**Nemzeti Agrárszaktanácsadási, Képzési és Vidékfejlesztési Intézet**

**Szak- és Felnőttképzési Osztály**

**Komplex szakmai vizsga**

**Gyakorlati vizsgatevékenység**

**Részszakképesítés száma, megnevezése: 31 811 01 Falusi vendéglátó**

**Vizsgafeladat megnevezése:** Falusi vendégfogadás, Konyhatechnika és felszolgálás,

Család- és háztartásellátás feladatai

**A vizsgafeladatok ismertetése:**

1. A falusi vendégfogadás jellegzetességeinek bemutatása. A vendéglátó családi lakóépület szükséges átalakításának rajzon történő megtervezése, tájjellegű ételek bemutatása, szabadban történő étkezés előkészítése, saját gazdaság, népszokások, hagyományok, emléktárgyak bemutatása, ház körüli munkafeladatok végzése, programok szervezésének előkészítése (pl. lekvár főzés, termék betakarítás a vendéggel).
2. A vizsgázó a vendéglátással kapcsolatos étkeztetési feladatokról bizonyítja rátermettségét. A kihúzott tételnek megfelelően kiválasztja az alapanyagokat, elkészíti a 2, vagy 3 fogásos főétkezésre szolgáló ételeket, megterít, felszolgálja és a hozzá illő italokkal is megkínálja a vendéget. Bemutatja az általa készített ételeket, ismerteti azok táplálóértékét, jellegzetességeit stb. Befejezésként leszedi az asztalt, rendet rak a munkahelyén, elmosogat.
3. A vizsgázó a családi környezetben történő munkavégzés feladatairól ad számot. Megtervezi a napi munkafeladatokat, elvégzi a bevásárlást, reggelit készít, tárolja az élelmiszereket, kezeli a gépeket és eszközöket, takarít, egyszerű saját készítésű anyagokkal, erdei, kerti termékekkel díszíti a lakást, vasal, tisztít. Segédkezik a gyermekek és betegek gondozásában, gyermekekkel foglalkozik, játszik, felolvas, verset, éneket tanít. Kiemelt feladat a személyi higiénia alkalmazása, valamint a gyermekneveléshez kapcsolódó tevékenységek végzése.

Gyakorlati vizsgatevékenység időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70%

315/2013. (VIII. 28.) Korm. rendelet 27. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a gyakorlati feladatlapokra vonatkozó javaslatot – a vizsga megkezdése előtt – a vizsgaelnök a vizsgabizottsági tagok véleménye alapján hagyja jóvá.

**Jóváhagyta:**

**…………………………….**

**vizsgabizottság elnöke**

**2014.**

A képző intézmény neve:

Vizsgaszervező neve:

Vizsga időpontja:

Vizsga helyszíne:

Vizsgázók létszáma: **fő**

**Értékelési skála**

**feladat**

81 ─ 100 pont jeles (5)

71 ─ 80 pont jó (4)

61 ─ 70 pont közepes (3)

51 ─ 60 pont elégséges (2)

─ 50 pont elégtelen (1)

1. **tétel**
2. **Mutassa be a tarpai Szatmár-Beregi Szilva napokat, mint hagyományt!**
3. **Vendégházba baráti házaspár érkezik. Nyaralásukat egy hetesre tervezik. 4 fő részére meleg- hideg reggelit kérnek (Tojásrántotta, felvágottak zöldségekkel). Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a reggelit! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**
4. **Készítse elő a szobát az új vendég részére! Díszítse a szobát kerti virágokkal, végezze el a fürdőszoba takarítását és fertőtlenítését!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

**1. tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Mutassa be a tarpai Szatmár-Beregi Szilva napokat, mint hagyományt!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Programszervezés minősége | 5 |  |
| Érdeklődés felkeltése | 5 |  |
| **B) Vendégházba baráti házaspár érkezik. Nyaralásukat egy hetesre tervezik. 4 fő részére meleg- hideg reggelit kérnek (Tojásrántotta, felvágottak zöldségekkel). Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a reggelit! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  |
| Ételek főzése | 20 |  |
| Asztal terítése | 5 |  |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 5 |  |
| Italkínálat | 5 |  |
| Ételkészítés minősítése | 15 |  |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  |
| **C) Készítse elő a szobát az új vendég részére! Díszítse a szobát kerti virágokkal, végezze el a fürdőszoba takarítását és fertőtlenítését!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Virág, anyagok kiválasztása | 5 |  |
| Ízléses elhelyezés | 5 |  |
| Takarítás minősége | 5 |  |
| Tisztítószerek kiválasztása | 5 |  |
| Személyi higiénia | 5 |  |
| **Mindösszesen:** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Mutassa be a kertben termesztett zöldségeket, illetve a téli tárolásuk módjait!**
3. **Vendégházába vendégek érkeznek. Készítsen részükre szabad tűzön a helyi gasztronómiai szokásoknak megfelelően ebédet! A menü: Gulyásleves, Palacsinta házi lekvárral. Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**
4. **Készítse be a tiszta textíliákat, vasalja ki a vendégszoba sötétítő függönyeit!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Mutassa be a kertben termesztett zöldségeket, illetve a téli tárolásuk módjait!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A tárolásra való előkészítés | 5 |  |
| Kivitelezés | 5 |  |
| **B) Vendégházába vendégek érkeznek. Készítsen részükre szabad tűzön a helyi gasztronómiai szokásoknak megfelelően ebédet! A menü: Gulyásleves, Palacsinta házi lekvárral. Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  | |
| Ételek főzése | 20 |  | |
| Asztal terítése | 5 |  | |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 5 |  | |
| Italkínálat | 5 |  | |
| Ételkészítés minősítése | 15 |  | |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  | |
| **C) Készítse be a tiszta textíliákat, vasalja ki a vendégszoba sötétítő függönyeit!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Vasalási technika | 20 |  | |
| Esztétikum | 5 |  | |
| **Mindösszesen:** | **100** |  | |
| **Érdemjegy** |  | | |

………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**
2. **Tervezzen szabadidős programot vendégeinek!**
3. **Kisgyermekes család érkezik vendégházába néhány napos nyaralásra. Egyik estére vacsorát szeretnének Önnél. Készítsen nekik a helyi szokásoknak megfelelően sertéspörköltet galuskával szabadtűzön, valamint házi káposztasalátát! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**
4. **Készítse elő a szobát a kisgyermekes család érkezésére, a gyermeknek külön ágyneműt és fürdető kádat kértek! Készítsen a gyermek részére baba sarkot!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Tervezzen szabadidős programot vendégeinek! (Pl.: Atlantika Vizi vidámpark, Fókashow)** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Gyermekprogram kiválasztása | 5 |  |
| Eredményesség | 5 |  |
| **B) Kisgyermekes család érkezik vendégházába néhány napos nyaralásra. Egyik estére vacsorát szeretnének Önnél. Készítsen nekik a helyi szokásoknak megfelelően Sertéspörköltet galuskával szabadtűzön, valamint házi káposztasalátát! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  | |
| Ételek főzése | 20 |  | |
| Asztal terítése | 5 |  | |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 5 |  | |
| Italkínálat | 5 |  | |
| Ételkészítés minősítése | 15 |  | |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  | |
| **C) Készítse elő a szobát a kisgyermekes család érkezésére, a gyermeknek külön ágyneműt és fürdető kádat kértek! Készítsen a gyermek részére babasarkot!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Gyermekfürdetés megoldása | 5 |  | |
| Babasarok kialakítása | 5 |  | |
| Játékok megválasztása | 5 |  | |
| Gyerek érdeklődésének felkeltése, figyelem lekötése | 5 |  | |
| Személyi higiénia | 5 |  | |
| **Mindösszesen:** | **100** |  | |
| **Érdemjegy** |  | | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**

1. **Vonja be a ház körüli munkálatokba a vendégeit! Ápolják, öntözzék meg, frissítsék a növényeket!**
2. **Házaspár érkezik beteg nagymamával a vendégházba. Mivel a házias ízek nagy kedvelői, így készítsen nekik ebédre a helyi szokásoknak megfelelően egy kétfogásos menüt! A menü legyen: Falusi húsleves eperlevél tésztával, majd főételként Beregi cigánypecsenye tepsis burgonyával. Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**
3. **A házaspár és a nagymama a szálláshelyen az elhelyezést 1 db kétágyas és 1db külön ágyas szobában igényelte! Készítse elő a szobákat részükre! Vasalja át a bekészített ágyneműt!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Vonja be a ház körüli munkálatokba a vendégeit! Ápolják, öntözzék meg, frissítsék a növényeke!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Növények ápolási feladatainak elvégzése | 5 |  |
| Eredményesség | 5 |  |
| **B) Házaspár érkezik beteg nagymamával a vendégházba. Mivel a házias ízek nagy kedvelői, így készítsen nekik ebédre a helyi szokásoknak megfelelően egy kétfogásos menüt! A menü legyen: Falusi húsleves eperlevél tésztával, majd főételként Beregi cigánypecsenye tepsis burgonyával. Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  |
| Ételek főzése | 20 |  |
| Asztal terítése | 5 |  |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 5 |  |
| Italkínálat | 5 |  |
| Ételkészítés minősítése | 15 |  |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  |
| **C) A házaspár és a nagymama a szálláshelyen az elhelyezést 1 db kétágyas és 1db külön ágyas szobában igényelte! Készítse elő a szobákat részükre! Vasalja át a bekészített ágyneműt!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Tisztítószerek szakszerű kiválasztása, használata | 5 |  |
| Feladat elvégzése | 5 |  |
| Vasalás | 5 |  |
| Takarítás minősége | 5 |  |
| Díszítés | 5 |  |
| **Mindösszesen** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**

1. **Tervezzen esti programot az érkező pár részére!**
2. **Vendégházába nászutas pár érkezik. Mindketten vegetáriánusok. Ezen információ ismeretében készítsen számukra megfelelő vacsorát. A vacsoraajánlat Vegetáriánus tál, melynek tartalma: Rántott sajt rizzsel és lapcsánkával. Desszertként idénygyümölcsökből álló gyümölcssalátát szolgáljon fel! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**
3. **Készítse elő a szobát a pár érkezésére! Fogadja a vendégeket az alkalomhoz megfelelően, meglepetésként virág-és pezsgőbekészítéssel!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Tervezzen esti programot a pár részére (éjszakai fürdőzés a** [**Szilva Termál- és Wellness fürdő**](http://www.termalfurdo.net/furdo/szilva-termal-es-wellnessfurdo-vasarosnameny)**ben)!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Programszervezés | 5 |  |
| Érdeklődés felkeltése | 5 |  |
| **B) Vendégházába nászutas pár érkezik. Mindketten vegetáriánusok. Ezen információ ismeretében készítsen számukra megfelelő vacsorát. A vacsoraajánlat Vegetáriánus tál, melynek tartalma: Rántott sajt rizzsel és lapcsánkával. Desszertként idénygyümölcsökből álló gyümölcssalátát szolgáljon fel! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  | |
| Ételek főzése | 20 |  | |
| Asztal terítése | 5 |  | |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 5 |  | |
| Italkínálat | 5 |  | |
| Ételkészítés minősítése | 15 |  | |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  | |
| **C) Készítse elő a szobát a pár érkezésére! Fogadja a vendégeket az alkalomhoz megfelelően, meglepetésként virág-és pezsgőbekészítéssel!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Megfelelő virágválasztás és italválasztás | 5 |  | |
| A szoba és a kellékek előkészítése | 10 |  | |
| A vendégek fogadása | 10 |  | |
| **Mindösszesen:** | **100** |  | |
| **Érdemjegy** |  | | |

2014. november 14. ……………………………….

dátum aláírás

**6. tétel**

1. **Készítse elő az ételhez szükséges nyersanyagokat, a zöldségeket és a kemencét a főzéshez!**
2. **40 fős csoport jelentkezett be Önhöz ebédre. Tájjellegű ételt igényelnek. Készítsen számukra szabadtűzön babgulyást kenyérlángossal! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el! Végezze el az ételek alapanyagainak bevásárlását és ismertesse azokat!**

### Készítse elő a vendégházat a vendégek fogadására, és díszítse a szobát kerti virágokkal!

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Készítse elő az ételhez szükséges nyersanyagokat, a zöldségeket és a kemencét a főzéshez! | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Előkészítés | 5 |  |
| Személyi higiénia | 5 |  |
| **B) 40 fős csoport jelentkezett be Önhöz ebédre. Tájjellegű ételt igényelnek. Készítsen számukra szabadtűzön babgulyást kenyérlángossal! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el! Végezze el az ételek alapanyagainak bevásárlását és ismertesse azokat!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  | |
| Ételek főzése | 20 |  | |
| Asztal terítése | 5 |  | |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 5 |  | |
| Italkínálat | 5 |  | |
| Ételkészítés minősítése | 15 |  | |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  | |
| **C) Készítse elő a vendégházat a vendégek fogadására, és díszítse a szobát kerti virágokkal!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Tisztítószerek szakszerű kiválasztása, használata | 5 |  | |
| Gépek használata | 5 |  | |
| Díszek kiválasztása, takarítás minősége | 15 |  | |
| **Mindösszesen:** | **100** |  | |
| **Érdemjegy** |  | | |

2014. november 14. ……………………………….

dátum aláírás

**7. tétel**

### Tervezzen tájjellegű ételeket a másnapi ebédhez, hogy a vendégek tudjanak tetszés szerint választani!

1. **Vendégei mezőgazdasági termék (alma) betakarításában vesznek részt! Az Ön feladat a reggeli elkészítése részükre, amely parasztos rántotta, házi füstölt sonka, kolbász, különböző házi zöldségek, sajátos reggeliző italokkal (házi tej, kakaó, tea). Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**
2. **Mutassa be a kerti gyümölcsök (alma) válogatását, tárolását!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Tervezzen tájjellegű ételeket a másnapi ebédhez, hogy a vendégek tudjanak tetszés szerint választani! (öhön, lapcsánka, tengeridarás káposzta, káposztás bableves, toroskáposzta) | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Tájjellegű ételek tervezése | 5 |  |
| Érdeklődés felkeltése | 5 |  |
| **Vendégei mezőgazdasági termék (alma) betakarításában vesznek részt! Az Ön feladat a reggeli elkészítése részükre, amely parasztos rántotta, házi füstölt sonka, kolbász, különböző házi zöldségek, sajátos reggeliző italokkal (házi tej, kakaó, tea). Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  | |
| Ételek főzése | 20 |  | |
| Asztal terítése | 5 |  | |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 5 |  | |
| Italkínálat | 5 |  | |
| Ételkészítés minősítése | 15 |  | |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  | |
| **C) Mutassa be a kerti gyümölcsök (alma) válogatását, tárolását!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Válogatás, tárolás szakszerű végrehajtása | 25 |  | |
| **Mindösszesen:** | **100** |  | |
| **Érdemjegy** |  | | |

2014. november 14. ……………………………….

dátum aláírás

**8. tétel**

1. **Mutassa be a környék nevezetességeit, népszokásait, hagyományait!**
2. **Egyetemisták vesznek részt a Tisza-túrán és Önnél szálnak meg! Kérik, hogy készítsen nekik vacsorára beregi táskalevest, rakott krumplival és házi savanyúsággal! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**
3. **Végezze el a használt edények mosogatását, távolítsa el a keletkezett hulladékot!**

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A)** **Mutassa be a környék nevezetességeit, népszokásait, hagyományait!**  **(pl.: Kenderes napok – Beregdaróc, Szilva napok - Tarpa)** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Nevezetességek ismerete | 15 |  |
| Érdeklődés felkeltése | 5 |  |
| **B) Egyetemisták vesznek részt a Tisza-túrán és önnél szálnak meg! Kérik, hogy készítsen nekik vacsorára beregi táskalevest, rakott krumplival és házi savanyúsággal. Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  | |
| Ételek főzése | 20 |  | |
| Asztal terítése | 5 |  | |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 5 |  | |
| Italkínálat | 5 |  | |
| Ételkészítés minősítése | 15 |  | |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  | |
| **C) Végezze el a használt edények mosogatását, távolítsa el a keletkezett hulladékot!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Fekete edénymosogató használata | 10 |  | |
| Környezettudatos hulladékkezelés | 5 |  | |
| **Mindösszesen:** | **100** |  | |
| **Érdemjegy** |  | | |

2014. november 14. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**

1. **Készítse elő a konyhát a főzéshez, végezze el az előkészítő helységek takarítását, fertőtlenítését!**
2. **10 fős csoport érkezik vendégházába, akik Beregi túrán vesznek részt. Vendégei táj jellegű ételt kívánnak elfogyasztani. Ismerőseiktől tájékozódtak az Önök specialitásáról, így ebédre beregi tengeridarás töltött káposztát, és fánkot kérnek házi szilvalekvárral. Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**

### Mutassa meg vendégeinek az állatsimogatóban lévő állatokat és végezze el azok szakszerű etetését!

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Készítse elő a konyhát a főzéshez, végezze el az előkészítő helységek takarítását, fertőtlenítését!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Konyha előkészítése, takarító, fertőtlenítő eszközök használata | 10 |  |
| Személyi higiénia | 5 |  |
| **B) 10 fős csoport érkezik vendégházába, akik Beregi túrán vesznek részt. Vendégei táj jellegű ételt kívánnak elfogyasztani. Ismerőseiktől tájékozódtak az Önök specialitásáról, így ebédre beregi tengeridarás töltött káposztát, és fánkot kérnek házi szilvalekvárral. Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Alapanyag előkészítése | | 10 |  | |
| Ételek főzése | | 20 |  | |
| Asztal terítése | | 5 |  | |
| Étel felszolgálása-bemutatása | | 5 |  | |
| Italkínálat | | 5 |  | |
| Ételkészítés minősítése | | 15 |  | |
| Rendrakás, mosogatás | | 5 |  | |
| C) Mutassa be vendégeinek az állatsimogatóban lévő állatokat és végezze el azok szakszerű etetését! | | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Az állatok bemutatása | | 5 |  | |
| Takarmány megválasztása, takarmányozás | | 15 |  | |
| **Mindösszesen:** | | **100** |  | |
| **Érdemjegy** | |  | | |

2014. november 14. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**

1. **Végezze el a kerti virágok évszaknak megfelelő ápolási munkáit!**
2. **Vendégházába hosszú hétvégére két család érkezik (4 felnőtt, 4 gyerek). Tervezze meg 3 napra az étrendet! Készítse el ebédre az alábbi ételeket: vegyes gyümölcsleves és csőröge! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**

### A Vendégek Önt kérik meg, hogy készítsen programot a 4 felnőtt részére (hagyományok, népszokások figyelembe vételével)! A felnőtt programok alatt gondoskodjon a gyerekekkel való foglakozásról (játékok, versek, énekek tanítása)!

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Végezze el a kerti virágok évszaknak megfelelő ápolási munkáit!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Ápolási munkák végrehajtása | 10 |  |
| **B) Vendégházába hosszú hétvégére két család érkezik (4 felnőtt, 4 gyerek). Tervezze meg 3 napra az étrendet! Készítse el ebédre az alábbi ételeket: vegyes gyümölcsleves és Csőröge. Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  | |
| Ételek főzése | 20 |  | |
| Asztal terítése | 5 |  | |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 5 |  | |
| Italkínálat | 5 |  | |
| Ételkészítés minősítése | 15 |  | |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  | |
| C) A Vendégek Önt kérik meg, hogy készítsen programot a 4 felnőtt részére (hagyományok, népszokások figyelembe vételével)! A felnőtt programok alatt gondoskodjon a gyerekekkel való foglakozásról (játékok, versek, énekek tanítása)! | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Felnőtt és gyermek program megtervezése | 20 |  | |
| Játék a gyerekekkel | 5 |  | |
| **Mindösszesen:** | **100** |  | |
| **Érdemjegy** |  | | |

2014. november 14. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**

1. **Tervezze meg a téliesítéshez szükséges munkafolyamatot! Takarja be a rózsatöveket!**
2. **A Vendégház programjában disznóvágás is szerepel, ez alkalommal fogadja a vendégeket a szokásoknak megfelelően! Készítse el az alábbi ételeket: orja leves, és toros káposzta! Mutassa be a nyersanyagokat! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**

### Készítsen házi készítésű birsalmabefőttet!

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A) Tervezze meg a téliesítéshez szükséges munkafolyamatot! Takarja be a rózsatöveket!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| A feladat megtervezése és kivitelezése | 10 |  |
| **B) A Vendégház programjában disznóvágás is szerepel, ez alkalommal fogadja a vendégeket a szokásoknak megfelelően! Készítse el az alábbi ételeket: orja leves, és toros káposzta! Mutassa be a nyersanyagokat! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  |
| Ételek főzése | 20 |  |
| Asztal terítése | 5 |  |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 5 |  |
| Italkínálat | 5 |  |
| Ételkészítés minősítése | 15 |  |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  |
| C) Készítsen házi készítésű birsalmabefőttet! | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Alapanyagok megválasztása, eszközök előkészítése | 5 |  |
| Befőtt elkészítése | 15 |  |
| Személyi higiénia, egészségügyi szabályok betartása | 5 |  |
| **Mindösszesen:** | **100** |  |
| **Érdemjegy** |  | |

2014. november 14. ……………………………….

dátum aláírás

1. **tétel**

1. **Tárolja szabályosan a vendégek fegyvereit, a személyi -és balesetvédelmi teendőket figyelembe véve!**
2. **4 fős vadásztársaság érkezik Önhöz, készítsen számukra vacsorát! A menü legyen: tyúkhúsleves csigatésztával, főtt hús hagymás tört burgonyával és csemege uborkával! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!**

### Készítse elő a vendégházat és díszítse azt egyszerű, saját készítésű anyagokkal (erdei, kerti termékekkel)!

A vizsgázó neve:………………………………………………….

**Értékelő lap**

1. **tétel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A) Tárolja szabályosan a vendégek fegyvereit, a személyi - és balesetvédelmi teendőket figyelembe véve! | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** |
| Tárolás szakszerűsége, balesetvédelem | 10 |  |
| **B) 4 fős vadásztársaság érkezik Önhöz, készítsen számukra vacsorát! A menü legyen: tyúkhúsleves csigatésztával, főtt hús hagymás tört burgonyával és csemege uborkával! Készítse elő az alapanyagokat, készítse el a menüt! Ajánljon hozzá megfelelő italokat is! Terítse meg az asztalt, majd végül mosogasson el!** | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Alapanyag előkészítése | 10 |  | |
| Ételek főzése | 20 |  | |
| Asztal terítése | 5 |  | |
| Étel felszolgálása-bemutatása | 5 |  | |
| Italkínálat | 5 |  | |
| Ételkészítés minősítése | 15 |  | |
| Rendrakás, mosogatás | 5 |  | |
| C) Készítse elő a vendégházat és díszítse azt egyszerű, saját készítésű anyagokkal (erdei, kerti termékekkel)! | **Adható pontszám** | **Elért pontszám** | |
| Díszítő elemek beszerzése | 5 |  | |
| Kompozíció elkészítése | 10 |  | |
| A vendégház díszítésének összhatása | 10 |  | |
| **Mindösszesen:** | 100 |  | |
| **Érdemjegy** |  | | |

2014. november 14. ……………………………….

dátum aláírás