

FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

34 814 01 Családi gazdálkodó

Komplex szakmai vizsga Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Családi gazdálkodás napi tevékenységei

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 10%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a 2673-8/2016/HERMAN számon kiadom.

Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter megbízásából

Jóváhagyta:


.....
Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid
főigazgató



**2016
HERMAN OTTÓ INTÉZET**

Érvényes: 2016. november „21.”-től

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő „Napi tevékenységek” modul témakörét 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: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

- 1. Határozza meg az ételkészítés alapfogalmait (élelmiszer, nyersanyag, táplálóanyag)!
Honnan és hogyan lehet beszerezni az egyes nyersanyagokat?
Milyen élelmiszer nyersanyagok előállítása történik a lakókörnyezetében?**

Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

- 2. Mutassa be az ételkészítési nyersanyagok beszerzésének, szállításának és áruátvételének szabályait!
Hogyan történik az egyes árufélék tárolása!
Mutassa be az áruátvétel és tárolás eszközeit, berendezéseit, valamint ezek biztonságos üzemeltetését, az árutárolás tisztasági követelményeit!**

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

- 3. Mutassa be a különböző étkezéseket, a terítés lehetőségeit és szabályait reggelihez, ebédhez, uzsonnához, vacsorához, ünnepi étkezéshez!**
Ismertesse a terítés módjának megfelelő anyagok, eszközök, díszítő eszközök, virágdíszek kiválasztásának szabályait!

Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

- 4. Határozza meg a következő fogalmakat: szemét, hulladék, szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság, környezetszennyezés!**
Mutassa be a háztartásban, kertben keletkezett zöldhulladék kezelésének lehetőségét!
Hogyan teheti gazdaságát energiatakarékossá?

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

5. Ismertesse a napi étrend összeállítás szempontjait! Jellemezze az egészséges táplálkozás nyersanyagait! Jellemezze az egyes nyersanyagok táplálkozási jelentőségét!

Mutassa be a nyersanyagszükséglet számításának elveit!

Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

6. Foglalja össze a speciális étkezési igények jellemzőit!

Mutassa be az étrend készítését és a szükséges nyersanyagok beszerzését speciális étrendű családtagok étkeztetéséhez!

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

7. Ismertesse az étkezési fajtákat és az étkezési időket!

Mutassa be a különböző reggelifajtákat! Állítson össze egy reggeli kínálatot lakókörnyezetében szokásos nyersanyagokból, ételekből és italokból!

Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

8. Mutassa be az ételkészítés előkészítő és befejező műveleteit!

Ismertesse az egyes műveletek elvégzését, az ételcsoportokat és azok elkészítésének jellegzetes tevékenységeit!

Mutassa be az ételkészítés során az energiatakarékosság és a gazdaságosság szabályait!

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

9. Mutassa be a megtermelt növény- és állati-termékek saját felhasználását az étkezésben! Ismertesse az élelmiszerlánc fogalmát és az ételkészítés higiéniai szabályait!

Milyen lehetőségeket ismer a felesleg értékesítésére?

Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

10. Melyek a magyar konyha jellegzetességei? Ismertesse egy magyaros menü ételsorát! Mutasson be egy Ön által választott tájjellegű étel elkészítését!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

11. Csoportosítsa a gyümölcsből és zöldségből készíthető alkoholmentes italokat!

Ismertesse az alkoholmentes italok készítésének módjait!

Csoportosítsa az alkoholos italokat! Ajánljon italokat a különböző étkezésekhez és mutassa be az alkoholos italok felszolgálásának szabályait!

Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

12. Ismertesse a zöldségfélék tartósítási lehetőségeit!

Mutassa be a zöldségfélék előkészítését a tartósításra, valamint egy tartósított zöldségkészítmény elkészítésének technológiáját!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

13. Ismertesse a gyümölcsök tartósítási lehetőségeit!

Mutassa be a gyümölcsök előkészítését a tartósításra, valamint egy tartósított gyümölcskészítmény elkészítésének technológiáját!

Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

14. Ismertesse a tej összetételét, táplálkozási jelentőségét!

Csoportosítsa a tejtermékeket, tejkészítményeket!

Mutassa be egy lakókörnyezetében készülő tejtermék készítésének folyamatát!

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

- 15. Mutassa be a házi disznóvágás folyamatát és jellegzetességeit, a húsfeldolgozás, a tartósítás módjait!**
Ismertesse a disznóvágás és a disznótor szervezését és lebonyolítását!
Mutassa be lakókörnyezetének egy speciális húskészítményét!

Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

- 16. Mutassa be a házi baromfi- és nyúlágás folyamatát, a húsfeldolgozás, a tartósítás módjait!**
Ismertesse a tojás kezelését!
Mutassa be a lakókörnyezetének speciális baromfi, vagy nyúl ételének elkészítését!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

17. Ismertesse a gyermekprogramok előkészítésének, szervezésének és lebonyolításának jellegzetességeit! Térjen ki helyi népszokások és kézműves kismesterségek bemutatásának lehetőségeire!

Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

18. Mutassa be az asztal leszedésének szabályait és mosogatásra vonatkozó előírásokat! Hogyan történik a konyha, az étkező takarítása, rendbetétele főzés és étkezés után!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Csernák Zoltán

Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

- 19. Ismertesse a tisztítási és karbantartási munkákat a családi gazdaságban (lakótér, étkezési helyek, játszó- és pihenőhelyek, kert, udvar, istálló)!
Mutassa be a munkavégzésre vonatkozó higiéniai és munkavédelmi előírásokat!
Melyek a takarítószeres és -eszközök kiválasztásának elvei? Mutassa be ezek biztonságos és gazdaságos használatát és tárolásukat!**

Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

- 20. Sorolja fel a napi takarítás műveleteit! Ismertesse a család lakóterében végzett napi és időszakos tevékenységeket!
Mutassa be a napi és időszakos feladatok higiéniai, munkavédelmi és környezetvédelmi szabályait!**

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

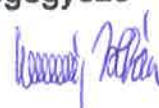
Tanári példány

- 1. Határozza meg az ételkészítés alapfogalmait (élelmiszer, nyersanyag, táplálóanyag)!
Honnan és hogyan lehet beszerezni az egyes nyersanyagokat?
Milyen élelmiszer nyersanyagok előállítása történik a lakókörnyezetében?**

Kulcsszavak, fogalmak

- Élelmiszer, nyersanyag, feldolgozott élelmiszer, táplálóanyag, energiaadó táplálóanyagok, testépítő táplálóanyagok, védő táplálóanyagok, víz fogalma
- Nyersanyagok beszerzésének lehetőségei
- A lakókörnyezetben termelt, jellemző állati- és növényi eredetű nyersanyagok

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

2. Mutassa be az ételkészítési nyersanyagok beszerzésének, szállításának és áruátvételének szabályait!

Hogyan történik az egyes árufélék tárolása!

Mutassa be az áruátvétel és tárolás eszközeit, berendezéseit, valamint ezek biztonságos üzemeltetését, az árutárolás tisztasági követelményeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Árubeszerzés folyamata, mindennapi bevásárlás, nagybevásárlás végrehajtása
- Élelmiszerek vásárlása üzletben, piacon, ellenőrzött termelőtől, előrerendelés, szerződés, megrendelés interneten
- Szállítás, áruátvétel (szállító járművek, hűtőlánc, higiéniai követelmények)
- Fogyaszthatósági és minőségmegőrzési idő ellenőrzése a vásárláskor, a felhasználáskor
- Lejárt szavatossági idejű termékek kezelése, megsemmisítése
- Alap- és segédanyagok, késztermékek tárolása, szakosított tárolás, FIFO-elv
- A tárolásra szolgáló eszközök, berendezések, helyiségek fertőtlenítése, takarítása
- Higiéniai, munkavédelmi, környezetvédelmi szabályok betartása, alkalmazása

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

3. Mutassa be a különböző étkezéseket, a terítés lehetőségeit és szabályait reggelihez, ebédhez, uzsonnához, vacsorához, ünnepi étkezéshez!

Ismertesse a terítés módjának megfelelő anyagok, eszközök, díszítő eszközök, virágdíszek kiválasztásának szabályait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Étkezési fajták, étkezési idők
- Terítés az étkezésekhez, szabályok, kellékszükséglet
- A terítés módjának megfelelő anyagok, eszközök, díszítő eszközök, virágdíszek kiválasztásának szabályai
- Öltözék a terítéshez, kínáláshoz

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

**4. Határozza meg a következő fogalmakat: szemét, hulladék, szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság, környezetszennyezés! Mutassa be a háztartásban, kertben keletkezett zöldhulladék kezelésének lehetőségét!
Hogyan teheti gazdaságát energiatakarékossá?**

Kulcsszavak, fogalmak

- Szemét, hulladék, szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság, környezetszennyezés fogalmai
- Komposztálás (komposztálható hulladékok, komposztálás célja, a komposzt előállítása)
- Energiatakarékosság a háztartásban és a gazdaságban (gépek, berendezések energetikai besorolása, munkabeosztás, időbeosztás)

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

5. Ismertesse a napi étrend összeállítás szempontjait! Jellemezze az egészséges táplálkozás nyersanyagait! Jellemezze az egyes nyersanyagok táplálkozási jelentőségét!

Mutassa be a nyersanyagszükséglet számításának elveit!

Kulcsszavak, fogalmak

- A napi étrend összeállítás szempontjai
- Az egészséges és változatos táplálkozás nyersanyagai
- Az egészséges és változatos étkezés feltételei és ételei
- Az egyes étkezési nyersanyagok táplálkozási jelentősége
- Ételkészítés: leves, előételek, főzelékek, köretetek, saláták, salátaöntetek, húsételek (sertés, marha, baromfi, birka, hal), egytálételek, felferget és kevert tészták, éttermi meleg tészták, édességek készítése
- Magyaros, hagyományos levesek, ételek készítése
- Nyersanyagszükséglet meghatározása

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

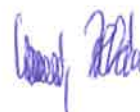
6. Foglalja össze a speciális étkezési igények jellemzőit!

Mutassa be az étrend készítését és a szükséges nyersanyagok beszerzését speciális étrendű családtagok étkeztetéséhez!

Kulcsszavak, fogalmak

- Ételallergia és az ételintolerancia
- Vegetáriánus-, diabetikus-, energiaszegény-, rostdús-, fogyókúrás étrend
- Ételkészítés glutén-, laktóz- és fehérje-érzékeny, cukorbeteg, egyéb táplálkozási zavarban, szív- és érrendszeri betegségben szenvedők számára
- Speciális étrend gyermekeknek és időseknek
- Speciális étrend nyersanyagai, ételei és ételkészítése
- Nyersanyagok beszerzési lehetőségei

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

7. Ismertesse az étkezési fajtákat és az étkezési időket!

Mutassa be a különböző reggelifajtákat! Állítson össze egy reggeli kínálatot lakókörnyezetében szokásos nyersanyagokból, ételekből és italokból!

Kulcsszavak, fogalmak

- Étkezési idők és fajták
- Egyszerű, kontinentális, bővített kontinentális, interkontinentális, bécsi, svájci, svéd, angol, amerikai, buffet és magyaros reggeli
- Reggeli ételek és italok nyersanyagai, ételkészítés
- Reggeli tálalása, felszolgálása

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

8. Mutassa be az ételkészítés előkészítő és befejező műveleteit!

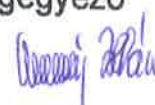
Ismertesse az egyes műveletek elvégzését, az ételcsoportokat és azok elkészítésének jellegzetes tevékenységeit!

Mutassa be az ételkészítés során az energiatakarékosság és a gazdaságosság szabályait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Előkészítés (alapanyag előkészítés, főzési-sütési eszközök, gépek ellenőrzése)
- Ételkészítési eljárások: sütés, főzés, párolás, előfőzés, főzelékek, köretetek, saláták, salátaöntetek, húseletek (sertés, marha, baromfi, birka, hal), egytálételek, felferget és kevert tészták, éttermi meleg tészták, édességek készítése
- Magyaros, hagyományos levesek, ételek készítése
- Energiatakarékosság (gépek, berendezések energetikai besorolása, munkabeosztás, időbeosztás)
- Saját termelésű nyersanyagok, termékek feldolgozása, tartósítása

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

9. Mutassa be a megtermelt növény- és állati-termékek saját felhasználását az étkezésben! Ismertesse az élelmiszerlánc fogalmát és az ételkészítés higiéniai szabályait!

Milyen lehetőségeket ismer a felesleg értékesítésére?

Kulcsszavak, fogalmak

- Kis mennyiségű élelmiszerek készítésének előírásai
- Tartósítási eljárások módszerei:
 - ✓ fizikai (hőkezelés, hőelvonás/fagyasztás)
 - ✓ tartósítás vízelvonással (besűrités, aszalás, szárítás)
 - ✓ fizikai-kémiai (sózás, cukrozás, füstölés, pácolás)
 - ✓ kémiai (tartósítás vegyszerrel)
 - ✓ biológiai (*tejsavas erjesztéssel/savanyú káposzta, kovászos uborka; színtenyészettel beoltva /túró, sajt, joghurt/; alkoholos erjesztésre alapozva /gyümölcspálinka, borkészítés/*)
- Élelmiszerlánc, élelmiszerhigiénia, élelmiszerbiztonság, élelmiszerromlás, tartósító eljárások fogalma
- Kis mennyiségű nyers és tartósított élelmiszerek értékesítésének előírásai

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

**10. Melyek a magyar konyha jellegzetességei? Ismertesse egy magyaros menü ételsorát!
Mutasson be egy Ön által választott tájjellegű étel elkészítését!**

Kulcsszavak, fogalmak

- A magyar konyha jellegzetességei
- A magyar konyha ételkészítési eljárásai (hagyományok, modern ételkészítés)
- A magyar konyha jellemző nyersanyagai
- Hungarikumok az étkezésben
- A menüsor összeállításának elvei és szabályai
- Magyaros ételek: levesek, pörkölt, sült húsok, egytál ételek, éttermi meleg tészták, gulyás, halászlé
- Egészséges táplálkozás

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

- 11. Csoportosítsa a gyümölcsből és zöldségből készíthető alkoholmentes italokat!**
Ismertesse az alkoholmentes italok készítésének módjait!
Csoportosítsa az alkoholos italokat! Ajánljon italokat a különböző étkezésekhez és mutassa be az alkoholos italok felszolgálásának szabályait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Alkoholmentes italok készítésére alkalmas gyümölcsök és zöldségek
- Gyümölcs- és zöldségitalok táplálkozási jelentősége
- Gyümölcsfélék házi tartósításának elkészítési feladatai a különböző tartósítási módoknak megfelelően
- Gyümölcs- és zöldségitalok (szűrt és szűretlen levek, szörpök, sűrítmények) készítése, tartósítása
- Alkoholos italok (bor, sör, pálinka, likőr, pezsgő)
- Ételekhez felszolgálható italok
- Italok felszolgálása: italokhoz használható poharak, italkínálás hőmérséklete

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

12. Ismertesse a zöldségfélék tartósítási lehetőségeit!

Mutassa be a zöldségfélék előkészítését a tartósításra, valamint egy tartósított zöldségkészítmény elkészítésének technológiáját!

Kulcsszavak, fogalmak

- Tartósítási módok: fizikai, fizikai-kémiai, kémiai, mikrobiológiai
- Házi tartósítás előkészítése (segédanyagok számítása, beszerzése, eszközök, edények, gépek előkészítése)
- Zöldségfélék tartósításának célja
- Zöldségfélék tartósítása (tartósítás hőkezeléssel, besűritéssel, sózással, savanyítással, szárítással, gyökérzöldségek téli tárolása)
- Zöldségitalok (levelek, szörpök, sűrítmények) készítése, tartósítása
- Gyorsfagyasztás (zöldségfélék előkészítése fagyasztásra, a fagyasztott termékek felhasználásának követelményei, lehetőségei)

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

13. Ismertesse a gyümölcsök tartósítási lehetőségeit!

Mutassa be a gyümölcsök előkészítését a tartósításra, valamint egy tartósított gyümölcskészítmény elkészítésének technológiáját!

Kulcsszavak, fogalmak

- Tartósítási módok: fizikai, fizikai-kémiai, kémiai, mikrobiológiai
- Házi tartósítás előkészítése (segédanyagok számítása, beszerzése, eszközök, edények, gépek előkészítése)
- Gyümölcsök tartósításának célja
- Gyümölcsök tartósítása (tartósítás hőkezeléssel, besűritéssel, szárítással, aszalással)
- Gyümölcsitalok (levek, szörpök, sűrítmények) készítése, tartósítása
- Gyorsfagyasztás (gyümölcsök előkészítése fagyasztásra, a fagyasztott termékek felhasználásának követelményei, lehetőségei)

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



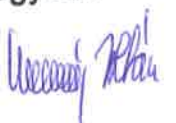
Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

- 14. Ismertesse a tej összetételét, táplálkozási jelentőségét!**
Csoportosítsa a tejtermékeket, tejkészítményeket!
Mutassa be egy lakókönyezetében készülő tejtermék készítésének folyamatát!

Kulcsszavak, fogalmak

- A tej összetétele, táplálkozási jelentősége
- Tejérzékenység
- Fogyasztói nyers tej
- Tejtermékek házi készítése, savanyított tejkészítmények (aludttej, tejföl, túró, gomolya, joghurt)
- Sajtkészítés

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

15. Mutassa be a házi disznóvágás folyamatát és jellegzetességeit, a húsfeldolgozás, a tartósítás módjait!

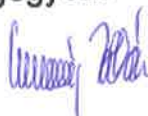
Ismertesse a disznóvágás és a disznótor szervezését és lebonyolítását!

Mutassa be lakókörnyezetének egy speciális húskészítményét!

Kulcsszavak, fogalmak

- Sertésvágás műveletei: kábítás, szúrás és elvéreztetés, bontás (testtájak és húsipari elnevezések megfeleltetése), hasítás, darabolás
- Húsfeldolgozás, tartósítás (sózás, pácolás, füstölés)
- Húskészítmények: nyers húsok, kolbász, szalámi, hurkafélék, májas készítmények, disznósajt, zsír, tepertő
- A disznótor szervezése, előkészületek, fűszerek és adalékanyagok előkészítése

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

16. Mutassa be a házi baromfi- és nyúlvágás folyamatát, a húsfeldolgozás, a tartósítás módjait!

Ismertesse a tojás kezelését!

Mutassa be a lakókörnyezetének speciális baromfi, vagy nyúl ételének elkészítését!

Kulcsszavak, fogalmak

- A baromfi és a nyúl vágásának műveletei: tisztítás, belezés, bontás a felhasználásnak megfelelően
- Húsfeldolgozás, tartósítás
- A baromfi és a nyúlhús táplálkozás-élettani jelentősége, ételkészítési lehetőségek
- A tojás kezelése és tárolása
- A tojás táplálkozás-élettani jelentősége, felhasználási lehetőségei

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.




Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

17. Ismertesse a gyermekprogramok előkészítésének, szervezésének és lebonyolításának jellegzetességeit! Térjen ki helyi népszokások és kézműves kismesterségek bemutatásának lehetőségeire!

Kulcsszavak, fogalmak

- Helyszín kialakítása (pihenő- és játszóudvar)
- Programkínálat kialakításának szempontjai
- Eszközök biztosítása, kölcsönzése
- Gyermekprogramok (kézműves foglalkozások, mondókák, kiszámolók, találós kérdések, közmondások, mesék, mondák, gyermekversek ismerete, báb- és dramatikus játék, néptánc, népi játékok)

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

**18. Mutassa be az asztal leszedésének szabályait és mosogatásra vonatkozó előírásokat!
Hogyan történik a konyha, az étkező takarítása, rendbetétele főzés és étkezés után!**

Kulcsszavak, fogalmak

- Az asztal leszedésének szabályai
- Az ételmaradékok összegyűjtése, további kezelése, felhasználása, megsemmisítése
- Az asztal letisztítása, újratekítése
- Az edények tisztításának fázisai, a háromfázisú mosogatás
- Az ételkészítő hely rendbetétele, takarítása
- A tisztítás anyagai, eszközei

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



19. Ismertesse a tisztítási és karbantartási munkákat a családi gazdaságban (lakótér, étkezési helyek, játszó- és pihenőhelyek, kert, udvar, istálló)!

Mutassa be a munkavégzésre vonatkozó higiéniai és munkavédelmi előírásokat!

Melyek a takarítószeres és -eszközök kiválasztásának elvei? Mutassa be ezek biztonságos és gazdaságos használatát és tárolásukat!

Kulcsszavak, fogalmak

- Lakótér, étkezési helyek, játszó- és pihenőhelyek takarítása, berendezéseinek karbantartása a munkavédelmi és higiéniai előírások betartásával
- Kerti sütő és főzőhelyek berendezéseinek tisztán tartása a munkavédelmi és higiéniai előírások betartásával
- Mezőgazdasági eszközök, kisgépek tisztán tartása, tárolása a munkavédelmi előírások betartásával
- Istállók berendezéseinek tisztán tartása, tárolása a munkavédelmi és higiéniai előírások betartásával
- Takarítószeres, -eszközök, -vegyszerek, -gépek, egyéb anyagok kiválasztása, balesetmentes és környezetkímélő használata, tárolása a munkavédelmi és higiéniai előírások betartásával

Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

20. Sorolja fel a napi takarítás műveleteit! Ismertesse a család lakóterében végzett napi és időszakos tevékenységeket!

Mutassa be a napi és időszakos feladatok higiéniai, munkavédelmi és környezetvédelmi szabályait!

Kulcsszavak, fogalmak

- A napi takarítás műveletei
- Heti rendszeres takarítás feladatai, időszakos feladatok
- Nagytakarítás, festés, átalakítás utáni takarítás
- Egyszerűbb karbantartási műveletek

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 814 01 Családi gazdálkodó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Családi gazdálkodás napi tevékenységei

ÉRTÉKELÉS

[illegible]

.....
dátum

aláírás

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Arjun