**Tételsor**

**Vendéglátó tevékenység alapjai**

**1. A.) Ön egy vendéglátó üzletben dolgozik. Új főnöke arra kéri, hogy segítsen az étlapot a táplálkozási ismeretek figyelembe vételével összeállítani! Sorolja fel, hogy melyek az élelmiszerek legfontosabb összetevői! Csoportosítsa és jellemezze a tápanyagokat! Milyen szerepük van a táplálkozásban a járulékos és ballasztanyagoknak?**

**B) Foglalja össze röviden a hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályokat!**

Információtartalom vázlata

* Táplálkozás jelentősége
* Élelmiszerek összetevői:
* víz
* szárazanyagok:
* tápanyagok: alap (fehérjék, szénhidrátok, zsiradékok) védőtápanyagok (vitaminok, ásványi anyagok)
* járulékos anyagok,
* ballasztanyagok
* Fogyasztók egészségének, biztonságának, gazdasági érdekeinek védelme
* Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

**2. A) Az Ön egy wellness szálloda éttermében dolgozik. Az üzletvezető arra kéri, hogy a menüsor összeállításánál különös tekintettel figyeljen arra, hogy az ételek tartalmazzák a szükséges tápanyagokat, amelyek a szervezetünk zavartalan életműködéséhez szükségesek. Mondja el, mit nevezünk emésztésnek? Ismertesse a tápcsatorna részeit és jellemezze az egyes szakaszokban lejátszódó folyamatokat! Hogyan értékelné az élelmiszereinket az egészséges táplálkozás követelményeinek szempontjából?**

**B) Mondja el, hogy a fogyasztónak milyen lehetőségei vannak a jogorvoslatra!**

Információtartalom vázlata

* Az emésztés folyamatai, tápanyag felszívódása
* Emésztés a szájüregben, gyomorban, vékonybélben
* Felszívódás folyamata a vastagbélben
* Élelmiszerek értékelése:
* Alapenergia-szükséglet
* Munkaenergia-szükséglet
* Helyes táplálkozás követelményei
* Bírósági eljárások
* Bíróságon kívüli eljárások

3. A) Ön egy étteremben dolgozik, ahol azt a feladatot kapja, hogy a szakács tanulóknak mondja el, mi az ételkészítési eljárások szerepe a táplálkozásunkban! Milyen fő műveleteket végzünk az élelmiszerek előkészítése, elkészítése során illetve ennek folyamán milyen változások következnek be? Az elkészítő műveletek után milyen befejező műveletekre van szükség?

 **B) Ismertesse a fogyasztóvédelmi rendszer felépítését!**

Információtartalom vázlata

* Ételkészítési eljárások szerepe
* Előkészítés folyamán bekövetkező változások
	+ - Az élelmiszerek kiválasztása, tárolása
		- Az élelmiszerek tisztítása
		- Az élelmiszerek darabolása, aprítása
* Elkészítés folyamán bekövetkező változások
	+ - Összekeverés, elegyítés
		- Ízesítés, fűszerezés
		- Formázás
		- Hőbehatások: főzés, párolás, pirítás, sütés
* Befejező műveletek
	+ - Ételek készen tartása
		- Adagolás, tálalás, díszítés
* Állami Fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
* Önkormányzati fogyasztóvédelmi intézményrendszer
* Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek

4. A) Ön egy belvárosi étteremben dolgozik, ahová új konyhai gépeket vásároltak. Egyik tanuló kollégája még nem látott sokkoló-hűtő fagyasztót. Öntől kér felvilágosítást, hogy miért fontos az élelmiszereket hűteni, fagyasztani illetve gyorsfagyasztani? Mondja el hogyan csoportosíthatjuk a mikroorganizmusokat! Csoportosítsa és jellemezze tartósító eljárásokat!

 **B) Mondja el, hogy mit kell tudni a vásárlók könyvének használatáról? Milyen módon tudja érvényesíteni a fogyasztó a kárigényét!**

Információtartalom vázlata

* Mikroorganizmusok jellemzése
* A mikroorganizmusok életfeltételei
* A mikroorganizmusok káros tevékenysége: ételfertőzés, ételmérgezés, élelmiszerek romlása
* Fizikai tartósító eljárások:
	+ - Hőközlés: pasztőrözés, ultrapasztőrözés, sterilezés
		- Hőelvonás: hűtés, fagyasztás, gyorsfagyasztás
		- Vízelvonás: szárítás, besűrítés, fagyasztva szárítás
* Fizikai-kémiai tartósító eljárások: sózás, pácolás, füstölés, cukrozás
* Kémiai tartósító eljárások
* Biológiai tartósító eljárások.
* Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
* Jegyzőkönyv kitöltése
* Válaszadás határideje a bejegyzésre

Kárigény érvényesítéséhez való jog

5. A) Ön egy kisvendéglőben dolgozik. Kérem, mondja el, hogy mely malomipari termékeket használják fel az ételkészítés során! Milyen tényezők határozzák meg a minőségüket? Beszéljen a sütőipari termékekről és a száraztésztákról, a gasztronómiában betöltött szerepükről!

**B) Mondja el, hogy mit jelent a szavatosság és a jótállás?**

Információtartalom vázlata

* Malomipari termékek:
	+ - Lisztek, fajtái, minőségét meghatározó tényezők, érzékszervi vizsgálata (szín, íz, szag és sikérvizsgálat)
		- Darák jellemzése
		- Hántolt termékek jellemzése
		- Pelyhesített, puffasztott és egyéb termékek jellemzése
		- Keményítők jellemzése
* Sütőipari termékek jellemzése:
	+ - Kenyerek
		- Péksütemények
		- Morzsák
* Száraztészták:
	+ - Csoportosítása
		- Jelentősége a táplálkozásban
* Szavatosság és jótállás helytállási:
	+ - Kötelezettségei
		- Kötelezettségeinek időtartama
		- Bizonyítási kötelezettségei

6. A) Ön egy kávézóban dolgozik, ahol az egyik vendég jelzi, hogy cukorbeteg, ezért a kávéhoz mesterséges édesítőszert kér. Mondja el a legfontosabb tudnivalókat, amelyeket a természetes és mesterséges édesítőszerekről valamint a cukorpótlókról kell tudni!

**B) Mondja el, hogy milyen személyi feltétele van az élelmezési egységben végzett munkának?**

Információtartalom vázlata

* Édesítőszerek táplálkozástani jelentősége
* Természetes édesítőszerek jellemzése, édesítőereje, felhasználásuk: répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz.
* A cukrok konyhatechnológiai tulajdonságai
* Mesterséges édesítőszerek: fajtái, édesítő hatása, tápértéke, energiatartalma, felhasználása a diétás termékeknél
* Személyekre vonatkozó követelmények:
	+ - Képzési,
		- Egészségügyi
		- Szakmai
		- Erkölcsi

7. A) A barátja sütési tanácsot kér Öntől, mint vendéglátós szakembertől. Mondja el az állati és növényi eredetű zsiradékok jellemzőit, felhasználási lehetőségeit!

**B) Mi okozhat élelmiszer eredetű megbetegedéseket és milyen jellemző tünetei vannak?**

Információtartalom vázlata

* Zsiradékok szerepe a táplálkozásban
* Állati eredetű zsiradékok jellemzése, felhasználása, érzékszervi tulajdonságai:
	+ - Vaj,
		- Sertészsír
		- Baromfizsír,
		- Háj,
		- Tepertő,
		- Állati eredetű olajok.
* Növényi eredetű zsiradékok jellemzése, felhasználása, érzékszervi tulajdonságai:
	+ - Kakaóvaj
		- Étkezési olajok,
		- Margarinok
		- Keményített zsiradékok
* A zsírok konyhatechnológiai tulajdonságai
* Élelmiszer eredetű megbetegedés tünetei
* Teendők az élelmiszer eredetű megbetegedés esetén
* Élelmiszer eredetű megbetegedés okai

8. A) Ön egy étteremben dolgozik, ahol a tejek, tejtermékek, és tejkészítmények beszerzését a mai napon Önnek kell lebonyolítani! A beszerzésnél figyelembe kell vennie, hogy az étteremben diétás étkezési igényeket is kielégítenek pl. tejcukor érzékeny, zsírszegény étrendet követőknek. Milyen szerepet töltenek be a tejek, tejtermékek, tejkészítmények a gasztronómiában?

**B) Ismertesse, hogy az élelmiszerekre milyen előírások vonatkoznak!**

Információtartalom vázlata

* Tejek, tejtermékek és tejkészítmények fogalma
* Tej jellemzése, tárolása, felhasználása, érzékszervi vizsgálata
* Tejkészítmények jellemzése, tárolása, felhasználása:
	+ - Savanyított,
		- Dúsított
		- Ízesített
		- Tartósított
* Tejtermékek jellemzése, tárolása, felhasználása és érzékszervi vizsgálata:
	+ - Túrófélék
		- Sajtok
* Gasztronómiában betöltött szerepük
* Az élelmiszeren levő kötelező feliratok
* Minőség-megőrzési idő, fogyaszthatósági idő

9. A) A konyhafőnök megkéri Önt, hogy segítsen átvenni a húsokat a szállítótól. Foglalja össze, hogy milyen táplálkozás-élettani jelentősége van a húsoknak! Ismertesse hús érésének folyamatát, minőségét meghatározó tényezőket! Jellemezze a vágóállatok húsát és a belsőségeket!

**B) Milyen szempontokat kell figyelembe venni a vendéglátó egységek kialakításánál?**

Információtartalom vázlata

* A hús kémiai összetétele és táplálkozás-élettani jelentősége
* A hús érése
* A hús minőségét meghatározó tényezők
	+ - Szöveti összetevők
		- A hús színe
		- A hús szaga
		- A hús íze
		- A hús állomány és vágásfelülete
* A vágóállatok húsainak és belsőségeinek rövid jellemzése:
	+ - Marhahús
		- Sertéshús
		- Juhhús
* Helykijelölés, tervezés
* Vízzel szembeni követelmények
* Szennyvízelvezetés

10. A) Ön egy szálloda éttermében dolgozik. A főnöke azzal bízza meg, hogy egy külföldi csoport reggeliztetéséhez és a magyaros vacsora esthez ajánljon húsipari termékeket! Milyen nyersanyagokat használ fel a húsipar? Ismertesse röviden a húsfeldolgozó ipar műveleteit!

**B) Foglalja össze, hogy milyen követelményeket támasztanak a vendéglátó egység belső kialakítására vonatkozó fő előírások? Hogyan kell elhelyezni a gépeket, berendezéseket?**

Információtartalom vázlata

* A húsipari termékek nyersanyagai: alap-, segéd-, és járulékos anyagok.
* A húsfeldolgozás műveletei
* A húsipari termékek csoportosítása
	+ Töltelékes áruk jellemzése, felhasználása:
		- Gyorsan romló termékek: vörösáruk, felvágottak, kolbászfélék,

kenősáruk, hurkafélék, hússajtok.

* + - Tartós termékek: szalámifélék, szárazkolbászok
	+ Darabos készítmények jellemzése, felhasználása:
		- pácolt, füstölt
		- pácolt, füstölt, főtt
		- pácolt főtt
		- étkezési szalonnák
* Helyiségek kialakításának főbb előírásai

Gépek, berendezések elhelyezésére, használatára vonatkozó elvárások

11. A.) A vendéglőben ahol Ön dolgozik, azt a feladatot kapja, hogy az étlapon a baromfihúsból készült ételválasztékot nézze át, és tegyen javaslatot a bővítésre! Miért előnyös az étrendben a baromfi hús alkalmazása? Milyen szerepe van a gasztronómiában a tojásnak?

**B) Ismertesse a HACCP rendszer alapelveit és megvalósításának lépéseit!**

Információtartalom vázlata

* Baromfi hús
	+ - Összetétele
		- Táplálkozástani jelentősége
* Vágott baromfi jellemzése, tárolása
* Libamáj jellemzése, tárolása
* A tojás
	+ - Felépítése
		- Összetétele
		- Tojássárgája és fehérje technológiai hatása
		- Minősítése
		- Tárolása
		- Tartósított termékei
* A HACCP alapjai: helyes termelési és higiéniai gyakorlat

A HACCP megvalósítás főbb lépései

12. A) Ön egy vendéglőben dolgozik. A főnöke tanácsot kér, hogy a különleges vacsoraest rendezvénysorozaton milyen húsokból készüljenek az ételek. Ajánljon vadhúst, halhúst és egyéb hidegvérű állatokat az ételkészítéshez! Jellemezze a különböző húsféleségek táplálkozás-élettani jelentőségét, felhasználási lehetőségeit illetve a tárolásukra vonatkozó követelményeket!

**B) Mondja el, hogy melyek az árurendelésre, beszerzésre és átvételre vonatkozó főbb szabályok!**

Információtartalom vázlata

* Vadhús:
	+ - Összetétele és táplálkozás-élettani jelentősége,
		- Tulajdonságai, kezelése, tárolása.
* Nagyvadak és apró vadak felhasználása
* Halak:
	+ - Összetétele és táplálkozás-élettani jelentősége,
		- Konyhatechnológiai tulajdonságai, kezelése, tárolása.
* Halak csoportosítása:
	+ - Élőhelyük szerint
		- A hús színe szerint
		- Zsírtartalom szerint
* Árurendelés, beszerzés alapelvei

Áruátvételre vonatkozó főbb szabályok

13. A) Az Ön egy kisvendéglőben dolgozik. Az üzletvezető megkéri Önt, hogy a szállítótól ma Ön vegye át a zöldségféléket. Csoportosítsa és jellemezze a zöldségféléket! Mondja el felhasználási lehetőségeit az étkeztetésben!

**B) Sorolja fel, hogy melyek a tárolásra, raktározásra vonatkozó főbb előírások? Mit jelent a FIFO elv?**

Információtartalom vázlata

* Zöldségfélék
	+ - szerepe,
		- összetétele és táplálkozástani jelentősége
* Zöldségfélék csoportosítása, jellemzése és felhasználása a vendéglátásban:
	+ - Burgonyafélék,
		- Kabakosok,
		- Káposztafélék,
		- Hüvelyes zöldségek,
		- Hagymafélék,
		- Gyökérzöldségek,
		- Levélzöldségek
		- Egyéb zöldségek
* Szakosítás célja
* Alacsony hőmérsékleten történő tárolás: hűtött tárolás, fagyasztva tárolás
* Földesáru raktár
* Szárazáru raktár
* FIFO elv

14. A) Öntől kér barátja segítséget, hogy a gyümölcskehelybe milyen gyümölcsöket tegyen. Foglalja össze, hogy a gyümölcsök fogyasztása táplálkozás-élettani szempontból miért fontos és mondja el felhasználási lehetőségeit a vendéglátásban!

**B) Ismertesse az előkészítésre vonatkozó főbb szabályokat!**

Információtartalom vázlata

* Gyümölcsök
	+ - Szerepe
		- Összetétele és táplálkozástani jelentősége
* A gyümölcsök csoportosítása, jellemzése és felhasználása a vendéglátásban
	+ Hazai gyümölcsök:
		- almatermésűek,
		- csonthéjasok,
		- bogyótermésűek,
		- kabakosok,
		- száraztermésűek,
	+ Déligyümölcsök:
		- friss gyümölcsök,
		- szárított gyümölcsök.
* Tojás előkészítés
* Húselőkészítés
* Zöldség előkészítés
* Szárazáru előkészítés

15. A) Az egyik barátja azt kérdi Öntől, hogy milyen módon történik a kakaópor előállítása? Mi a különbség a csokoládé és bevonó massza között? Mutassa be barátjának az édesipari termékek fő csoportjait és a gasztronómiában betöltött szerepét!

**B) Mondja el, hogy a főzőtér kialakítására milyen higiéniai előírások vonatkoznak! Ismertesse, hogy melyek az ételkészítés során betartandó főbb szabályok?**

Információtartalom vázlata

* Kakaóbab összetétele
* Kakaópor előállítása, fajtái, felhasználása
* Csokoládétermékek
	+ - Előállítása,
		- Összetételük: ét-, tej-, fehér csokoládé
		- Felhasználásuk
* Bevonómasszák
	+ - Fajtái
		- Összetételük
		- Felhasználásuk
* Csokoládé és bevonómassza összehasonlító érzékszervi vizsgálata
* Fondán, marcipán, nugát összetétele, jellemzése, felhasználása
* Konyhatér higiéniai előírásai
* Sütési, főzési időtartam és hőmérséklet
* Hűtés kritikus pontjai

Ételminta

16. A) Ön egy kávézóban dolgozik, ahol az egyik vendég érdeklődik a kávék választéka iránt! Mondja el, hogy milyen kávéfajtákat illetve pörkölési módokat ismer! Hívja fel a vendég figyelmét a teák kínálatára!

**B) Mondja el, hogy az ételek szállításához milyen feltételeket kell biztosítani!**

Információtartalom vázlata

* A kávéfajták ismertetése
* A kávé feldolgozása:
	+ - Szárazeljárás
		- Nedves eljárás
* Pörkölési módok
* Pörkölt kávé kémiai összetétele
* A kávé szerepe a gasztronómiában
* Tea fajták
* A tea feldolgozása
* A tea összetétele
* A tea szerepe a gasztronómiában
* Szállító járművel szembeni követelmények
* Szállító ládák, göngyölegek, egyszer használatos csomagolóanyagok
* Szállítást végző személy higiéniai követelményei

17. A) Ön egy munkahelyi étteremben dolgozik. A törzsvendégek érdeklődnek az alkoholmentes italok választékáról! Mondja el, hogy milyen termékeket tud ajánlani!

**B) Mondja el, hogy mit ért a személyi higiénia alatt!**

Információtartalom vázlata

* Üdítőital-ipari termékek táplálkozás-élettani szerepe
* Ásványvizek kínálata
* Gyümölcs és zöldséglevek
	+ - Jellemzése
		- Gyártása
		- Szűrt levek, rostos levek
* Szörpök csoportosítása, minősége, felhasználásuk
* Szénsavas üdítők jellemzése, csoportosítása, felhasználásuk
* Test, munkaruha, védőruha higiéniája
* Egészségügyi kivizsgálás
* Magatartási szabályok

Személyi higiéné tárgyi feltételei

18. A) Ön egy étteremben dolgozik. A vendégek az itallapon szereplő borok választékáról érdeklődnek. Rendszerezze a borok választékát, mondja el a legfontosabb tudnivalókat a készítésükről, gasztronómiában betöltött szerepükről!

**B) Ismertesse, hogy melyek a mosogatásra vonatkozó előírások!**

Információtartalom vázlata

* Az alkoholtartalmú italok táplálkozásunkban betöltött szerepe
* A bor készítése, tárolása, forgalomba hozatala
* A bor minősége
* A borok fő típusainak jellemzése
	+ - Természetes borok
		- Likőrborok
		- Szénsavas borok
* Fehér/fekete mosogató
* Fehér/fekete edény
* Mosogató és fertőtlenítő szerek tárolása

Három/ két fázisú mosogatás

19. A) Ön egy vendéglőben dolgozik, ahol egy baráti társaság az itallapon szereplő sörökről és szeszipari termékekről érdeklődik. Melyek a sör minőségét meghatározó tényezők? Milyen típusú sört tudna ajánlani részükre? A társaságban levő külföldi vendégek a pálinka kiválasztásához kérnek javaslatot!

**B) Mondja el a vendéglátó egység takarítására vonatkozó tudnivalókat!**

Információtartalom vázlata

* Sörgyártás nyersanyagai és készítésének főbb lépései
* Sörök típusai, minőségüket meghatározó tényezők
* Sörök fő típusai
* Szeszesital-ipari készítmények gasztronómiában betöltött szerepe
* Szeszipari termékek csoportosítása, jellemzésük
	+ Párlatok:
		- gyümölcs
		- gabona
		- bor
		- egyéb
	+ Likőrök
* Takarítóeszköz és a tisztítószer tárolása
* Takarítás gyakorisága
* Takarítás menete
* Takarítási-fertőtlenítési útmutató

20. A) Ön egy csárdában dolgozik. A konyhafőnök megkéri Önt, hogy a fűszerek és ízesítőszerek beszerzéséhez állítsa össze a megrendelést. Csoportosítsa a fűszereket és ízesítőszereket! Milyen szerepük van a gasztronómiában?

 **B) Mit kell tudni a vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásairól?**

Információtartalom vázlata

* Fűszerek és ízesítők táplálkozástani értékelése
* Fűszerek konyhatechnológiai tulajdonságai
* Fűszerek csoportosítása: termések, magvak, virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek
* Fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
* Ízesítőanyagok: só és ecet jellemzése, felhasználása
* Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
* Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, emulgeáló szerek, stabilizáló szerek, zselírozó anyagok, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, felhasználásuk a vendéglátásban
* Víz, levegő, talaj védelme
* Hulladékok kezelése, szelektív gyűjtése, veszélyes hulladékok gyűjtése, elszállítása