló bizonylatok fajtái, jellemzői | 10 | |
| B | Létszám és bér-gazdálkodás | Létszám-gazdálkodási mutatók a termelési tevékenységhez kapcsolódóan | 15 | |
| B | Árképzés a vendéglátásban | Ételárképzés kalkulációs ív segítségével | 15 | |
| B | Raktár és termelőtér elszámoltatása | A termelőtér elszámoltatása, túllépés vagy megtakarítás üzleti szempontú értékelése | 15 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 3 | Komplex jelzésrendszerek | Kalkulációs ív formai és tartalmi követelményeinél, létszám-gazdálkodási mutatók képletében | 10 | |
| 3 | Elemi számolási készség | Árképzés esetében | 10 | |
| 4 | Tájékozódás | Termelőtéri bizonylatok megismerésénél | 5 | |
| Összesen | | | 80 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Módszer | Numerikus gondolkodás, matematikai készség | Kalkuláció esetén | 10 | |
| | Lényegfelismerés (lényeglátás) | A termelőtéri elszámoltatás eredményének értékelésekor | 10 | |
| Összesen | | | 20 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

11. Ön egy étterem konyhafőnök-helyettese. Felettese szeretné bevinni Önt a termeléssel kapcsolatos tervezési munkálatokba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia a konyhafőnöknek.

Információtartalom vázlata

- Az étlap fogalma, szerepe, összeállításának szempontjai
- Menük fogalma, fajtái, összeállításuk általános és különleges követelményei
- A speciális étlendek helye a vendéglátásban, összeállításuk szempontjai
- Diétás igények és egészséges/reform irányzatok érvényesítése a kínálatban

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. Ön egy étterem konyhafőnök-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt a termeléssel kapcsolatos tervezési munkálatokba. A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia a konyhafőnöknek.

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | Étlap, itallap összeállítás | Az étlap fogalma, szerepe, összeállításának szempontjai | 15 | |
| A | Menük és étlapok tervezése | Menük fogalma, fajtái, összeállításuk általános és különleges követelményei | 15 | |
| | | A speciális étlapok helye a vendéglátásban, összeállításuk szempontjai | 15 | |
| A | Különböző fogyasztói csoportok optimális ellátása | Diétás igények és egészség/reform irányzatok érvényesítése a kínálatban | 10 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 3 | Komplex jelzésrendszerek | Az egyes választékközlő eszközök formai kialakításánál | 5 | |
| 4 | Tájékozódás | Speciális fogyasztói igények esetén | 10 | |
| 5 | Mennyiségérzék | Diétás igények esetén az egyes összetevők milyen arányú csökkentése | 5 | |
| Összesen | | | 75 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőképesség | Választékközlő eszközök kialakítása | 5 | |
| | Felelősségtudat | Diétás igények kielégítésénél az egyes összetevők, allergének megállapításánál | 5 | |
| Társas | Visszacsatolási készség | Az egyes ételekhez szükséges nyersanyagok beszerzéséhez kapcsolódóan | 5 | |
| Módszer | Kreativitás, ötletgazdagság | A választék kialakításánál | 5 | |
| | Információgyűjtés | Speciális táplálkozási igényekről | 5 | |
| Összesen | | | 25 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

12. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Az étterem tulajdonosa szeretné bevinni Önt az újonnan érkezett pincértanulók oktatásába.

Elsőként az alábbi fontos alapvető ismeretkörökről kell tájékoztatnia a tanulókat, lehetőség szerint egy-egy jellemző példával.

Információtartalom vázlata

- A vendéglátó-ipari értékesítés helye és szerepe az áruforgalmi főfolyamatokban
- Az értékesítési módok lényege, alkalmazási lehetőségei a vendéglátásban
- Az értékesítési folyamat szakaszai a vendéglátásban
- Kommunikáció a vendégekkel (fogadás, ajánlás, ételrendelés felvétele stb.)
- Higiénés előírások és alkalmazások az értékesítés során

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Az étterem tulajdonosa szeretné bevonni Önt az újonnan érkezett pincértanulók oktatásába.

Elsőként az alábbi fontos alapvető ismeretkörökről kell tájékoztatnia a tanulókat, lehetőség szerint egy-egy jellemző példával.

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | A vendéglátás áruforgalmi főfolyamatai | A vendéglátó-ipari értékesítés helye és szerepe az áruforgalmi főfolyamatokban | 10 | |
| | | Az értékesítési módok lényege, alkalmazási lehetőségei a vendéglátásban | 15 | |
| | | Az értékesítési folyamat szakaszai a vendéglátásban | 10 | |
| B | Kapcsolat és kommunikáció a vendéggel | Kommunikáció a vendégekkel (fogadás, ajánlás, ételrendelés felvétele stb.) | 10 | |
| A | Higiénias követelmények a vendéglátásban | Higiénés előírások és alkalmazások az értékesítés során | 15 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 3 | Tájékozódás | Az értékesítési módok és az életbeli példák megismerése során | 10 | |
| 5 | Térérzékelés | Az értékesítési folyamat egyes szakaszainak felismerése során | 5 | |
| Összesen | | | 75 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőkészség | Az értékesítési folyamat egyes elemeinek a főfolyamatban való elhelyezésénél | 5 | |
| | Felelősségtudat | A higiénés előírások betartásánál | 5 | |
| Társas | Kommunikációs rugalmasság | Az étel-ital ajánlásakor és a rendelés felvételekor | 5 | |
| | Udvariasság | A vendéggel folytatott kommunikáció során (köszönés, ajánlás, informálás) | 5 | |
| Módszer | Információgyűjtés | Higiéniai előírások megismerésénél | 5 | |
| Összesen | | | 25 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

13. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Az étterem tulajdonosa szeretné bevinni Önt az újonnan érkezett pincértanulók oktatásába.

Az előző napi tájékoztatás után most az alábbi, szintén fontos ismeretkörökről kell tájékoztatnia a tanulókat, lehetőség szerint egy-egy jellemző példával.

Információtartalom vázlata

- Az értékesítési formák lényege, alkalmazási lehetőségei a vendéglátásban
- HACCP előírások a vendéglátó-ipari értékesítés területén
- A vendéglátó értékesítési folyamat sajátos tárgyi feltételei (gépek és berendezések)
- Az értékesítés során használt eszközök csoportosítása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Az étterem tulajdonosa szeretné bevonni Önt az újonnan érkezett pincértanulók oktatásába.

Az előző napi tájékoztatás után most az alábbi, szintén fontos ismeretkörökről kell tájékoztatnia a tanulókat, lehetőség szerint egy-egy jellemző példával.

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|---|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | A vendéglátás áruforgalmi főfolyamatai | Az értékesítési formák lényege, alkalmazási lehetőségei a vendéglátásban | 15 | |
| A | Minőségbiztosítás, HACCP | HACCP előírások a vendéglátó-ipari értékesítés területén | 10 | |
| B | Vendéglátás főfolyamatainak gépei, berendezései | A vendéglátó értékesítési folyamat sajátos tárgyi feltételei (gépek és berendezések) | 15 | |
| B | A vendéglátó értékesítés eszközei | Az értékesítés során használt eszközök csoportosítása | 15 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 3 | Komplex jelzésrendszerek | A HACCP rendszerben használt speciális jelölések | 10 | |
| 4 | Tájékozódás | A HACCP rendszer egyes nyomtatványainak kapcsolása a folyamathoz | 10 | |
| 5 | Vendéglátó értékesítés gépei, berendezései | A megfelelő gépek, berendezések értékesítési helyiségekbe való elhelyezése | 5 | |
| Összesen | | | 80 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőkészség | Az értékesítési formák kialakításánál | 5 | |
| | Felelősségtudat | A HACCP rendszer felelősségteljes alkalmazási szándéka esetén | 5 | |
| Társas | Visszacsatolási készség | A higiénés és HACCP előírások következetes alkalmazása az ételártalmak elkerülése érdekében | 5 | |
| Módszer | Információgyűjtés | Higiénés és HACCP előírások megismerése esetén | 5 | |
| Összesen | | | 20 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

14. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Az étterem tulajdonosa szeretné bevinni Önt az itallap összeállításába.

A munka sikeres elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia a teremfőnöknek.

Információtartalom vázlata

- Az itallap felépítése, összeállításának főbb szempontjai
- Soroljon fel 4-5 nevesebb magyar borvidéket, 1-1 kiváló borával
- Soroljon fel 4-5 nevesebb európai borvidéket, 1-1 kiváló borával
- Az alkoholmentes italok és élvezeti szerek típusai, szerepük a választékban

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Az étterem tulajdonosa szeretné bevonni Önt az itallap összeállításába.

A munka sikeres elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia a teremfőnököknek.

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|---|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | Étlap, itallap összeállítás | Az itallap felépítése, összeállításának főbb szempontjai | 10 | |
| A | Borok - Magyarország borvidékei | Soroljon fel 4-5 nevesebb magyar borvidéket, 1-1 kiváló borával | 15 | |
| A | Borok - Európa híres borvidékei | Soroljon fel 4-5 nevesebb európai borvidéket, 1-1 kiváló borával | 15 | |
| B | Alkoholmentes italok | Az alkoholmentes italok és élvezeti szerek típusai, szerepük a választékban | 15 | |
| A | Kávé, tea, kakaó | | | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 4 | Tájékozódás | Az európai és a magyar borok esetén | 15 | |
| 5 | Mennyiségérzék | Elegendő darabszámú példa felsorolása | 5 | |
| Összesen | | | 75 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Felelősségtudat | Jó minőségű példák ismertetése, illetve vendégnek történő ajánlása kapcsán | 10 | |
| Társas | Udvariasság | Az árurendelés során alkalmazott kommunikáció során | 5 | |
| Módszer | Információgyűjtés | A borokra történő példák ismertetéséhez | 5 | |
| | Lényegfelismerés (lényeglátás) | Az itallap összeállítási szempontjainál | 5 | |
| Összesen | | | 25 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

15. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt az értékesítés gazdálkodási sajátosságainak munkálataiba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia az üzletvezetőnek.

Információtartalom vázlata

- A vendéglátó értékesítés során alkalmazott bizonylatok fajtái, jellemzői
- Az értékesítő tér elszámoltatása, az eredmény üzleti szempontú értékelése
- Az italárképzés sajátosságai a vendéglátásban
- A termelékenységi mutató, a leterheltségi mutató és a fajlagos fogyasztás mutatójának (minőségi mutató) kapcsolata az értékesítő téri munkával

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt az értékesítés gazdálkodási sajátosságainak munkálataiba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia az üzletvezetőnek.

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | Ügyviteli alapfogalmak - bizonylatolási rendszerek | A vendéglátó értékesítés során alkalmazott bizonylatok fajtái, jellemzői | 10 | |
| B | Értékesítés elszámoltatása | Az értékesítő tér elszámoltatása, az eredmény üzleti szempontú értékelése | 15 | |
| B | Árképzés a vendéglátásban | Az italárképzés sajátosságai a vendéglátásban | 15 | |
| B | Létszám és bérgazdálkodás | A termelékenységi mutató, a leterheltségi mutató és a fajlagos fogyasztás mutatójának (minőségi mutató) kapcsolata az értékesítő téri munkával | 15 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 3 | Komplex jelzésrendszerek | A létszám-gazdálkodási mutatók képletében | 10 | |
| 3 | Elemi számolási készség | Árképzés esetében | 10 | |
| 4 | Tájékozódás | Értékesítőtéri bizonylatok megismerésénél | 5 | |
| Összesen | | | 80 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Módszer | Numerikus gondolkodás, matematikai készség | Kalkuláció esetén | 10 | |
| | Lényegfelismerés (lényeglátás) | Az értékesítőtéri elszámoltatás eredményének értékelésekor | 10 | |
| Összesen | | | 20 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

16. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt az értékesítéssel kapcsolatos tervezési és fejlesztési munkálatokba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia az üzletvezetőnek.

Információtartalom vázlata

- A vendéglátó értékesítés személyi feltételei, hatásuk a minőségre
- A teljesítményértékelés és az ösztönzésmenedzsment alkalmazási lehetőségei és célja az értékesítő személyzet esetében
- A vendégek elégedettségének mérésére használt programok
- Konkurenciaanalízis alkalmazási lehetőségei a vendéglátásban, a Mystery Guest program célja és alkalmazhatósága az értékesítés fejlesztésében

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné bevonní Önt az értékesítéssel kapcsolatos tervezési és fejlesztési munkálatokba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia az üzletvezetőnek.

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|---|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | A vendéglátás áruforgalmi főfolyamatai | A vendéglátó értékesítés személyi feltételei, hatásuk a minőségre | 15 | |
| B | Teljesítményértékelés, ösztönzésmenedzsment, karriertervezés | A teljesítményértékelés és az ösztönzésmenedzsment alkalmazási lehetőségei és célja az értékesítő személyzet esetében | 20 | |
| A | Vendéglégedettség mérés - minőségmenedzsment | A vendégek elégedettségének mérésére használt programok | 15 | |
| B | Piac és konkurenciaelemzés (SWOT analízis) | Konkurenciaanalízis alkalmazási lehetőségei a vendéglátásban, a Mystery Guest program célja és alkalmazhatósága az értékesítés fejlesztésében | 15 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 4 | Tájékozódás | Az elégedettségmérési programok megismerése esetén | 10 | |
| Összesen | | | 75 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőkészség | A konkurenciaelemzés során megtapasztalható különbségek átszervezésére | 5 | |
| | Felelősségtudat | Az értékesítőtéri személyzet ösztönzésére vonatkozó igény felismerése esetén | 5 | |
| Társas | Udvariasság | Az elégedettségmérés során | 5 | |
| | Kommunikációs rugalmasság | Az elégedettségmérés során | 5 | |
| Módszer | Lényegfelismerés (lényeglátás) | Az értékesítési dolgozók munkájának minőségre gyakorolt hatásának felismerése esetén | 5 | |
| Összesen | | | 25 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

17. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt a rendezvényszervezési munkálatokba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia az üzletvezetőnek, megfelelő példákkal szemléltetve.

Információtartalom vázlata

- Rendezvények típusai a vendéglátásban
- Rendezvény felvétele, egyeztetés a megrendelővel (tárgyalási pontok)
- Különböző táplálkozási igényű vendégek (gyermek, allergiás, diétás, vegetáriánus stb.) ellátása rendezvényeken
- A rendezvényeken alkalmazandó fontosabb protokolláris szabályok
- Rendezvényeken használt speciális gépek, berendezések, eszközök

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt a rendezvényszervezési munkálatokba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia az üzletvezetőnek, megfelelő példákkal szemléltetve.

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| B | Rendezvénytípusok | Rendezvények típusai a vendéglátásban | 15 | |
| A | Tárgyalástechnika | Rendezvény felvétele, egyeztetés a megrendelővel (tárgyalási pontok) | 15 | |
| A | Különböző fogyasztói csoportok optimális ellátása | Különböző táplálkozási igényű vendégek (gyermek, allergiás, diétás, vegetáriánus stb.) ellátása rendezvényeken | 10 | |
| B | A vendéglátás speciális protokolláris szabályai, szokásjogai | A rendezvényeken alkalmazandó fontosabb protokolláris szabályok | 10 | |
| B | Vendéglátás főfolyamatainak gépei, berendezései | Rendezvényeken használt speciális gépek, berendezések, eszközök | 10 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 4 | Tájékozódás | Rendezvénytípusokra megfelelő példák sorolásával, protokolláris előírások és bizonylatok megismerésénél | 5 | |
| 4 | Vendéglátó rendezvények speciális gépei, berendezései | A rendezvények étel-ital kínálatának szervirozásokor használt eszközök megfelelő kiválasztásánál | 5 | |
| Összesen | | | 70 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőképesség | Rendezvénytípusok és a bizonylatok megfelelő kiválasztásánál | 5 | |
| Társas | Udvariasság | A rendezvényeken történő protokolláris viselkedés esetén | 5 | |
| | Motiváló készség | A megrendelővel történő tárgyalás, ajánlattétel során a saját termék eladására | 5 | |
| | Kommunikációs rugalmasság | A rendezvényfelvétel során az adatok megrendelővel történő egyeztetésénél | 5 | |
| Módszer | Információgyűjtés | Különböző táplálkozási igényekhez igazodó ételek, italok megismerése során | 5 | |
| | Lényegfelismerés (lényeglátás) | Az értékesítőtéri eszközök rendezvényi használatra történő kiválasztásánál | 5 | |
| Összesen | | | 30 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
alírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

18. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné bevinni Önt a vendéglátó szolgáltatások átszervezési munkálataiba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia az üzletvezetőnek, megfelelő példákkal szemléltetve.

Információtartalom vázlata

- A szolgáltatások helye és szerepe az áruforgalmi főfolyamatokban
- A szolgáltatások csoportosítása különféle szempont alapján
- A marketingmix (4P – 4C) szerepe a szolgáltatások kialakításában
- A szolgáltatásmarketing sajátosságai a vendéglátásban

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt a vendéglátó szolgáltatások újraszervezési munkálataiba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia az üzletvezetőnek, megfelelő példákkal szemléltetve.

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlatára alapján | Pontszámok | |
|--|--|---|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| A | A vendéglátás áruforgalmi főfolyamatai | A szolgáltatások helye és szerepe az áruforgalmi főfolyamatokban | 10 | |
| | | A szolgáltatások csoportosítása különféle szempontok alapján | 15 | |
| B | A marketingmix elemei (4P - 4C) | A marketingmix (4P – 4C) szerepe a szolgáltatások kialakításában | 15 | |
| B | A szolgáltatásmarketing sajátosságai | A szolgáltatásmarketing sajátosságai a vendéglátásban | 15 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 4 | Tájékozódás | A marketingeszközök használata során | 10 | |
| Összesen | | | 65 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőkészség | A szolgáltatási elemek áruforgalmi folyamatokba való helyes bekapcsolásakor | 10 | |
| | Felelősségtudat | A sajátos marketingeszközök hatékony alkalmazása esetén | 10 | |
| Társas | Visszacsatolási készség | Az áruszolgáltatások és az értékesítés kapcsolatának felismerésekor | 5 | |
| Módszer | Kreativitás, ötletgazdagság | Az egyes szolgáltatásokra hozott példák kiválasztásakor | 5 | |
| | Lényegfelismerés (lényeglátás) | A marketingeszköztár szolgáltatási területén alkalmazásának felismerésekor | 5 | |
| Összesen | | | 35 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

19. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt a vendéglátó szolgáltatások átszervezési munkálataiba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia az üzletvezetőnek, megfelelő példákkal szemléltetve.

Információtartalom vázlata

- A szolgáltatások sajátos tárgyi feltételei (gépek, berendezések, eszközök)
- A szolgáltatások speciális személyi feltételei, a vállalati kultúra szerepe a személyzet viselkedésében, motiválásában
- A szolgáltatások speciális árképzése
- A szolgáltatások nyújtásakor használt bizonylatok fajtái, jellemzői

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt a vendéglátó szolgáltatások újraszervezési munkálataiba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia az üzletvezetőnek, megfelelő példákkal szemléltetve.

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|--|--|--|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| B | Vendéglátás főfolyamatának gépei, berendezései | A szolgáltatások sajátos tárgyi feltételei (gépek, berendezések, eszközök) | 15 | |
| B | Munkakultúra - vállalati kultúra | A szolgáltatások speciális személyi feltételei, a vállalati kultúra szerepe a személyzet viselkedésében, motiválásában | 15 | |
| B | Árképzés a vendéglátásban | A szolgáltatások speciális árképzése | 15 | |
| B | Ügyviteli alapfogalmak - bizonylatolási rendszerek | A szolgáltatások nyújtásakor használt bizonylatok fajtái, jellemzői | 10 | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 3 | Komplex jelzésrendszerek | A bizonylatokon alkalmazott jelölések és az árképzésnél alkalmazott képletek | 10 | |
| 4 | Vendéglátó szolgáltatás egyedi gépei, berendezései | A megfelelő gépek, berendezések szolgáltatási helyiségekbe történő elhelyezése | 10 | |
| Összesen | | | 75 | |
| Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőkészség | A külső szolgáltatók integrálása a saját alkalmazottak körébe | 5 | |
| | Felelősségtudat | A vállalati kultúra megismertetése a dolgozókkal | 5 | |
| Társas | Visszacsatolási készség | A szolgáltatások árainak hatása a cég egyéb termékeinek árára | 5 | |
| Módszer | Numerikus gondolkodás, matematikai készség | Szolgáltatások értékesítésénél | 5 | |
| | Lényegfelismerés (lényeglátás) | A szolgáltatási folyamat dolgozóinak munkakörbővítéssel való összekapcsolásakor | 5 | |
| Összesen | | | 25 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

20. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné bevonní Önt a vendéglátó kiegészítő/mellékfolyamatok átszervezési munkálataiba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia az üzletvezetőnek, megfelelő példákkal szemléltetve.

Információtartalom vázlata

- A mellékfolyamatok fajtái, elhelyezésük az üzleti folyamatokban, kapcsolatuk a fő folyamat részeivel
- Az ügyviteli, igazgatási tevékenység bizonylatolási rendszere
- Az ügyviteli, igazgatási feladatok során használt gépek, berendezések
- A fontosabb mellékfolyamatok speciális tárgyi feltételei (mosogatás, takarítás, karbantartás, szociális ellátás)
- A kiegészítő/mellékfolyamatok higiénias (HACCP) előírásai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

2413-06 Vendéglátó tevékenység operatív szervezése

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

A vendéglátó áruforgalmi és szolgáltató tevékenység egyes részleteinek elemző bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20. Ön egy étterem üzletvezető-helyettese. Felettese szeretné bevonni Önt a vendéglátó kiegészítő/mellékfolyamatok átszervezési munkálataiba.

A munka elvégzése érdekében az alábbi fontos ismeretkörökről kell beszámolnia az üzletvezetőnek, megfelelő példákkal szemléltetve.

| Típus | Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Az információtartalom vázlata alapján | Pontszámok | |
|---------------------|---|--|-------------|--------------|
| | | | Max. | Elért |
| B | A vendéglátás kiegészítő és mellékfolyamatai | A mellékfolyamatok fajtái, elhelyezésük az üzleti folyamatokban, kapcsolatuk a fő folyamat részeivel | 10 | |
| B | Ügyviteli alapfogalmak - bizonylatolási rendszerek | Az ügyviteli, igazgatási tevékenység bizonylatolási rendszere | 10 | |
| B | Vendéglátás mellékfolyamatainak gépei, berendezései | Az ügyviteli, igazgatási feladatok során használt gépek, berendezések | 10 | |
| | | A fontosabb mellékfolyamatok speciális tárgyi feltételei (mosogatás, takarítás, karbantartás, szociális ellátás) | 15 | |
| A | Higiéniai követelmények a vendéglátásban | A kiegészítő/mellékfolyamatok higiéniai (HACCP) előírásai | 10 | |
| A | Minőségbiztosítás, HACCP | | | |
| Szint | Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| 3 | Komplex jelzésrendszerek | A bizonylatokon alkalmazott jelölések | 5 | |
| 4 | Vendéglátás mellékfolyamatainak gépei, berendezései | A megfelelő gépek, berendezések adott mellékfolyamatok kapcsolásához | 5 | |
| 3 | Ügyviteli tevékenység, igazgatás speciális irodatechnikai gépei, berendezései | A megfelelő gépek, berendezések adott igazgatási, ügyviteli feladatokhoz történő kapcsolása esetén | 5 | |
| Összesen | | | 70 | |
| | Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | | Max. | Elért |
| Személyes | Szervezőkészség | A mellékfolyamatok üzleti folyamatokba történő megfelelő bekapcsolása esetén | 5 | |
| | Felelősségtudat | A korszerű és energiatakarékos tárgyi eszközök kiválasztása esetén | 10 | |
| Társas | Visszacsatolási készség | Felismerve a kiegészítő folyamatok higiénijának szerepét az értékesítés, a nyújtott szolgáltatás minőségében | 5 | |
| Módszer | Információgyűjtés | Korszerű berendezések márkanevének megismerésekor | 5 | |
| | Lényegfelismerés (lényeglátás) | Az igazgatási tevékenység és a funkcionális tevékenységek összekapcsolásakor | 5 | |
| Összesen | | | 30 | |
| Mindösszesen | | | 100 | |

.....
dátum

.....
alíráás