

# NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
6286-11/2 Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

## Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 45 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a NGM/431/1/2012. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENKÉPP  
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT



Jóváhagyta:



**NEMZETI MUNKAÜGYI HIVATAL**  
**Szak- és Felnőttképzési Igazgatóság**

Érvényes: 2012. 08. 16-tól

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

**Az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelet alapján.**

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

33 811 04 0001 33 01	Barista és teakészítő	Vendéglátó eladó
----------------------	-----------------------	------------------

*A tételsor a (32/2011. (VIII.25.) NGM rendelettel módosított) 15/2008. (VIII. 13.) SZMM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.*

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

**1. Ön baristaként dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy egy iskolai pincértanulókból álló csoportnak tartson előadást a kávé történetéről. Előadásában térjen ki az első kávéházakra is.**

Információtartalom vázlata

- A kezdetek: Etiópia, Arábia
- Kávé történet Európában
- Kávé történet Keleten és Nyugaton
- Első kávéházak kialakulása
- Európai kávéházak
- Észak-Amerikai kávéházak

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

1. Ön baristaként dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy egy iskolai pincértanulókból álló csoportnak tartson előadást a kávé történetéről. Előadásában térjen ki az első kávéházakra is.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	A kávé története, a kávéfeldolgozás, kávéfajták	A kezdetek: Etiópia, Arábia	15	
		Kávé történet Európában	15	
		Kávé történet Keleten és Nyugaton	15	
		Első kávéházak kialakulása	15	
		Európai kávéházak	10	
		Észak-Amerikai kávéházak	10	
<b>Összesen</b>			<b>80</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

**2. Ön baristaként dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy egy iskolai pincértanulókból álló csoportnak tartson előadást a kávéfeldolgozásról. Előadásában térjen ki a kávétermesztő országokra is.**

Információtartalom vázlata

- Mi a kávé(növény)?
- A kávébab betakarítása
- A kávébab feldolgozása
- Hántolás, fényezés
- Válogatás és osztályozás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

2. Ön baristaként dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy egy iskolai pincértanulókból álló csoportnak tartson előadást a kávéfeldolgozásról. Előadásában térjen ki a kávétermesztő országokra is.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	A kávé története, a kávéfeldolgozás, kávéfajták	Mi a kávé(növény)?	15	
		A kávébab betakarítása	15	
		A kávébab feldolgozása	20	
		Hántolás, fénnyezés	15	
		Válogatás és osztályozás	15	
<b>Összesen</b>			<b>80</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

**3. Ön baristaként dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy egy iskolai pincértanulókból álló csoportnak tartson előadást a kávéfajtákról. Előadásában térjen ki a kávétermesztő országokra és jellemezze azok kávéit.**

Információtartalom vázlata

- Kávétermesztő országok
- Az országok kávéra jellemző tulajdonságai
- Coffea Arabica -Arabica
- Coffea Canephora- Robusta

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

3. Ön baristaként dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy egy iskolai pincértanulókból álló csoportnak tartson előadást a kávéfajtákról. Előadásában térjen ki a kávétermesztő országokra és jellemezze azok kávéit.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	A kávé története, a kávéfeldolgozás, kávéfajták	Kávétermesztő országok	20	
		Az országok kávéra jellemző tulajdonságaik	20	
		Coffea Arabica -Arabica	20	
		Coffea Canephora- Robusta	20	
Összesen			<b>80</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	5		
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
Összesen			<b>10</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

#### **4. Ön baristaként dolgozik egy újonnan nyíló kávézóban. Felettese azzal a feladattal bízta meg, hogy alakítsa ki a munkaterületét.**

Információtartalom vázlata

- HACCP rendszer ismertetése és működtetése
- A pult
- Kávéfőző gépek, őrlők
- A barista egyéb eszközei
- Személyi és tárgyi higiénia

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**4. Ön baristaként dolgozik egy újonnan nyíló kávézóban. Felettese azzal a feladattal bízta meg, hogy alakítsa ki a munkaterületét.**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	HACCP rendszer ismertetése és működtetése	HACCP rendszer ismertetése és működtetése	20	
A	A barista munkaterülete	A pult	15	
		Kávéfőző gépek, őrlők	15	
		A barista egyéb eszközei	15	
A	HACCP rendszer ismertetése és működtetése	Személyi és tárgyi higiénia	15	
<b>Összesen</b>			<b>80</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

**5. Ön baristaként dolgozik. Felettese azzal a feladattal bízta meg, hogy a tanulóknak magyarázza el a kávéminőség alapjait.**

Információtartalom vázlata

- Kávékóstolás
- Kávépörkölés
- Kávédarálás
- Kávétárolás és kezelés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**5. Ön baristaként dolgozik. Felettese azzal a feladattal bízta meg, hogy a tanulóknak magyarázza el a kávéminőség alapjait.**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	A kávéminőség alapjai	Kávékóstolás	20	
		Kávépörkölés	20	
		Kávédarálás	20	
		Kávétárolás és kezelés	20	
Összesen			<b>80</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	5		
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
Összesen			<b>10</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

**6. Ön baristaként dolgozik. Új kollégáját kell betanítania, mert Ön vidékre utazik kávébemutatót tartani. A betanításon térjen ki az eszpresszó kultúra kialakulására és az eszpresszókészítés sztenderdjére is.**

Információtartalom vázlata

- Az eszpresszó kultúra kialakulása
- Az eszpresszó kultúra hazánkban
- Az eszpresszó kultúra jelene, jövője
- Az eszpresszókávé készítés menete

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

6. Ön baristaként dolgozik. Új kollégáját kell betanítania, mert Ön vidékre utazik kávébemutatót tartani. A betanításon térjen ki az eszpresszó kultúra kialakulására és az eszpresszókészítés sztenderdjére is.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Az eszpresszó kultúra	Az eszpresszó kultúra kialakulása	20	
		Az eszpresszó kultúra hazánkban	20	
		Az eszpresszó kultúra jelene, jövője	20	
A	Az eszpresszókészítés sztenderdje	Az eszpresszókávé készítés menete	20	
Összesen			<b>80</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			<b>10</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

**7. Ön baristaként dolgozik. Új kollégáját kell betanítania, mert Ön vidékre utazik kávébemutatót tartani. A betanításon térjen ki a tej szerepére a munkájuk során. Tegyen említést a cappuccino öntésről, a különféle tejes kávéitalok fajtáiról.**

Információtartalom vázlata

- Tejismeret
- Tejhab készítés menete
- Cappuccino öntés folyamata
- Meleg tejes kávéitalok
- Hideg kávéitalok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**7. Ön baristaként dolgozik. Új kollégáját kell betanítania, mert Ön vidékre utazik kávébemutatót tartani. A betanításon térjen ki a tej szerepére a munkájuk során. Tegyen említést a cappuccino öntésről, a különféle tejes kávéitalok fajtáiról.**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Tejhab készítés, cappuccino öntés	Tejismeret	20	
		Tejhab készítés menete	15	
		Capuccino öntés folyamata	15	
A	Tejeskávéitalok, jeges kávéitalok	Meleg tejes kávéitalok	15	
		Hideg kávéitalok	15	
<b>Összesen</b>			<b>80</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

**8. Ön baristaként dolgozik. Felettese arra kéri, hogy a tanulóknak mutassa be a kávégépeket. Térjen ki a kávégépek történetére is.**

Információtartalom vázlata

- A kávégépek története
- French Press
- Aero Press
- 1,8 l kávéfőző

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**8. Ön baristaként dolgozik. Felettese arra kéri, hogy a tanulóknak mutassa be a kávégépeket. Térjen ki a kávégépek történetére is.**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	A kávégépek jellemzői	A kávégépek története	20	
		French Press	20	
		Aero Press	20	
		1,8 l kávéfőző	20	
Összesen			<b>80</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	5		
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
Összesen			<b>10</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekinthető képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			<b>10</b>	
Mindösszesen			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

**9. Ön baristaként dolgozik. Felettese arra kéri, hogy tartson kávébemutatót, melyben a különleges kávékészítési eljárások bemutatása a cél. Térjen ki a koffeinmentesítésre is!**

Információtartalom vázlata

- Filteres kávékészítési eljárás bemutatása
- A török kávéfőzési eljárás bemutatása
- Az instant kávékészítési eljárás bemutatása
- Koffeinmentesítés módszere, folyamata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**9. Ön baristaként dolgozik. Felettese arra kéri, hogy tartson kávébemutatót, melyben a különleges kávékészítési eljárások bemutatása a cél. Térjen ki a koffeinmentesítésre is!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Különleges kávékészítési eljárások	Filteres kávékészítési eljárás bemutatása	20	
		A török kávéfőzési eljárás bemutatása	20	
		Az instant kávékészítési eljárás bemutatása	20	
		Koffeinmentesítés módszere, folyamata	20	
<b>Összesen</b>			<b>80</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

## **10. Ön baristaként dolgozik. Feleltesse azzal bízva meg, hogy a tanulóknak mutassa meg a különböző kávédíszítési eljárásokat.**

Információtartalom vázlata

- A díszítés jelentősége
- Öntési eljárások
- Rajzolósi eljárások
- Kombinált eljárások

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**10. Ön baristaként dolgozik. Felettese azzal bízza meg, hogy a tanulóknak mutassa meg a különböző kávédíszítési eljárásokat.**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Különleges kávédíszítési eljárások	A díszítés jelentősége	20	
		Öntési eljárások	20	
		Rajzoló eljárások	20	
		Kombinált eljárások	20	
Összesen			<b>80</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	5		
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
Összesen			<b>10</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			<b>10</b>	
Mindösszesen			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

## **11. Ön baristaként dolgozik. Új kollégájának tartson előadást a kávé élvezeti értékéről.**

### Információtartalom vázlata

- A pörkölés
- A kávé kémiai összetétele
- A kávé minőségét meghatározó tényezők
- A kávé romlásának jelenségei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

11. Ön baristaként dolgozik. Új kollégájának tartson előadást a kávé élvezeti értékéről.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	A kávéminőség alapjai	A pörkölés	20	
		A kávé kémiai összetétele	20	
		A kávé minőségét meghatározó tényezők	20	
		A kávé romlásának jelenségei	20	
Összesen			<b>80</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			<b>10</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			<b>10</b>	
Mindösszesen			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

## **12. Ön baristaként dolgozik. Az egyik vendég megkéri Önt, hogy beszéljen a kávé élettani hatásairól.**

Információtartalom vázlata

- A kávé élettani hatásai
- A koffien jelentősége
- Mellékhatások és hozzászokás
- Kávépótlók: maláta-kávék és cikóriakávék

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6286-11 Barista termelési és értékesítési feladatok

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a kávé történetét, kávétermő helyeket, kávéfajtákat, a kávéfőzési eljárásokat, és kávékülönlegességeket. Ismerteti a kávéfogyasztási szokásokat és összefüggését a korszerű életmóddal, és kávéfogyasztás kultúrájával

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**12. Ön baristaként dolgozik. Az egyik vendég megkéri Önt, hogy beszéljen a kávé élettani hatásairól.**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	A kávéminőség alapjai	A kávé élettani hatásai	20	
		A koffien jelentősége	20	
		Mellékhatások és hozzászokás	20	
		Kávépótlók: maláta-kávék és cikóriakávék	20	
<b>Összesen</b>			<b>80</b>	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....

dátum

.....

aláírás