

FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

34 621 01 Gazda

Komplex szakmai vizsga Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

A vizsgafeladat időtartama: 25 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 10%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a 2673-14/2016/HERMAN számon kiadom.

Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter megbízásából

Jóváhagyta:


.....
Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid
főigazgató



2016
HERMAN OTTÓ INTÉZET

Érvényes: 2016. november „9”-től

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő „Gazda kiegészítő tevékenységei” szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazzák.

A tételhez segédeszköz nem használható.

A feladatsor első részében található 1-20-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzótételek.

A második részben található a tanári példány, mely az értékelést segíti.

A tételsor az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

1. tétel

**Határozza meg a turizmus fogalmát és szerepét! Ismertesse a turizmus főbb formáit!
Mutassa be Magyarország turisztikai hagyományait és lehetőségeit! Mutassa be lakó-
környezetének turisztikai lehetőségeit!**

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

2. tétel

**Mutass be a falusi-, agroturizmus keretében értékesíthető turisztikai élmény jellemzőit!
Mutassa be a falusi turizmus jogi szabályozását! Mutasson be lakókörnyezetében érté-
kesíthető falusi élményt!**

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

3. tétel

Sorolja fel a vendéglátás fő- és mellékfolyamatait! Mutassa be a vendéglátás főfolyamatait! Ismertesse a lakóköznyezetében működő falusi vendéglátó vállalkozás szolgáltatási tevékenységét!

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

4. tétel

Mutassa be a falusi vendégfogadás személyi feltételeit! Jellemezze a jó falusi vendéglátó személyiségét! Mutassa be a vendégtípusokat, és a vendégfogadás illemszabályait!

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

5. tétel

Jellemezze a falusi vendégfogadás tárgyi feltételeit! Mutassa be a falusi porta, vagy vendégszoba kialakításának feltételeit! Soroljon fel lakókörnyezetére jellemző, hagyományőrző tárgyakat, berendezéseket!

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

6. tétel

Mutassa be a falusi vendéglátó vendégfogadással, szállásadással kapcsolatos napi feladatait! Mutassa be, hogyan szervez programot vendégeinek lakókörnyezetében!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

7. tétel

Mutassa be a falusi vendéglátó étkeztetéssel kapcsolatos napi feladatait! Ismertesse, hogy lakókörnyezetében milyen jellegzetes étellel várja vendégeit!

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

8. tétel

Csoportosítsa az élelmiszer-feldolgozás nyersanyagait! Mutassa be a lakókörnyezetében megtermelt élelmiszer nyersanyagokat, ezek értékesítési lehetőségét!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

9. tétel

Mutassa be az élelmiszer nyersanyagok, félkész- és kész élelmiszerek romlásjelenségeit!

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

10. tétel

**Mutassa be a kisüzemi élelmiszer-feldolgozás során alkalmazható tartósítási eljárásokat!
A tartósítási eljárások milyen változásokat okoznak a nyersanyagok beltartalmi értékeiben?**

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

11. tétel

Ismertesse a tej kémiai összetételét, minőségi előírásait! Mutassa be a nyerstej kezelését kisgazdaságban! Ismertesse a kisüzemi tejfeldolgozás készítményeit!

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

12. tétel

Mutassa be a kisüzemi disznóvágás folyamatát, műveleteit! Ismertesse a sertés kereskedelmi húsrészeit! Mutassa be a sertésből kisüzemi körülmények között készíthető húskészítményeket, készítésük műveleteit!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

13. tétel

Csoportosítsa a tartósított gyümölcskészítményeket! Ismertesse a készítésükhöz alkalmazható tartósítási eljárásokat! Mutassa be a gyümölcskészítmények készítését kisüzemi körülmények között!

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

14. tétel

Csoportosítsa a tartósított zöldség készítményeket! Ismertesse az alkalmazható tartósítási eljárásokat! Mutassa be a zöldség készítmények készítését kisüzemi körülmények között!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

15. tétel


Sorolja fel hazánk történelmi borvidékeit! Mutassa be a borfajtákat és a borkészítés lépéseit! Mutassa be a bor értékesítésének lehetőségeit!

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

16. tétel

Mutassa be a falusi-, tanyai vendéglátás során értékesíthető hagyományőrző termékeket, hungarikumokat!

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

17. tétel

Ismertesse a kisüzemi élelmiszer-feldolgozás sajátosságait, feltételeit! Mutassa be, milyen termékek állíthatók elő vendégasztal szolgáltatáshoz!

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

18. tétel

Ismertesse a higiénia fogalmát és a kisüzemi élelmiszer-előállítás higiénia követelményeit!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

19. tétel

Ismertesse az élelmiszerbiztonsági szabályozást! Mutassa be egy lakókörnyezetében található élelmiszer-feldolgozó kisüzemében készülő élelmiszer előállításának Jó Gyártási Gyakorlatát!

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

20. tétel

Mutassa be az élelmiszerlánc szabályozást! Mutassa be egy lakókörnyezetében megtermelt élelmezési nyersanyag útját a szántóföldtől az asztalig!

Előzetesen mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

1. tétel

Határozza meg a turizmus fogalmát és szerepét! Ismertesse a turizmus főbb formáit!
**Mutassa be Magyarország turisztikai hagyományait és lehetőségeit! Mutassa be lakó-
környezetének turisztikai lehetőségeit!**

Kulcsszavak, fogalmak:

- A turizmus, a vendéglátás, a turisztikai desztináció és a turisztikai attrakció fogalma.
- A turizmus szerepe: bevételi forrás, jövedelemszerzési lehetőség, infrastruktúra-fejlesztés, vidék fejlesztése, élelmiszergazdaság fejlesztése.
- Turisztikai hagyományok.
- Turisztikai termékek, turisztikai attrakció.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

2. tétel

Mutass be a falusi-, agroturizmus keretében értékesíthető turisztikai élmény jellemzőit!

Mutassa be a falusi turizmus jogi szabályozását! Mutasson be lakókörnyezetében értékesíthető falusi élményt!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A falusi- és agroturizmus fogalma, jellemzői.
- A turisztikai élmény jellemzői.
- A falusi turizmus jogi szabályozása (magánzállásadói tevékenység-, falusi vendégfogadás vendégasztal-, kistermelői élelmiszer-termelés, előállítás és értékesítés feltételei).
- Értékesíthető falusi élmény bemutatása lakókörnyezetéből.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

3. tétel

Sorolja fel a vendéglátás fő- és mellékfolyamatait! Mutassa be a vendéglátás főfolyamatait! Ismertesse a lakókörnyezetében működő falusi vendéglátó vállalkozás szolgáltatási tevékenységét!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Főfolyamatok: beszerzés, készletezés, termelés, értékesítés, szolgáltatás.
- Mellékfolyamatok: takarítás, adminisztráció, műszaki- és karbantartó tevékenységek, ellenőrzés.
- Vendéglátó szolgáltatás – a földrajzi elhelyezkedéstől függően: lovas-, bor-, tanyasi-, bio-, öko-, kastély-, vadász-, sport- turizmus speciális szolgáltatásai.
- Egy lakókörnyezetében működő falusi vendéglátó vállalkozás szolgáltatási tevékenységének ismertetése.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

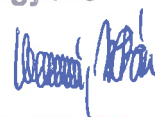
4. tétel

Mutassa be a falusi vendégfogadás személyi feltételeit! Jellemezze a jó falusi vendéglátó személyiségét! Mutassa be a vendégtípusokat, és a vendégfogadás illemszabályait!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A falusi vendégfogadó személyisége.
- Vendégtípusok jellemzése: különböző életkorú, női, férfi és gyermek vendégek.
- Illemszabályok a vendéglátásban: bemutatkozás, bemutatás, köszönés, kommunikáció.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

5. tétel

Jellemezze a falusi vendégfogadás tárgyi feltételeit! Mutassa be a vendégszoba és a falusi porta kialakításának feltételeit! Soroljon fel lakókörnyezetére jellemző, hagyományőrző tárgyakat, berendezéseket!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A vendéglátóhely kialakításával szemben támasztott követelmények.
- A falusi porta, vendégszoba kialakítása, berendezése a tájjelleg megőrzésével.
- Az étkezés helyével szemben támasztott követelmények.
- Gyermekek játszóhelyének kialakítása.
- Az aktív pihenés biztosításához szükséges tárgyi feltételek.
- A speciális turisztikai attrakció biztosításának tárgyi feltételei.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

6. tétel

Mutassa be a falusi vendéglátó vendégfogadással, szállásadással kapcsolatos napi feladatait! Mutassa be, hogyan szervez programot vendégeinek lakókörnyezetében!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A falusi vendéglátó napi feladatai: felkészülés a vendég fogadására, lakáskarbantartás, háztartási textíliák mosása, vasalása, takarítás, ételkészítés, dokumentumok vezetése.
- A lakókörnyezet nyújtotta falusi programlehetőségek bemutatása.
- A program szervezésének bemutatása: a vendég igényeinek felmérése, programlehetőségek bemutatása, kapcsolat felvétele partnerekkel, idő- és tevékenység egyeztetése, költségek egyeztetése, megrendelés, szállítás.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

7. tétel

Mutassa be a falusi vendéglátó étkeztetéssel kapcsolatos napi feladatait! Ismertesse, hogy lakókörnyezetében milyen jellegzetes étellel várja vendégeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Étkezési szokások, étkezés fajták, étkezési idők bemutatása.
- Étkezéssel kapcsolatos napi feladatok: menü tervezése, beszerzendő nyersanyagok mennyiségének meghatározása, nyersanyagok beszerzése, ételek előkészítése, - elkészítése, terítés és felszolgálat.
- A lakókörnyezet jellegzetes ételei.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

8. tétel

Csoportosítsa az élelmiszer-feldolgozás nyersanyagait! Mutassa be a lakókörnyezetében megtermelt élelmiszer nyersanyagokat, ezek értékesítési lehetőségét!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Fogalmak: élelmiszer, élelmiszer-feldolgozás, nyersanyag, félkész, félig feldolgozott termék, késztermék.
- Az élelmiszer-feldolgozás állati-, növényi- és ásványi eredetű nyersanyagai.
- A lakókörnyezetben megtermelt élelmiszer nyersanyagok és értékesítésük lehetőségei: nyersanyagként értékesítés végfelhasználónak, értékesítés piacon, vendégasztal szolgáltatással.

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

9. tétel

Mutassa be az élelmiszer nyersanyagok, félkész- és kész élelmiszerek romlásjelenségeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Az élelmiszer feldolgozás célja: növényi, állati és ásványi nyersanyagok minőségének, fogyaszthatóságának megőrzése.
- A romlásjelenségek:
 - fizikai romlások (gyümölcsök héjának ráncosodása, színváltozás)
 - kémiai romlások (avasodás)
 - mikrobiológiai romlások (penészesedés, erjedés).
- A romlásjelenségek okai (tárolás, szállítás, raktározás, helytelen feldolgozás).
- A káros elváltozások észlelése (szín-, szag- állományváltozás).

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

10. tétel

**Mutassa be a kisüzemi élelmiszer-feldolgozás során alkalmazható tartósítási eljárásokat!
A tartósítási eljárások milyen változásokat okoznak a nyersanyagok beltartalmi értékei-
ben?**

Kulcsszavak, fogalmak:

- Élelmiszertartósítási módok: hőkezelések, hőelvonásos tartósítások, vízelvonásos tartósítások, kémiai tartósítások, mikrobiológiai tartósítások jellemzői, hatásuk.
- Az élelmiszerek biológiai- és élvezeti értékének változásai a tartósítások során (nyers jelleg megszűnése, szín-, íz- állományváltozás, vitamintartalom csökkenése).

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

11. tétel

Ismertesse a tej kémiai összetételét, minőségi előírásait! Mutassa be a nyerstej kezelését kisgazdaságban! Ismertesse a kisüzemi tejfeldolgozás készítményeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A tej összetétele.
- A nyerstej kezelése: hűtés, homogenizálás, pasztőrözés.
- A hőkezelés célja, paraméterei, a hőkezelési módok.
- A hőelvonás célja, módjai.
- A fogyasztói tej készítése.
- A savanyú tejkészítmények, tejszínkészítmények, vaj, túró, sajt készítése kisüzemi körülmények között.

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

12. tétel

Mutassa be a kisüzemi disznóvágás folyamatát, műveleteit! Ismertesse a sertés kereskedelmi húsrészeit! Mutassa be a sertésből kisüzemi körülmények között készíthető húskészítményeket, készítésük műveleteit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A sertésvágás műveletei: kábítás, szúrás, elvéreztetés, testfelület tisztítása, bontás, hasítás, szalonna lehúzás, kötelező állatorvosi vizsgálatok, az állati test előhűtése.
- A sertés húsrészek elnevezése.
- Kisüzemi körülmények között készülő húskészítmények: kolbász, szalámi, pácolt füstölt és pácolt füstölt-főtt húsok, májas készítmények, hurkafélék, szalonnák, sertézsír, sült húskészítmények.

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

13. tétel

Csoportosítsa a tartósított gyümölcskészítményeket! Ismertesse a készítésükhöz alkalmazható tartósítási eljárásokat! Mutassa be a gyümölcskészítmények készítését kisüzemi körülmények között!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A gyümölcskészítmények: lekvárok, ízek, dzsemek, befőttek, gyümölcskocsonyák és –sajtok, ivólevek, gyümölcsszörpök, kandírozott gyümölcsök, szárítmányok és aszalványok, fagyasztott gyümölcsök.
- A gyümölcskészítmények készítésének műveletei: előkészítő műveletek, elkészítés, tartósítás, tárolás.
- Alkalmazható tartósítási eljárások: hőkezelés, hőelvonás, vízelvonás, tartósítószerrel tartósítás, hűtés, fagyasztás.
- Gyümölcskészítmények készítése kisüzemi körülmények között.

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

14. tétel

Csoportosítsa a tartósított zöldség készítményeket! Ismertesse az alkalmazható tartósítási eljárásokat! Mutassa be a zöldség készítmények készítését kisüzemi körülmények között!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Zöldségkészítmények: savanyúságok, sós lében tartósított zöldségfélék, lecsó, paradicsom ivólé, tejsavas tartósítással készült savanyú káposzta, kovászos uborka, sózott-, aszalt-, szárított és fagyasztott zöldségkészítmények.
- Zöldségek tárolása hűtéssel, és a téli tárolás.
- Zöldségkészítmények készítésének műveletei: nyersanyagok előkészítése – válogatás, mosás, tisztítás, kifejtés, darabolás, aprítás, felöntőlé készítése, üvegek előkészítése, tartósítási eljárás.
- Zöldségkészítmények készítése kisüzemi körülmények között.

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

15. tétel

Sorolja fel hazánk történelmi borvidékeit! Mutassa be a borfajtákat és a borkészítés lépéseit! Mutassa be a bor értékesítésének lehetőségeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Magyarország történelmi borvidékeinek felsorolása.
- A bor fogalma, borfajták a bortörvény meghatározása alapján.
- Fehér-, vörös- és rosé borok készítésének lépései.
- A borturizmus fogalma és lehetőségei.
- A bor értékesítésének szabályai (pincekönyv, zárjegy) és lehetőségei.

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

16. tétel

Mutassa be a falusi-, tanyai vendéglátás során értékesíthető hagyományőrző termékeket, hungarikumokat!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Fogalmak: hungarikum, hagyományőrző termékek, Magyar Értéktár, Helyi Értéktár,
- Hungarikumok és értékesítésük a falusi turizmus keretében: pálinka, fűszerpaprika, hagyma, tepertős pogácsa, rögös túró.
- Hungarikumok és helyi termékek értékesítési lehetőségei.

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

17. tétel

Ismertesse a kisüzemi élelmiszer-feldolgozás sajátosságait, feltételeit! Mutassa be, milyen termékek állíthatók elő vendégasztal szolgáltatáshoz!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Az élelmiszer-feldolgozó vállalkozás indításának feltételei, engedélyeztetése (jogszabályi előírások).
- Az élelmiszer-feldolgozó vállalkozás létesítésének személyi és tárgyi feltételei.
- Jövedelem kiegészítést szolgáló, vendégasztal szolgáltatás során értékesíthető élelmiszerek.

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

18. tétel

Ismertesse a higiénia fogalmát és a kisüzemi élelmiszer-előállítás higiénia követelményeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Fogalmak: higiénia, személyi-, létesítményi-, tárgyi- higiénia, az élelmiszer-előállítás higiénája,
- A személyi higiénia követelményei.
- Az élelmiszer-feldolgozó helyek, berendezések és eszközök higiéniai követelményei.
- Higiéniai követelmények a kisüzemi élelmiszer-előállítás során.

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

19. tétel

Ismertesse az élelmiszerbiztonsági szabályozást! Mutassa be egy lakókörnyezetében található élelmiszer-feldolgozó kisüzemében készülő élelmiszer előállításának Jó Gyártási Gyakorlatát!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A minőség fogalma, az élelmiszerminőség meghatározása.
- Az élelmiszerminőséget meghatározó tényezők: biztonság, táplálkozási érték, élvezeti érték, egyéb értéket növelő tulajdonságok.
- Az élelmiszerminőséget befolyásoló tényezők: nyersanyag minősége, gyártástechnológia, technológiai fegyelem, személyi- és gyártási higiénia, minőségügyi szabályozás, jogi szabályozás.
- Minőségügyi ismeretek: a Jó Gyakorlatok és a HACCP lényeges elemei.

Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

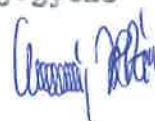
20. tétel

Mutassa be az élelmiszerlánc szabályozást! Mutassa be egy lakókörnyezetében megtermelt élelmezési nyersanyag útját és élelmiszerlánc szabályozását a szántóföldtől az asztalig!

Kulcsszavak, fogalmak:

- Minőségügyi alapfogalmak: a minőség fogalma, élelmiszerek minősége, a minőséget befolyásoló tényezők, az élelmiszerek minőségére ható tényezők.
- Az élelmiszerbiztonság, az élelmiszerlánc, az élelmiszerlánc szabályozás (törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről).

Éredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 621 01 Gazda
Szóbeli vizsgatevékenység
A szóbeli vizsga megnevezése:
Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei

ÉRTÉKELÉS

Sorszám	Név	Feladat	Osztályzat
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			
32.			
33.			
34.			

.....
dátum

.....
aláírás

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Uccsányi Péter