

Szakács mester

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

(Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése)

055-09/1 Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

(Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése)

Szóbeli vizsgatevékenység
Német nyelv

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: *45 perc*

Elérhető pontszám: *100 pont*

2012

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

1. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Warenkunde bedeutet für den Koch die notwendige Kenntnis über die von ihm in der Küche verarbeiteten Rohstoffe. Sowohl die Beschaffenheit der einzelnen Produkte, als auch ihre zweckmäßige Verwendung in der Küche spielen eine wichtige Rolle. Die einzelnen Kategorien von Nahrungsmitteln sind an sich z.T. grundverschieden. Man unterscheidet vor allem zwei Hauptkategorien:

- Tierische Nahrungsmittel
- Pflanzliche Nahrungsmittel

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

2. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Tierische Nahrungsmittel werden in jeder Küche in großer Menge verarbeitet. Der Nährwert wie der Sättigungswert ist ganz bedeutend und durch die richtige Verarbeitung der einzelnen Stücke erhält man einen hohen Genußwert. Preislich sind diese Warengattungen sehr teuer, deshalb erfordern ihre zweckmäßige Verarbeitung und Anwendung große Sorgfalt. Einseitige Fleischnahrung ist schädlich, unzweckmäßige Zubereitung ist unwirtschaftlich. Davor kann einen nur eine richtige Warenkunde über die Beschaffenheit und die Eigenart der Rohstoffe schützen.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

3. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Pflanzliche Nahrungsmittel gelten als gesund und preiswert. Sie werden in unbeschränkter Menge angeboten und bereichern zusammen mit jedem Fleisch oder Geflügel, sowie mit den übrigen tierischen Produkten jeder Art den Speisezettel jeder Küche. Jede Saison bringt ihre besonderen Gemüse, Früchte, Beeren, Obst, usw. Aber auch unter den vielseitigen Hilfsmitteln und Delikatessen gibt es manche vegetabile Kostbarkeiten. Durch den reichen Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen sichern sie den notwendigen Basenüberschuss für den menschlichen Körper. Alle pflanzlichen Nahrungsmittel verlangen eine zweckmäßige Zubereitung nach den verschiedenen Kocharten, damit ihr Wohlgeschmack und ihr Nährwert voll zur Geltung kommt. Besuch auf dem Gemüsemarkt und eine sorgfältige Auslese nach den besten Qualitäten ist erste Voraussetzung.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

4. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Kochkunst

Im Kochtopf entwickelt sich das Rohprodukt zu einer vollendeten Speise, sofern der Koch die Fähigkeit besitzt, mit allen möglichen Hilfsmitteln und mit einem feinen Geschmack die Gerichte zu würzen. Diese Kunst fragt in der Klassik weder nach dem Nährwert noch nach dem Gesundheitswert der Speisen. Die neuen Zeiten verlangen jedoch bei allem Respekt für die Klassik einen Ausgleich in der Zusammensetzung der kulinarischen Kompositionen. Man ist sich über den Bedarf an einzelnen Nährstoffen, Mineralien und Vitaminen im Klaren und sollte auch in der Küchenpraxis diese Tatsachen in Rechnung stellen, ohne dabei die geschmacklichen Feinheiten zu vernachlässigen.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

5. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Neuzeitliche Ernährung

Die neuzeitliche Küche lehnt die klassischen Regeln der Kochkunst nicht ab. Sie sucht nach einer Synthese zwischen den Erfordernissen der neuen Ernährungslehre und der Klassik. Diese Voraussetzung erfüllt nur die gemischte Kost. Vegetarische Küche oder Rohkost können ohne weiteres mit der Klassik verbunden werden; sie können aber auch für sich allein Spezialgebiete darstellen.

In jedem Falle dienen sie als Vollkost der Gesunderhaltung des Menschen. Es gibt viele Krankheiten, die eine einseitige oder ungesunde Ernährung verursacht oder verschlimmert, aber auch solche, die einzig durch eine kontrollierte einseitige Ernährung geheilt werden können.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

I. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

6. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Ernährung

Die Ernährung des Menschen dient zur Erhaltung des Organismus. Durch die Nahrung führen wir dem Körper die erforderlichen Grundstoffe zu. Neben Eiweiß, Fett und Kohlehydraten benötigen wir auch Wirkstoffe in Form von Mineralstoffen und Vitaminen. Sie sind nicht unbedingt in allen Speisen vorhanden, aber eine ausgewogene Ernährung muss sie enthalten.

Da sich die Nährstoffe in den Nahrungsmitteln durch die verschiedenen Kocharten teils besser erschlossen, aber auch beeinträchtigt oder zerstört werden können, ist es für den Berufskoch wichtig, über die Zusammensetzung der Nahrungsmittel und den Gesundheitswert der Speisen informiert zu sein.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

7. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

In der Diätküche kommen hauptsächlich die gleichen Speisen zur Anwendung wie in der normalen Küche. Jede Speise kann also als „Diätspeise“ betrachtet werden. Die Hauptgrundsätze der normalen Küchentechnik gelten auch für die Diätküche. Der Unterschied liegt in der Wahl der Nahrungsmittel und Zutaten für die einzelnen Diäten. Nur wenige Speisen werden in der Diätküche auf besondere Weise zubereitet (z.B. salzlose Kost). Darüber und über die zuträglichen Mengen entscheidet der Arzt. Er trifft die Diätanordnungen jeweils nach dem individuellen Krankheitsbild des einzelnen Patienten; aus diesem Grund kann die Diät für Kranke mit ähnlichen Beschwerden erhebliche Unterschiede aufweisen.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

8. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Der Fleisch jeder Art hat in der Küche eine entscheidende Position. Es ist nicht nur bekömmlich und nahrhaft, sondern auch verhältnismäßig teuer. Für den Berufskoch muss es eine besondere Aufgabe sein, die Verwendungsmöglichkeiten der einzelnen Fleischsorten kennenzulernen und praktisch auszuwerten. Die Wirtschaftlichkeit des Küchenbetriebes wird weitgehend durch eine rationelle Bearbeitung des Schlachtfleisches beeinflusst, welches wohl die wichtigste Gattung darstellt.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

9. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Den französischen Köchen ist es zu verdabken, dass die Fackel der kulinarischen Kunst und Wissenschaft so hoch gehoben wurde. Die geographischen Eigenheiten von Frankreich, Reichtum und Fruchtbarkeit des Landes an Nahrungsmitteln höchster Qualität, die Nähe des Meeres und des offenen Ozeans waren wichtige Faktoren, welche den Experten möglich gemacht haben, die Vielzahl der Zubereitungsarten aus Stadt und Land, die in allen vier Himmelsrichtungen und sogar bis in die Klöster und Schlösser reichten, immer mehr zu verfeinern. Zu diesen Rezepten kamen in der Folge auch die von anderen Ländern, woraus sich dann die „klassische Küche“ entwickelte, wie wir sie heute kennen.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

055-09 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése

1. vizsgafeladat: Szakmai szöveg fordítása és értelmezése

10. tétel

Fordítsa le a következő szöveget! Szótár használható!

Die Gastronomie – genau genommen – ist die Kunst, gutes Essen zuzubereiten. Immerhin ist diese Definition von Larousse etwas einseitig, weil man auf verschiedene Weise gut kochen kann. Wir möchten sagen: Die Gastronomie besteht darin, dass man auf Antrieb Köstlichkeit und Erfolg irgendeines Gerichtes zu kennen und vorauszubestimmen vermag. Ferner bezieht sie sich auf die Kenntnis aller zubereiteten Nahrungsmittel, ob sie roh oder gekocht sind.