

Az ételkészítés alapjai elmélet (Altantárgy)

9. évfolyam

Témakörök a javító és különbözeti vizsgához

- Munkavédelem, baleset védelem, a vendéglátó egység általános bemutatása, szakmai követelmények, elvárások a termelésben részt vevők számára.
- Vagyonvédelem, tűzvédelmi előírások betartása.
- Személyi higiénia.
A higiéniai szabályok alkalmazása a termelésben.
- Környezetvédelem, különös tekintettel a hulladékkezelésre és energiahatékonyságra. A tiszta út elve.
- Az áru beszerzés, áruátvétel folyamata. Gazdasági bejárat, áruátvevő helység.
- A raktárak szerepe, típusai, berendezései, felszerelései és csoportjai.
- Az előkészítők berendezése, felszerelési tárgyai, a helység higiénia fogalma.
- Az előkészítő helységek szerepe a vendéglátó üzletekben
- A konyhai munkakörök (tanuló, szakács, chef)
- A konyhák típusai, kiegészítő kapcsolódó helyiségek szerepe.
- Az ételek előállításának fő folyamatai. Előkészítési, elkészítési művelet
- Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)
- Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük)
- Alapkészítmények tanulása.
- A levesek a magyar gasztronómiában azok előállítása és tálalási módja
- A saláták szerepe, csoportjai, készítésük, tálalási módjaik.
- A főzelékfélék szerepe a magyar gasztronómiában, egyedi alapanyagok felhasználása,
- A köreték gasztronómiai szerepe, felhasználási lehetőségeik, alapanyagaik, csoportjaik.

A javító, különbözeti vizsga menete, követelménye.

Írásbeli vizsgarész: 45 perc

2 megadott témakör kidolgozása

Szóbeli vizsgarész: Ha az írásbeli vizsgarészben nem felel meg. Vagy a tanuló igazoltan választhatja a szóbeli feleletet az írásbeli számonkérés helyett.

Felkészülési idő 15 perc, válaszadás 15 perc

Húzott tétel alapján papíron jegyzetet készít, majd szóban kifejteni a válaszokat.

0-39%-ig 1-es

40-49 %-ig 2-es

50-59 %-ig 3-as

60-79 %-ig 4-es

80-100 %-ig 5-ös

Eredményes a vizsga, ha a minimum szintet eléri a tanuló.