

SZINTVIZSGA FELADATOK

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2014. szeptember 1-től, a 41/2013. (V. 28.) VM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

**34 811 02 MEZŐGAZDASÁGI GAZDAASSZONY, FALUSI
VENDÉGLÁTÓ**

Feladat sorozatjele: MF VI.

Szintvizsga időtartama:	180 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, március 15-től április 30-ig
Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tankonyha, tanebédülő, szaktanterem, kollégium vagy
vendégfogadóhely, tanüzem: állattartó telep, kertészet

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

MF VI./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: 10 perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat meghatározása, leírása: Vendégházba délután érkező 2 fő vendég részére készítse a rendelkezésre álló alapanyagokból szendvicset és gyümölcssalátát. Terítse meg az asztalt, szolgálja fel az ételt, kínáljon a vendégeknek hűsítő italt (limonádét). A vendég távozása után mosogasson el, tegyen rendet a fogadó helyen.

A feladat típusa: Konyhai munkák végzése, nyersanyagszámítás, vendéglátás.

A feladat részletezése: A feladat végrehajtásának színtere a tankonyha és a tanebédülő.

- Tapasztalat alapján határozza meg a rendelkezésre álló alapanyagokból a nyersanyagigényt a mellékelt feladatlapon.
- Nyersanyag felvételezés.
- Alkalomnak és az étkezés típusának megfelelően az asztal megterítése.
- Limonádé elkészítése és behűtése.
- Szendvicsalapanyagok szeletelése, gyümölcsök darabolása.
- Szendvicsek és gyümölcssaláta elkészítése, tálalásra előkészítése.
- Ételek felszolgálása, limonádé kínálása.
- Asztal leszedése.
- Mosogatás, a használt edények, eszközök elrakása, a rend helyreállítása.

Egyéb információk: Az előkészített alapanyagokon kívül más élelmiszer felhasználására nincs lehetőség. Amennyiben kevésnek, vagy hiányosnak érzi, a táblázat megjegyzés rovatában sorolja fel a további javaslatait!

MF VI./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat meghatározása, leírása: Végezze el a kijelölt közösségi helyiség (társalgó, tanterem) napi takarítási munkálatait. Válassza ki a szükséges eszközöket, takarítószeret, indokolja meg használatát, a munkafolyamat sorrendjét, minősítse saját munkáját.

A feladat típusa: Családellátási gyakorlat, lakókörnyezet ápolás.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat részletezése: A feladat végrehajtásának színtere az iskola, a kollégium, vagy a vendégfogadóhely egy rendszeresen, több ember által használt közösségi helyisége.

- Munkafeladat felmérése, takarítószeres és eszközök kiválasztása, előkészítése, ellenőrzése.
- Szellőztetés, munkaterület előkészítése: berendezési tárgyak, asztalok, székek rendezése, elhelyezése az akadálymentes takarításhoz, szemetesvödör ürítése, tisztítása, szemeteszsák pótlása.
- Belső munkák elvégzése: portörítés (bútorok, képek), ablaktáblák, ajtók áttörése, növények, játékok ápolása.
- Padozat felsöprése, porszívózás, vagy felmosás (szükség szerint).
- Berendezési tárgyak elrendezése a használatához.
- Tisztítószeres, eszközök elrakása, törölkendők, felmosómopp mosása, szárítása.
- Ellenőrzés, minősítés.

Egyéb információk: Figyeljen a balesetveszélyes munkafolyamatok szabályos, biztonságos végzésére, a vegyszerek/takarítószeres kezelésére, a szükséges mennyiség meghatározására, a hígítás mértékére. A tanuló a porszívót, vegyszereket csak a tanár jelenlétében használhatja!

MF VI./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat meghatározása, leírása: Jelölje a mellékelt ábrát és táblázatot használva a baromfi testrészek elhelyezkedését, majd élő állaton is mutassa be. Határozza meg az emberi fogyasztásra alkalmas testrészeket és ismertesse, hogy azok milyen ételek készítésére használhatók.

A feladat típusa: Állattartás, testrészek és élelmiszer alapanyag felismerés, kommunikáció.

A feladat részletezése: A feladat végrehajtásának színtere az állattartó telep.

- Táblázatban a feldolgozás/tisztítás, étkezési hasznosítás szerint felsorolt testrészek, testtájak megnevezése előtti sorszámot figyelembe véve a testrészek elhelyezkedésének mutatóvonallal bejelölése az ábrán.
- Étkezésre alkalmasság meghatározása (igen/nem), ételkészítési mód beírása a táblázatba.
- Élő állaton a testrészek bemutatása.
- Szóbeli tájékoztató az egyes testrészek étkezési felhasználhatóságáról.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Egyéb információk: A jelöléseket az ábrán megadott formában kell folytatni.

MF VI./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat meghatározása, leírása: Határozza meg a sorszámmal megjelölt, a kertészetben található, vagy a konténerben elhelyezett, illetve az ábrákon látható növényeket, töltsse ki a csatolt feladatlapot! Írja be a megfelelő sorszámu sorba a bemutatott növény nevét, nevezze meg az étkezésre felhasználható részt/részeket, táplálkozási jelentőségét, vitamin-tartalmát. Ezt követően a táblázatban elkészített vázlat segítségével, a bizottság előtt szóban ismertesse az egyes növények felhasználási lehetőségeit, táplálkozás-élettani hatásait!

A feladat típusa: Kertészeti növények felismerése, felhasználásuk, élettani szerepük ismertetése, kommunikáció.

A feladat részletezése: A feladat megoldásának színtere a kertészeti terület, hajtatóház, üvegház, fóliasátor, vagy a szaktanterem.

- Zöldségnövények felismerése, a mellékelt táblázat kitöltése a növények megnevezésével.
- Ehető növényi rész meghatározása, táblázatba beírása.
- Hasznosítási és táplálkozási jelentőségéről vázlat készítése a táblázatban.
- Vázlat segítségével, a bizottság által kiválasztott növények jelentőségének szóbeli ismertetése.

Egyéb információk: A táblázat kitöltése során gondolja végig, hogy a bemutatott számozott növények, vagy növények és termékek milyen része/részei használhatók a főzés, tálalás során, milyen felhasználási lehetőségeit, táplálkozás-élettani hatásait ismeri azoknak.

Összes időkeret: 60 + 60 + 30 + 30 = 180 perc

Összes pontszám: 30 + 25 + 20 + 25 = 100 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Vizsgáló neve:

Melléklet

az **MF VI./A** Konyhai munkák végzése, nyersanyagszámítás, vendéglátás feladathoz

Az uzsonnához szükséges szendvics, gyümölcssaláta, ital kiszámítása

Megnevezés	Szükséges mennyiség 2 főre	Mértékegység megjelölése (db, g, dl, szelet, doboz)	Egységnyi beszerzési ár Ft	Költség összesen Ft	Megjegyzés

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

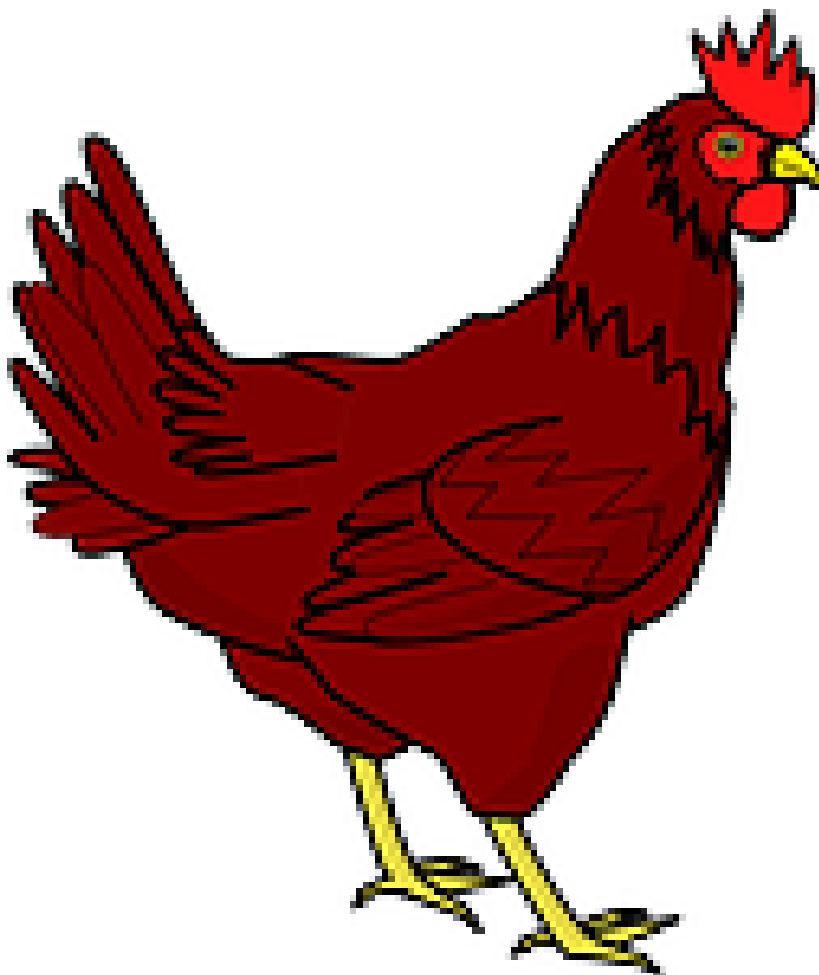
Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Vizsgáló neve:

Melléklet

az **MF VI./C** Állattartási gyakorlat, baromfi testrészek elhelyezkedési, étkezésre alkalmas testrészek megnevezési feladathoz

ÁBRA



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Vizsgáló neve:

Melléklet

az **MF VI./C** Állattartási gyakorlat, baromfi testrészek elhelyezkedési, étkezésre alkalmas testrészek megnevezési feladathoz

Sorszám	Testrészek megnevezése	Étkezésre alkalmasság igen/nem	Elkészítési mód	Pontszám
1.	alsócomb			
2.	begy/begy tájéka			
3.	csőr			
4.	farhát			
5.	felsőcomb			
6.	fej			
7.	hát			
8.	karmok			
9.	kloáka			
10.	láb			
11.	lábujjak			
12.	mell			
13.	nyak			
14.	püspökfalat			
15.	sarkantyú			
16.	szakáll/toroklebeny			
17.	szárny			
18.	szem			
19.	taraj			
20.	ujjak közti hártya			
Összes pontszám				

Elkészítési mód: főzve, sütvé, rántva, töltve, levesnek, pörköltnek

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Vizsgáló neve:

Melléklet

az **MF VI./D** Kertészeti növények felismerése, felhasználásuk, élettani szerepük ismertetése feladathoz (1. oldal)

Sor-szám	A növény neve	Ehető növényi rész neve, hasznosítás lehetősége, táplálkozási jelentősége	Pontszám
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Vizsgáló neve:

Melléklet

az **MF VI./D** Kertészeti növények felismerése, felhasználásuk, élettani szerepük ismertetése feladathoz (2. oldal)

Sor-szám	A növény neve	Ehető növényi rész neve, hasznosítás lehetősége, táplálkozási jelentősége	Pontszám
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
Összes pontszám			



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

ÚTMUTATÓ

a

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

hatáskörébe tartozó szakképesítéshez készült

S Z I N T V I Z S G A F E L A D A T É R T É K E L É S É H E Z

Érvényes: 2014. szeptember 1-től, a 41/2013. (V. 28.) VM rendelettel kiadott szakmai és vizsgáztatási követelmények alapján indított szakképesítésekre.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

**34 811 02 MEZŐGAZDASÁGI GAZDAASSZONY, FALUSI
VENDÉGLÁTÓ**

Feladat sorozatjele: MF VI.

Szintvizsga időtartama:	180 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	4 részfeladat

Felhasználható: 9. évfolyam, március 15-től április 30-ig



Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Javító-, illetve pótló-vizsgán: június 15-től augusztus 30-ig

Feladatok helyszíne: tankonyha, tanebédlő, szaktanterem, kollégium vagy vendégfogadóhely, tanüzem: állattartó telep, kertészet

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

MF VI./A feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: 10 perc

Adható maximális pontszám: 30 pont

A feladat meghatározása, leírása: Vendégházba délután érkező 2 fő vendég részére készítse a rendelkezésre álló alapanyagokból szendvicset és gyümölcssalátát. Terítse meg az asztalt, szolgálja fel az ételt, kínáljon a vendégeknek hűsítő italt (limonádét). A vendég távozása után mosogasson el, tegyen rendet a fogadó helyen.

A feladat típusa: Konyhai munkák végzése, nyersanyagszámítás, vendéglátás

A feladat részletezése: A feladat végrehajtásának színtere a tankonyha és a tanebédlő.

- Tapasztalat alapján határozza meg a rendelkezésre álló alapanyagokból a nyersanyagigényt a mellékelt feladatlapon
- Nyersanyag felvételezés
- Alkalomnak és az étkezés típusának megfelelően az asztal megterítése
- Limonádé elkészítése és behűtése
- Szendvicsalapanyagok szeletelése, gyümölcsök darabolása
- Szendvicsek és gyümölcssaláta elkészítése, tálalásra előkészítése
- Ételek felszolgálása, limonádé kínálása
- Asztal leszedése
- Mosogtatás, a használt edények, eszközök elrakása, a rend helyreállítása

Egyéb információk: Az előkészített alapanyagokon kívül más élelmiszer felhasználására nincs lehetőség. Amennyiben kevésnek, vagy hiányosnak érzi, a táblázat megjegyzés rovatában sorolja fel a további javaslatait!

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei: Anyagszükséglet és a költség helyes kiszámítása, beírása. Szakszerű ételkészítés, terítés, felszolgálás. Az elkészített ételek, ital összeállítása, ízletessége, díszítése, a terítés, a felszolgálás kulturáltsága. A higiéniai és munkavédelmi követelmények betartása, a munka és a munkahelyi rend minősége, fenntartása. A kínálás minősége.

Eszközjegyzék: Tűzhely, serpenyő, fakanál, tojásfőző edény, konyharuha, asztalterítő, tányér, kompótos tálka, kés, villa, kiskanál, keverőkanál, kenőkes, szeletelőkes, kancsó, pohár, alátét, kenyeres kosár, só, borsszóró, teáskanna vagy vízforraló, citromprés.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Anyagjegyzék: Alapanyagok a szendvics, a gyümölcssaláta és a húsító ital (limonádé) készítéséhez: tojás, olaj, só, piros paprika, tej, vaj, péksütemény vagy kenyér, víz, cukor, felvágott vagy sonka, citrom, zöldség a szendvicshez és a díszítéshez, alma, befőtt, konzerv, narancs, kivi, banán, mandula vagy dió, méz, egyéb idény-gyümölcs, tea, fűszerek, mosogatószer, szalvéta.

A feladatrészekre adható pontszámok:

Nyersanyag és költségigény meghatározása	5 pont
Alkalomnak és az étkezés típusának megfelelően az asztal megterítése	5 pont
Limonádé elkészítése és behűtése	5 pont
Szendvicsek és gyümölcssaláta elkészítése, tálalásra előkészítése	5 pont
Ételek felszolgálása, limonádé kínálása	5 pont
Asztal leszedés, mosogatás, a használt edények, eszközök elrakása, a rend helyreállítása	5 pont
Összesen	30 pont

A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák: Konyhai eszközök használata, higiénias szemlélet, mennyiségérzék, kalkulációs készség, árismeret, tájékozottság, ízérzékelés, terhelhetőség, kommunikációs rugalmasság, helyzetfelismerés, a környezet tisztántartása.

MF VI./B feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 60 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat meghatározása, leírása: Végezze el a kijelölt közösségi helyiség (társalgó, tanterem) napi takarítási munkálatait. Válassza ki a szükséges eszközöket, takarítószeret, indokolja meg használatát, a munkafolyamat sorrendjét, minősítse saját munkáját.

A feladat típusa: Családellátási gyakorlat, lakókörnyezet ápolás

A feladat részletezése: A feladat végrehajtásának színtere az iskola, a kollégium, vagy a vendégfogadóhely egy rendszeresen, több ember által használt közösségi helyisége.

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

- Munkafeladat felmérése, takarítószeres és eszközök kiválasztása, előkészítése, ellenőrzése
- Szellőztetés, munkaterület előkészítése: berendezési tárgyak, asztalok, székek rendezése, elhelyezése az akadálymentes takarításhoz, szemetesvödör ürítése, tisztítása, szemeteszsák pótlása
- Belső munkák elvégzése: portörölés (bútorok, képek), ablaktáblák, ajtók áttörése, növények, játékok ápolása
- Padozat felsőprése, porszívózás, vagy felmosás (szükség szerint)
- Berendezési tárgyak elrendezése a használatához
- Tisztítószeres, eszközök elrakása, törölkendők, felmosómopp mosása, szárítása
- Ellenőrzés, minősítés

Egyéb információk: Figyeljen a balesetveszélyes munkafolyamatok szabályos, biztonságos végzésére, a vegyszerek/takarítószeres kezelésére, a szükséges mennyiség meghatározására, a hígítás mértékére. A tanuló a porszívót, vegyszereket csak a tanár jelenlétében használhatja! A tisztítószeres csomagolásán biztosítani kell a használati utasítás olvashatóságát. A bemutatott és felhasználható eszközök, anyagok jóváhagyása a Szintvizsga Bizottság Elnökének feladata.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei: A munkafeladat szakszerű végzése, a vegyszerek/tisztítószeres meghatározása és a helyes keverési arány alkalmazása. Kiemelten kell figyelni a környezetvédelmi és a higiéniai előírások betartására.

Eszközjegyzék: Műanyagvödör, tisztítókendők (pl. Vileda), fényesítő kendő, söprű, partvis, nyeles felmosó, portörölő, porszívó.

Anyagjegyzék: Háztartási papírtörölő, meleg víz, közösségi helyiségekben használatos tisztítószeres, súrolószer, fertőtlenítő szer, ablakmosó folyadék.

A feladatrészekre adható pontszámok:

Munkafeladat felmérése, takarítószeres és eszközök kiválasztása, előkészítése, ellenőrzése	5 pont
Szellőztetés, munkaterület előkészítése, szemetes ürítése, tisztítása	5 pont
Belső munkák elvégzése, portörölés, ablak, ajtófelületek áttörése, növények ápolása	5 pont
Padozat, takarítása, berendezési tárgyak elrendezése	5 pont
Tisztítószeres, eszközök elrakása, törölkendők, felmosómopp mosása	2 pont
Szóbeli kiegészítés, ellenőrzés, minősítés	3 pont
Összesen	25 pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák: Olvasott szöveg megértése, biztonsági szín- és alakjelek, információforrások kezelése, szabálykövetés, felelősségtudat, körültekintés, elővigyázatosság, rendszerező képesség, állóképesség, a környezet tisztántartása, higiénias szemlélet.

MF VI./C feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 20 pont

A feladat meghatározása, leírása: Jelölje a mellékelt ábrát és táblázatot használva a baromfi testrészek elhelyezkedését, majd élő állaton is mutassa be. Határozza meg az emberi fogyasztásra alkalmas testrészeket és ismertesse, hogy azok milyen ételek készítésére használhatók.

A feladat típusa: Állattarás, testrészek és élelmiszer alapanyag felismerés, kommunikáció

A feladat részletezése: A feladat végrehajtásának színtere az állattartó telep.

- Táblázatban a feldolgozás/tisztítás, étkezési hasznosítás szerint felsorolt testrészek, testtájak megnevezése előtti sorszámot figyelembe véve a testrészek elhelyezkedésének mutató vonallal bejelölése az ábrán
- Étkezésre alkalmasság meghatározása (igen/nem), ételkészítési mód beírása a táblázatba
- Élő állaton a testrészek bemutatása
- Szóbeli tájékoztató az egyes testrészek étkezési felhasználhatóságáról

Egyéb információk: A jelöléseket az ábrán megadott formában kell folytatni.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei: Minden helyesen bejelölt testrész 0,5 pontot ér (összesen 10 pont), **1 pont** adható az állattal való bánásmódra, **9 pont** a szóbeli kiegészítésre, az emberi fogyasztásra alkalmas testrészek és a készíthető ételek helyes megnevezésére.

Eszközjegyzék: Toll, kemény alátét az íráshoz

Anyagjegyzék: Élő állat

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

A feladatrészekre adható pontszámok:

Testrészek helyes bejelölése 0, 5 pont	10 pont
Állattal való bánásmód értékelése	1 pont
Szóbeli kiegészítés, az emberi fogyasztásra alkalmas testrészek és a készíthető ételek ismertetése	9 pont
Összesen	20 pont

A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák: Felfogóképesség, helyzetfelismerés, szakmai nyelvű beszédképesség, körültekintés, elővigyázatosság, rendszerező képesség.

MF VI./D feladat

Rendelkezésre álló időkeret: 30 perc

Felkészülési idő: 15 perc

Adható maximális pontszám: 25 pont

A feladat meghatározása, leírása: Határozza meg a sorszámmal megjelölt, a kertészetben található, vagy a konténerben elhelyezett, illetve az ábrákon látható növényeket, töltsse ki a csatolt feladatlapot! Írja be a megfelelő sorszámu sorba a bemutatott növény nevét, nevezze meg az étkezésre felhasználható részt/részeket, táplálkozási jelentőségét, vitamin-tartalmát. Ezt követően a táblázatban elkészített vázlat segítségével, a bizottság előtt szóban ismertesse az egyes növények felhasználási lehetőségeit, táplálkozás-élettani hatásait!

A feladat típusa: Kertészeti növények felismerése, felhasználásuk, élettani szerepük ismertetése, kommunikáció.

A feladat részletezése: A feladat megoldásának színtere a kertészeti terület, hajtatóház, üvegház, fóliasátor, vagy a szaktanterem.

- Zöldségnövények felismerése, a mellékelt táblázat kitöltése a növények megnevezésével
- Ehető növényi rész meghatározása, táblázatba történő beírása
- Hasznosítási és táplálkozási jelentőségéről vázlat készítése a táblázatban
- Vázlat segítségével, a bizottság által kiválasztott növények jelentőségének szóbeli ismertetése

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Egyéb információk: A táblázat kitöltése során gondolja végig, hogy a bemutatott számozott növények, vagy növények és termések milyen része/részei használhatók a főzés, tálalás során, milyen felhasználási lehetőségeit, táplálkozás-élettani hatásait ismeri azoknak.

A feladat értékelésének szempontjai, követelményei: A feladatlapon a megjelölt kertészeti növények közül 15 növény szerepeljen. A helyi adottságoknak megfelelően az intézmény választ a megadott növények közül. A felsoroltak helyett 20 %-ban más, helyi szokás szerint használt, a vizsga idején bemutatható növény is előkészíthető. Növényenként a név meghatározás **0,5 pontot**, a felhasználható növényi rész megnevezése szintén **0,5 pontot** ér. A szóbeli kiegészítésre a bizottság további **5-5 pontot** adhat.

Eszközjegyzék: íróeszköz, kemény alátét az íráshoz

Anyagjegyzék: 15 db kertészeti növény, vagy növény és termése

A feladatrészekre adható pontszámok:

Növények helyes megnevezése	7,5 pont
Étkezésre felhasználható növényi rész megnevezése	7,5 pont
Szóbeli kiegészítés: a bizottság által kiválasztott növények felhasználási lehetőségeinek bemutatása	5 pont
Szóbeli kiegészítés: a bizottság által kiválasztott növények táplálkozási jelentőségének és a vitamintartalmának bemutatása	5 pont
Összesen	25 pont

A tanuló által leírt, és szóban elmondott szakmailag helytálló ismertetést a bizottság értékeli. A növények megnevezésénél az esetleges népi elnevezéseket is el kell fogadni.

A feladat értékelésénél megfigyelt szakmai készségek, kompetenciák: Kertészeti növények felismerése, megnevezése, felhasználása, tápanyagtartalma, tűrőképesség, terhelhetőség, kapcsolatteremtő készség, beszédképesség, közérthetőség, rendszerező képesség, helyzetfelismerés.

FIGYELEM! A feladatok sorrendje nem kötött, a tanulók munkájukat csoportbontásban, forgószínpad szerű váltással is végezhetik.

Összes időkeret: $60 + 60 + 30 + 30 = 180$ perc

Összes pontszám: $30 + 25 + 20 + 25 = 100$ pont

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Melléklet

az MF VI./C Állattartási gyakorlat, baromfi testrészek elhelyezkedési, étkezésre alkalmas testrészek megnevezési feladathoz TÁBLÁZAT

Sorszám	Testrészek megnevezése	Étkezésre alkalmasság igen/nem	Elkészítési mód	Pontszám
21.	alsócomb			
22.	begy/begy tájéka			
23.	csőr			
24.	farhát			
25.	felsőcomb			
26.	fej			
27.	hát			
28.	karmok			
29.	kloáka			
30.	láb			
31.	lábujjak			
32.	mell			
33.	nyak			
34.	püspökfalat			
35.	sarkantyú			
36.	szakáll/toroklebeny			
37.	szárny			
38.	szem			
39.	taraj			
40.	ujjak közti hártya			
Összes pontszám				

Elkészítési mód: főzve, sütv, rántva, töltve, levesnek, pörköltnek

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

Megoldás

az MF VI./D Kertészeti növények felismerése, felhasználásuk, élettani szerepük ismertetése feladathoz

Kitöltött táblázat

Sor-szám	A növény neve	Ehető növényi rész neve, hasznosítás lehetősége, táplálkozási jelentősége	Pontszám
1.	Cékla (vörös répa)	Gumó, karógyökér. Saláta, párolva, főzve, ivólé, koktél, reszelve. Antioxidáns tartalom, mikroelemek: kalcium, magnézium, kálium, nátrium, foszfor, cink, vas, mangán, alumínium.	
2.	Fejes káposzta (káposzta, vagy édes káposzta)	Egymásra boruló (fejesedő) levelekből álló fej. Jól tárolható, változatosan használható: tartósítva, nyersen, főzve, töltve, párolva (dinsztelve), savanyítva, levesekhez, salátákhoz, tésztákhoz, egytálételekhez. B és C-vitamin .	
3.	Fokhagyma	Földalatti, gerezdekből álló fej. Egész évben fogyasztható. Nyersen és főzve ételízesítő. Gyógyszer alapanyag, B, C-vitamin, magnézium, kalcium, vas, foszfor, kálium, baktériumölő hatás.	
4.	Karalábé	Föld felett megvastagodó szár, húsos gumó. Levesek, főzelék ek. Jól tárolható. Kalcium, kálium, magnézium, vas, mész, foszfor, B, C vitamin, méregtelenítő hatás.	
5.	Karfiol (virágkel, kelvirág)	Lapos, félgömb alakú, húsosan megvastagodó virágzata (karfiolrózsa). Mélyhűthető. Húspótló: rántott, rakott karfiol. Leves, saláták alkotórésze, savanyúság . Diétás étrend, jelentős B és C vitamin, ásványi sók, íz és zamatanyagok.	
6.	Kelbimbó (bimbóskel, brüsszeli káposzta)	Főszáron (félig fás) a hajtások ból, rügyekből bimbók képződnek. Téli zöldség. Főzve, párolva, sütvé, levesekhez, köret, saláta. A, B és C, E vitamin, karotin, ásványi sók, kalcium, foszfor, vas, kálium, magnézium, íz- és zamatanyagok.	

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

7.	Kelkáposzta (olaszkáposzta)	Egymásra boruló fejesedő fodros levelek . Főzelék, rakott ételek, levesek kiegészítője, saláta. B, C-vitamin, karotin, vas, ásványi sók.	
8.	Lestyán (maggifű)	Levél . Zölden, szárítva. Mag, gyökér . Levesek, saláták, húsok ízesítője. Jelentős illóolaj tartalom, vízhajtó.	
9.	Metélő hagyma (snidling, pázsithagyma, pázsitfű)	Vékony, hengeres levelek . Szendvicsek, sülték, levesek, saláták, tojásételek, sajtok, halételek, mártások, ízesítése, díszítése. Étvágygerjesztő, gyomorerősítő, illóolaj , C vitamin tartalom.	
10.	Paradicsom	Bogyótermés . Főzve nagyobb a tápértéke. Savanyúság, leves, mártás, üdítőital. A, B, C és egyéb vitaminok , karotin. Kálium, magnézium, foszfor, kalcium, karotin.	
11.	Pasztinák (peszternák, fehérrépa, olaszrépa, paszternák)	Gyökér, mag . Édeskés, fűszeres ízű. Keményítő , fehérje , pektin , B és C vitamin , ásványi anyag, magnézium, foszfor, kalcium tartalom.	
12.	Petrezselyem	Főgyökér, karógyökér . Levél frissen, fagyaszttva, szárított állapotban levesek, töltelékek, főzelékek, burgonya , tojásételek, saláták ízesítésére, díszítésére. Gyökere levesbetét. C vitamin , ásványi sók, kalcium, foszfor, gyomorerősítő, vesetisztító, étvágygerjesztő vízhajtó hatású.	
13.	Retek	Szárgumó vagy gyökér . Magas C-vitamin tartalom, Nyersen, sózva, saláták alkotórésze, ételek díszítése. C, B, P vitamin .	
14.	Sárgarépa	Főgyökér, karógyökér . Sütve, párolva, főzve. Levesekbe, szószokba, bébiételekbe. A, B, C vitamin , fehérje, antioxidánsok, karotin, ásványi sók, kalcium, vas, foszfor.	
15.	Sóska	Levél . Főzelék, leves, saláták. Étvágygerjesztő, C-vitamin , ásványi sók, foszfor, vas, oxálsav, kalcium, hashajtó hatás.	
16.	Spenót (paraj, spenát, spinát, barátparéj)	Levél . Főzelék , saláta . Oxálsav , vas, magnézium, kálium, kalcium, A és C vitamin , emésztés segítő hatás.	
17.	Torma	Gyökér . Reszelve, főtt, füstölt, húsok , sülték, saláta , maionéz ízesítő. Savanyúság tartósító. C-vitamin , aminosavak, étvágygerjesztő hatás, gyomorjavító .	

Szakképesítés azonosító száma és megnevezése:

34 811 02 Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó

Feladat sorozatjele: MF VI.

Érvényes: 2014. szeptember 1-től

18.	Uborka (ugorka)	Termés. Nyersen, tartósítva, savanyúság, saláta, turmix-ital, zöldséglé. B- és C-vitamin , magnézium, kalcium , kálium, foszfor, nátrium, vas tartalom, vízhajtó.	
19.	Vöröshagyma	Földalatti fej (hagyma), szár, levél (csöves, hengeres). Zölden és éretten fogyasztható. Egész évben eltartható. Nyersen, feldolgozva, levesek, húsok, főzelékek ízesítője. A, B, C-vitamin, ásványi sók, kálium, kalcium, foszfor, nátrium, vas, magnézium.	
20.	Zeller	Levél és gumó. Nyersen, szárítva, őrölve saláták , levesek, főzelékek, mártások, hús- és tojásételek ízesítése. Kalcium, foszfor, vas, kálium, karotin, ízanyagok, csökkenti a vér cukorszintjét, B és C-vitamin , idegerősítő .	

Sztinvizsga értékelő pontoz�lap																										
Tanuló sorszáma	Tanulók neve	MF VI./A Konyhai munkák végzése, nyersanyagszámítás, vendéglátás							MF VI./ B Családellátási gyakorlat, lakókörnyezet ápolás							MF VI./C �llattar�s, testrészek felismerése				MF VI./D Kertészeti növények felismerése, élettani szerepük					értékelés	
		A nyersanyag és k�lts�g�g�ny	Asztal megterítése	Limonádé elkészítése és behűtése	Szendv�cs, gyümölcs-saláta elkészítése	ételek felszolgálása, limonádé kínálása	Asztal leszedés, mosogatás, rend helyreállítása	összes pont	Munkafeladat felmérése, eszközök kiválasztása	Szellőztetés, munkaterület előkészítése	Belső munkák elvégzése, szemetes �r�ft�se	Padozat takarítása	Tisztítószerek, eszközök elrakása	Sz�b�li k�eg�sz�t�s, ellen�r�z�s, minősítés	összes pont	Testrészek helyes bejelölése	állattal való bánásmód értékelése	Sz�b�li k�eg�sz�t�s	összes pont	Növények helyes megnevezése	étkezésre felhasználható n�v�nyr�sz megnevezés	Sz�b�li k�eg�sz�t�s, a felhasználási lehetőség	Sz�b�li k�eg�sz�t�s a táplálkozási jelentőség	összes pont	Pontszám �sszesen	Osz�t�lyzat
	Adható psz.	5	5	5	5	5	5	30	5	5	5	5	2	3	25	10	1	9	20	7,5	7,5	5	5	25	100	
1																										
2																										
3																										
4																										
5																										
6																										
7																										
8																										
9																										
10																										

 rt kel s: 0 - 50 pont  l gtelen (1)
51 – 60 pont  l gs ges (2)
61 – 70 pont közepes (3)
71–80 pont jó (4)
81 – 100 pont jeles (5)

Dátum:.....

Bizottság tagja:.....

Bizottság elnöke.....