

## **Tájékoztató**

**34 811 06 Fogadás**

### **„D” szintvizsga feladat**

**Szintvizsga javasolt vizsgaidőpontja:** április

#### **Feladat:**

A tételben szereplő leves, illetve köret szakszerű elkészítése három-három adagban, amelyeket a vizsgabizottság számára a diák, a legjobb tudása szerint készít el, illetve tálal meg.

A szintvizsga feladatok a „10049-12 Konyhai kisegítés” modul tananyagtartalmára épülnek. A rendelkezésre álló idő 180 perc.

A szintvizsga során, az iskolai gyakorlatokon használt kalkulációk és anyagkiszabások az irányadók!

#### **Eszközjegyzék:**

- edények: megfelelő méretű keverőtálak, lábas vagy fazék, serpenyő, tálak, tányérok,
- vágódeszka, vágólap
- kéziszerszámok (fakanalak, keverőkanalak, kések, stb.)
- tálalóeszközök (lapátkanál, merőkanál)
- leveses tányér, alaptányér

#### **Anyagjegyzék:**

- |                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| - Füstölt szalonna      | - Kelvirág            |
| - Vöröshagyma           | - Zsemlemorzsa        |
| - Fűszerpaprika         | - Trappista sajt      |
| - Burgonya              | - Vaj                 |
| - Zöldpaprika           | - Só                  |
| - Paradicsom            | - Tej                 |
| - Tarhonya száraztészta | - Finomliszt          |
| - Fokhagyma             | - Habtejszín          |
| - Őrölt feketebors      | - Vaj                 |
|                         | - Tojás               |
|                         | - Őrölt szerezcsendió |

### **Az munkatevékenység értékelése során figyelembe vett szempontok:**

A vizsgázó megjelenése, munkaruhája  
A munkaterület tisztasága  
A HACCP előírásainak megfelelő tárolás  
A munkavédelmi előírások betartása  
A munkaterület, munkakörnyezet és a személyi higiénia  
Az előkészítési és feldolgozási technológia szakszerűsége  
Az elkerülhetetlen tisztítási hulladék mennyisége, milyensége  
A munkafolyamatok egymásra építése, munkaműveletek praktikussága, technológiai sorrendiség  
A munkaeszközök használatának módja  
Az elkészítés során alkalmazott technológiák megfelelő ismeret, alkalmazása  
A fel nem használt anyagok aránya, kezelése  
A vizsgáztató kérdéseire adott válaszok, szakmai kommunikáció  
Az esetlegesen előforduló problémák kezelése, reakció a felvetésekre, helyzetfelismerés, nyitottság  
Az elkészítés megfelelő időzítése, a tálalási időpont betartása  
A készen tartás megfelelője az étel sajátosságainak- a meleg ételek készen tartásának minimalizálása  
A díszítés szakszerűsége, esztétikája, hozzáadott értéke

### **A kóstolásnál figyelembe vett értékelési szempontok:**

Az ételek megjelenítése, állománya  
A kitálalt ételek jellegének megfelelő hőmérséklete  
Az adagok mennyisége  
Az anyagok hőkezelésének szakszerűsége  
Az ételek konzisztenciája, állománya, élvezeti értéke  
Az ízek, illatok harmóniája, összhangja  
A díszítés szakszerűsége, esztétikája, hozzáadott értéke

### **Felkészüléshez javasolt tankönyv:**

Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó Budapest, 2009

Pető Gyula: Ételkészítési ismeretek, Műszaki kiadó Kft 2006