

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
6287-11/2 Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

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 MÁSZOLAT



Jóváhagyta:



2012



NEMZETI MUNKAÜGYI HIVATAL
Szak- és Felnőttképzési Igazgatóság

Érvényes: 2012. 08. 16-tól

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

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.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

1. Ön teaházban dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy egy tanulókból álló csoportnak tartson előadást a tea felfedezéséről, a tea őshazájáról.

Információtartalom vázlata

- A tea felfedezése
- A tea őshazája: Kína
- Tang-dinasztia: teatégla és főzött tea
- Szung-dinasztia: portea és habarás
- Ming-dinasztina: leveles tea és áztatás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. Ön teaházban dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy egy tanulókból álló csoportnak tartson előadást a tea felfedezéséről, a tea őshazájáról.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	A tea legendás története	A tea felfedezése	20	
B	A kínai teaművészet születése	A tea őshazája: Kína	20	
		Tang-dinasztia: teatégla és főzött tea	15	
		Szung-dinasztia: portea és habarás	15	
		Ming-dinasztina: leveles tea és áztatás	10	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

2. Ön teaházban dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy egy tanulókból álló csoportnak tartson előadást a japán teaszertartásokról.

Információtartalom vázlata

- A tea Japánban
- A teakészítés japán módja
- A japán teaszertartás menete
- A japán teaszertartás eszközei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. Ön teaházban dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy egy tanulókból álló csoportnak tartson előadást a japán teaszertartásokról.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	A tea legendás története	A tea Japánban	20	
B	Teaházak, teaszertartások világszerte	A teakészítés japán módja	20	
		A japán teaszertartás menete	20	
		A japán teaszertartás eszközei	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

3. Ön teaházban dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy egy tanulókból álló csoportnak tartson előadást tea kultúrájának kialakulásáról Európában.

Információtartalom vázlata

- A tea Európában
- Teanagyhatalom: Anglia
- A brit teabirodalom (India, Ceylon)
- A tea és Oroszország
- A tea Magyarországon

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. Ön teaházban dolgozik. Főnöke arra kéri, hogy egy tanulókból álló csoportnak tartson előadást tea kultúrájának kialakulásáról Európában

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	A tea legendás története	A tea Európában	20	
		Teanagyhatalom: Anglia	20	
		A brit teabirodalom (India, Ceylon)	10	
		A tea és Oroszország	15	
		A tea Magyarországon	15	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

4. Ön egy újonnan nyíló teaházban fog dolgozni. Felettese azzal a feladattal bízta meg, hogy alakítsa ki a munkaterületét.

Információtartalom vázlata

- HACCP rendszer ismertetése és működtetése
- A pult
- Teafőző gépek, vízforralók, teáskanna
- Teáscsészék, szűrők, egyéb eszközök
- Személyi és tárgyi higiénia

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. Ön egy újonnan nyíló teaházban fog dolgozni. 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	A teaszertartáshoz szükséges élelmi-anyagok, ízesítők és eszközök, berendezések	HACCP rendszer ismertetése és működtetése	20	
		A pult	10	
		Teafőző gépek, vízforralók, teáskanna	20	
		Teáscsészék, szűrők, egyéb eszközök	15	
		Személyi és tárgyi higiénia	15	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	5		
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

5. Ön teaházban dolgozik. Felettese azzal a feladattal bízta meg, hogy a tanulóknak magyarázza el a teatermesztés folyamatát.

Információtartalom vázlata

- Szaporítás
- A teacserje fejlődésére ható tényezők
- A teanövény gondozása
- A teaszüret

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. Ön teaházban dolgozik. Felettese azzal a feladattal bízta meg, hogy a tanulóknak magyarázza el a teatermesztés folyamatát.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	A teacserje, teakertek, a tea szigete	Szaporítás	20	
		A teacserje fejlődésére ható tényezők	20	
		A teanövény gondozása	20	
B	A tea szüretelése, feldolgozása	A teaszüret	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

6. Ön teaházban dolgozik. Felettese azzal a feladattal bízta meg, hogy a tanulóknak magyarázza el a teafeldolgozás folyamatát.

Információtartalom vázlata

- Fonnyasztás
- Sodrás, erjesztés
- Szárítás, Válogatás
- Ízesítés, keverékkészítés
- Csomagolás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. Ön teaházban dolgozik. Felettese azzal a feladattal bízta meg, hogy a tanulóknak magyarázza el a teafeldolgozás folyamatát.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	A tea szüretelése, feldolgozása	Fonnyasztás	20	
		Sodrás, erjesztés	15	
		Szárítás, Válogatás	15	
		Ízesítés, keverékkészítés	15	
		Csomagolás	15	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

7. Ön teaházban dolgozik. Új kollégájának kell elmondania a teák minősítésére és osztályozására vonatkozó szabályokat, jelöléseket és a teák tárolására vonatkozó szabályokat.

Információtartalom vázlata

- Teakóstolók
- Származási hely, szedés ideje
- Minőségi osztály (OP, FOP, GFOP, TGFOP, SFTGFOP 1)
- Teák tárolásának szabályai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. Ön teaházban dolgozik. Új kollégájának kell elmondania a teák minősítésére és osztályozására vonatkozó szabályokat, jelöléseket és a teák tárolására vonatkozó szabályokat.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Teák rangsorolása és osztályozása	Teakóstolók	20	
		Származási hely, szedés ideje	20	
		Minőségi osztály (OP, FOP, GFOP, TGFOP, SFTGFOP 1)	20	
A	Teák bemutatása, tárolása, eltarthatósága	Teák tárolásának szabályai	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

8. Ön teaházban dolgozik. Felettese arra kéri, hogy a tanulóknak ismertesse a teák csoportosítását és mutassa is be azok jellemzőiket.

Információtartalom vázlata

- Fehér tea
- Zöld tea
- Fekete tea
- Oolong

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teitalokat

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. Ön teaházban dolgozik. Felettese arra kéri, hogy a tanulóknak ismertesse a teák csoportosítását és mutassa is be azok jellemzőiket.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	A teák fajtái és színe	Fehér tea	20	
		Zöld tea	20	
		Fekete tea	20	
		Oolong	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	5		
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

9. Ön teaházban dolgozik. Felettese arra kéri, hogy a tanulóknak ismertesse a teajellegű növényeket és mutassa is be azok jellemzői tulajdonságaikat.

Információtartalom vázlata

- Yerba mate, mézbokor
- Rooibos, lapacho
- „Gyümölcstea”
- „Gyógytea”

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. Ön teaházban dolgozik. Felettese arra kéri, hogy a tanulóknak ismertesse a teajellegű növényeket és mutassa is be azok jellemzői tulajdonságait!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	A teák fajtái és színe	Yerba mate, mézbokor	20	
		Rooibos, lapacho	20	
		„Gyümölcstea”	20	
		„Gyógytea”	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

10. Ön egy kávézóban dolgozik. A vendég a téli időjárásra tekintettel kávé helyett teát szeretne inni, de magas a vérnyomása, így kerülnie kell a koffeint. Mit javasol neki? Javaslatában térjen ki a teák ízesítő szereire is!

Információtartalom vázlata

- A gyümölcsteák jelentősége
- A gyümölcsteák néhány fajtája
- A tea egészségre gyakorlat hatása
- A tea ízesítőszerei (cukor, méz, tej, citrom)

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. Ön egy kávézóban dolgozik. A vendég a téli időjárásra tekintettel kávé helyett teát szeretne inni, de magas a vérnyomása, így kerülnie kell a koffeint. Mit javasol neki? Javaslatában térjen ki a teák ízesítő szereire is!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Gyümölcsteák készítése	A gyümölcsteák jelentősége	20	
A	Teafajták a napszakhoz, évszakhoz és alkalomhoz igazodva	A gyümölcsteák néhány fajtája	20	
A	Gyümölcsteák készítése	A tea egészségre gyakorlat hatása	20	
A	A teaszertartáshoz szükséges élelmi-anyagok, ízesítők és eszközök, berendezések	A tea ízesítőszerei (cukor, méz, tej, citrom)	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

11. Ön vendéglátó eladóként dolgozik. Bővíteni kívánja teaháza választékát, segítséget kér egy gyógynövényboltban dolgozó ismerősétől. A kapott információk alapján beszéljen a gyógyteák jelentőségéről, elkészítési módjukról, felhasználási lehetőségeiről.

Információtartalom vázlata

- A gyógyteákról általában
- Gyógyteák egészségvédelem, megelőzés céljából
- Gyógyteák különböző betegségekhez kötődően
- Gyógyteák elkészítésének módjai

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. Ön vendéglátó eladóként dolgozik. Bővíteni kívánja teaháza választékát, segítséget kér egy gyógynövényboltban dolgozó ismerősétől. A kapott információk alapján beszéljen a gyógyteák jelentőségéről, elkészítési módjukról, felhasználási lehetőségeiről.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Gyógyteák készítése, ajánlása	A gyógyteákról általában	20	
		Gyógyteák egészségvédelem, megelőzés céljából	20	
		Gyógyteák különböző betegségekhez kötődően	20	
		Gyógyteák elkészítésének módjai	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

12. Ön vendéglátó eladóként dolgozik. Az egyik vásárló megkéri Önt, hogy beszéljen a teák élettani hatásairól és élvezeti értékükről.

Információtartalom vázlata

- A tea élettani hatásai
- A koffein jelentősége
- A tea élvezeti értéke
- A különféle teák egészségre gyakorolt hatása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6287-11 A teakészítő termelő és értékesítő munkája

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2 vizsgafeladat

Ismerteti a tea történetét, teatermő helyeket, teafajtákat, a teafőzési, illetve teakészítési eljárásokat, és a teakülönlegességeket. Ismerteti a teafogyasztási szokásokat és összefüggéseit a korszerű életmóddal, és teafogyasztás kultúrájával. Ajánlani tud napszakhoz, évszakhoz, alkalomhoz illő teaitalokat

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. Ön vendéglátó eladóként dolgozik. Az egyik vásárló megkéri Önt, hogy beszéljen a teák élettani hatásairól és élvezeti értékükről.

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Teák bemutatása, tárolása, eltarthatósága	A tea élettani hatásai	20	
		A koffein jelentősége	20	
		A tea élvezeti értéke	20	
		A különféle teák egészségre gyakorolt hatása	20	
Összesen			80	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			10	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Pontosság	3	
	Társas	Áttekintő képesség	3	
		Kapcsolattartó képesség	2	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás