

Szakács mester

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

(Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése)

054-09/1 Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

(Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése)

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: *45 perc*

Elérhető pontszám: *100 pont*

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

1. tétel

1. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:

- Fogalmazza meg és mondja el a tej, -tejkészítmények-, tejtermékek és a húskészítmények átvételével, raktározásával kapcsolatos teendőket!

2. Környezet-egészségügyi alapismeretek

- Beszéljen a szelektív hulladékgyűjtésről; ezen belül a veszélyes hulladékok kezelésével összefüggő feladatokról!

3. Táplálkozástudományi alapismeretek

- Mondja el a táplálék útját az emberi szervezetben és beszéljen a szájban lejátszódó folyamatokról!

4. Diétás táplálkozással kapcsolatos alapismeretek

- Beszéljen a magas vérnyomásban szenvedő emberek táplálkozási jellemzőiről

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

2. tétel

1. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:

- Fogalmazza meg és mondja el a nyers tőkehús, baromfi és a belsőségek átvételével, raktározásával kapcsolatos teendőket!
(termékleírás; csomagolás; tárolás; minőség-megőrzési idő; fogyaszthatósági idő; az élelmiszerbiztonságot megalapozó ismeretek.)

2. Környezet-egészségügyi alapismeretek

- Beszéljen a szelektív hulladékgyűjtésről; ezen belül a fertőzési veszélyt jelentő hulladékok kezelésével összefüggő feladatokról!
(ételmaradék; nyers húsmaradvány; csontok).

3. Táplálkozástudományi alapismeretek

- Mondja el a táplálék útját az emberi szervezetben és beszéljen a gyomorban lejátszódó folyamatokról!

4. Diétás táplálkozással kapcsolatos alapismeretek

- Beszéljen a cukorbetegségben szenvedő emberek táplálkozási jellemzőiről

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

3. tétel

1. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:

- Fogalmazza meg és mondja el a mélyhűtött (mirelit) termékek átvételével, raktározásával kapcsolatos teendőket!

2. Környezet-egészségügyi alapismeretek

- Beszéljen a vízhasználattal és szennyvíz kezelésével összefüggő feladatokról!
(vezetékes víz; saját vízforrás; csapadékvíz; technológiai szennyvíz; kommunális szennyvíz)

3. Táplálkozástudományi alapismeretek

- Mondja el a táplálék útját az emberi szervezetben és beszéljen a vékonybélben lejátszódó folyamatokról!

4. Diétás táplálkozással kapcsolatos alapismeretek

- Beszéljen a közsvényben szenvedő emberek táplálkozási jellemzőiről

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

4. tétel

1. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:

- Fogalmazza meg és mondja el, hogyan történik, ha a beszerzést közvetlenül a termelőtől, östermelőtől vagy vásárpiacon végzi!

2. HACCP alapismeretek

- Ismertesse az *újrahőkezelésre* valamint az *ételminta eltételével kapcsolatos* előírásokat (indoka; hőmérsékleti tartomány; időtartam;- adagszám; mennyiség; megőrzési idő; formai és tárolási előírások)

3. Táplálkozástudományi alapismeretek

- Mondja el a táplálék útját az emberi szervezetben és beszéljen a vastagbélben lejátszódó folyamatokról!

4. Diétás táplálkozással kapcsolatos alapismeretek

- Beszéljen a vesebetegségben szenvedő emberek táplálkozási jellemzőiről

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

5. tétel

1. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:

- Fogalmazza meg és mondja el a zöldségek (földesáruk), gyümölcsök, valamint a pékáruk és cukrászkészítmények átvételével, raktározásával kapcsolatos teendőket!

2. Élelmiszer-mikrobiológiai alapismeretek

- A különböző mikroorganizmusok szaporodásához különböző alapfeltételekre van szükség. Ismertesse ezeket a feltételeket a hozzájuk rendelt paraméterekkel együtt!

3. Táplálkozástudományi alapismeretek

- Ismertesse az emésztőrendszer járulékos mirigyeit, elhelyezkedésüket az emberi testben és szerepüket az életfunkciók szabályozásában!

4. Diétás táplálkozással kapcsolatos alapismeretek

- Beszéljen a vesebetegségben szenvedő emberek táplálkozási jellemzőiről

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

6. tétel

1. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:

- Fogalmazza meg és mondja el a csomagolást, hűtést nem igénylő (szárazárúk) átvételével, raktározásával kapcsolatos teendőket!

2. Környezet-egészségügyi alapismeretek

- Beszéljen a dolgozók személyi higiénijával összefüggő előírásokról!

3. Táplálkozástudományi alapismeretek

- Mondja el, hogy mi a különbség az *étel(élelmiszer)mérgezés és az élelmiszerfertőzés* között!?!

4. Diétás táplálkozással kapcsolatos alapismeretek

- Beszéljen a gyulladással bélbetegségben szenvedő emberek táplálkozási jellemzőiről

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

7. tétel

1. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:

- Mondja el hogyan történik a szállítók kiválasztása (szempontok); az áruk megrendelésének ütemezése!

2. Környezet-egészségügyi alapismeretek

- A HACCP rendszeren belül határozza meg a következő *alapelvek* lényegét, -példákkal;
 - kritikus határérték/ek megállapítása;
 - CCP szabályozását felügyelő rendszer;
 - helyesbítő tevékenység.

3. Táplálkozástudományi alapismeretek

- Határozza meg mit értünk alapenergia szükségleten. Milyen szempontok alapján lehet kiszámítani egy embernek a napi energiaszükségletét?

4. Ergonómiai (munkaélettani) ismeretek

- Beszéljen az alábbi környezeti hatások munkaélettani hatásáról és szabályozásáról:
 - a levegő összetétele;
 - a levegő páratartalma;
 - fényviszonyok;
 - a színek jelentősége;
 - hanghatások;
 - monotónia.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

8. tétel

1. Nyersanyagok beszerzési,átvételi,tárolási, előkészítési követelményei:

- Mondja el hogyan történik a húsok előkészítése a beérkezéstől a konyhakész állapotig,- felhasználási példákkal

2. Környezet-egészségügyi alapismeretek

- Mit jelent a HACCP rövidítés? Mondja el kialakulásának és elterjedésének történetét és indokait!

3. Táplálkozástudományi alapismeretek

- Milyen környezeti eredetű szennyeződések kerülhetnek az élelmiszerekbe,- a talaj, a víz és a levegő közvetítésével?

4. Ergonómiai (munkaélettani) ismeretek

- Milyen elsősegélynyújtási műveleteket végez az alábbi baleseti történéseknél;
 - végtag leforrása;
 - áramütés;
 - ütőér sérülése;
 - eszméletvesztés;
 - kézujj csonkolása;
 - csonttörés;
 - feltételezett gerincsérülés.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

9. tétel

1. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:

- Mondja el hogyan történik a zöldségek (földesárúk), gyümölcsök előkészítése – példákkal -, a beérkezéstől a felhasználásig!

2. Környezet-egészségügyi alapismeretek

- Mondja el a mosogatással; a takarítással és rovar,-rágcsálóirtással kapcsolatos feladatokat!

3. Táplálkozástudományi alapismeretek

- Határozza meg mit értünk alapenergia szükségleten. Milyen szempontok alapján lehet kiszámítani egy embernek a napi energiaszükségletét?

4. Ergonómiai (munkaélettani) ismeretek

- Beszéljen az alábbi környezeti hatások munkaélettani hatásáról és szabályozásáról:
 - a levegő összetétele;
 - a levegő páratartalma;
 - fényviszonyok;
 - a színek jelentősége;
 - hanghatások;
 - monotonia.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

10. tétel

1. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:

- Mondja el, hogyan történik a z élő halak, valamint a lőtt friss vadak tárolása, előkészítése – példákkal -, a beérkezéstől a felhasználásig!

2. Környezet-egészségügyi alapismeretek

- Mondja el, milyen teendők vannak ételmérgezés gyanúja esetén!

3. Táplálkozástudományi alapismeretek

- Csoportosítsa az tartósító eljárásokat, és mindegyikre mondjon legalább 3 példát!

4. Ergonómiai (munkaélettani) ismeretek

- Milyen munkabiztonsági megoldásokat alkalmaznak a balesetek megelőzésére az egyes konyhai gépeken, berendezéseken? Nevezzen meg legalább 4 eszközt és a biztonsági megoldást!

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

I. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

11. tétel

Határozza meg az allergének fogalmát, csoportosítsa és ismertesse az allergének fajtáit!

Ételek okozta csalánkiütés alatt mit ért?

Milyen fajta allergia a csalánkiütés?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

12.tétel

Határozza meg az adalékanyagok fogalmát!

Ismertesse az egyes adalékanyagok csoportjait, beszéljen ezek élettani hatásairól és az élelmiszerekben történő felhasználásuk káros hatásairól.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

13.tétel

Ismertesse a biológiai (állati és növényi eredetű) allergéneket!

Mely állati és növényi eredetű alapanyagok okoznak gyakran allergiát?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

14.tétel

Magyarázza meg, mit ért az alábbi kijelentés alatt: „Ugyanaz az allergén több anyagban is megtalálható.”

Beszéljen:

- a pollenek és ételek közötti keresztallergiáról;
- az egyéb légúti allergének és ételek közötti keresztallergiáról;
- az egyes ételek közötti lehetséges keresztreakciókról;

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

15.tétel

Mit tud az ételek allergiával szembeni védő szerepéről?

Beszéljen az allergiás tünetek megelőzésére vagy ritkítására alkalmas étel-alapanyagokról:

- halak (Omega-3 zsírsav)
- zöldség- és gyümölcsfogyasztás
- teljes kiőrlésű gabonák
- stb.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

16.tétel

Beszéljen a zsírsavak étkezésben betöltött szerepéről.

Mit ért a „Vannak jó zsírok és rossz zsírok.” – kijelentés alatt? Beszéljen ezekről részletesen!

Hogyan alkalmazná és milyen gyakorisággal az ételkészítés során a zsírok egyes fajtáit?

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

054-09 Vendéglátó tevékenység alapozása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

I. vizsgafeladat: Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi előírások ismertetése

17.tétel

Beszéljen a probiotikumok táplálkozási allergiát kivédő szerepéről!

Mit és hogyan alkalmazna „védőanyagként”?

Mit tud a leggyakoribb – az étel elfogyasztása után igen rövid időn belül kialakuló – urticariáról, a Quincke ödémáról, és a ritkábban előforduló anafilaxiás sokkról?

Mit tesz, ha az étel elfogyasztása után rövid időn belül a fenti tünetek jelentkeznek a vendégnél?