**12. D ÁGAZATI ÉRETTSÉGI TÉMAKÖRÖK**

**Élelmiszerismeret**

**TÉMAKÖRÖK**

**KÖZÉPSZINTŰ KÖVETELMÉNYEK**

***Állati eredetű élelmiszerek:***

* Tudja jellemezni az állati eredetű zsiradékokat (vaj, sertészsír, baromfizsír, háj, tepertő, állati eredetű olajak), ismerje azok felhasználását.
* Tudja jellemezni a tejet, tejkészítményeket, tejtermékeket (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej) ismerje azok felhasználását. Legyen tisztában a tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolásával, eltarthatóságával, vendéglátóipari felhasználásával.
* Ismerje a tojás felépítését, összetételét, a tojássárgája és a fehérje technológiai alkalmazását, a tojás minősítését. Legyen tisztában a tojás tárolásával, eltarthatóságával, a vendéglátóipari felhasználás lehetőségeivel.
* Tudja jellemezni a húst és a húsipari termékeket, ismerje azok táplálkozástani jelentőségét, felhasználását. Ismerje a húsipari termékek eltarthatóságát, tárolását és vendéglátóipari felhasználását.
* Tudja jellemezni a hús feldolgozóipar termékeit, legyen képes azokat csoportosítani, minőségi követelményeit bemutatni.
* Legyen tisztában a baromfiipari termékekkel, vágott baromfikkal, táplálkozástani jelentőségükkel, felhasználási lehetőségeikkel. Ismerje a háziszárnyasok (tyúk, liba, kacsa, pulyka) feldolgozását.
* Tudja jellemezni a vadakat, ismerje azok felhasználási lehetőségeit a vendéglátásban. Ismerje a vadhúsok táplálkozástani jelentőségét, feldolgozását. Ismerje a vadak csoportosítási lehetőségeit
* Tudja jellemezni a halakat és a hidegvérűeket, ismerje azok felhasználási lehetőségeit.

***Növényi eredetű élelmiszerek***

* Ismerje a növényi eredetű zsiradékokat és azok felhasználási lehetőségeit.
* Tudja meghatározni a zsírok, olajok fogalmát. Ismerje a növényi olajok, zsírok jellemzőit, alapanyagait. Ismerje az állati eredetű zsírok jellemzőit, a zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjait, a termékcsoport áruinak minőségmegőrzési szabályait.
* Tudja jellemezni a zöldségeket és gyümölcsöket, ismerje azok felhasználási lehetőségeit,árutulajdonságait, minőségmegőrzési lehetőségeit, forgalmazásuk szabályait.
* Tudja jellemezni a gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékeket és felhasználási lehetőségeiket. Ismerje a gabonafajtákat és alkalmazásukat az emberi táplálkozásban. Tudja bemutatni a malomipari műveletek termékeit, a száraztésztákat, a kenyeret és a sütőipari fehértermékeket.
* Édesítőszerek és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk
* Tudja jellemezni a természetes- és a mesterséges édesítőszereket, a kakaóport, a csokoládétermékeket és bevonó masszákat, valamint azok felhasználási lehetőségeit.
* Ismerje a kávéfajtákat, pörkölési módjait és a kávé felhasználását.
* Ismerje a teafajtákat, azok felhasználását.
* Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók
* Ismerje a fűszereket, az ízesítőanyagokat, a sót, az ecetet, az adalékanyagokat és azok felhasználási lehetőségeit.

***Italok***

* Ismerje a természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalmát, szerepüket a táplálkozásban.
* Legyen tisztában a gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök élettani hatásával, alapanyagaikkal, a minőségi követelményeikkel.
* Tudja ismertetni a szénsavas üdítőitalok táplálkozástani hatásait, minőségi követelményeiket, minőségmegőrzési időtartamukat.
* Tudja jellemezni az alkoholtartalmú italokat és azok felhasználását, ismerje az alkohol élettani hatását, a kulturált alkoholfogyasztás szabályait.
* Ismerje hazánk borvidékeit, a borok fogalmát, a borok minőségét meghatározó tényezőket, a borok típusait, jellemzését, tárolását. Legyen képes bemutatni a természetes és a szénsavas borokat.
* Tudja ismertetni a pezsgő minőségi jellemzőit, fajtáit, minőségi követelményeit, érzékszervi tulajdonságait, választékát.
* Ismerje a sört, a minőségét meghatározó tényezőket, a sörök fő típusait.
* Tudja jellemezni a szeszipari készítményeket, azok minőségi követelményeit.
* Ismerje a párlatok, likőrök fogalmát, csoportosítását.
* Tudja jellemezni a pálinkát és minőségi követelményeit.
* Higiénia és fogyasztóvédelem
* Ismerje és tudja alkalmazni a konyha és a kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási. munkavédelmi, környezetvédelmi

és vagyonvédelmi szabályait.

* Tudja bemutatni a legfontosabb fogyasztóvédelmi szabályokat.

**Termelés elmélete**

**TÉMAKÖRÖK**

**KÖZÉPSZINTŰ KÖVETELMÉNYEK**

***Üzemi ismeretek***

* Ismerje a termelés helyiségeit, helyiségkapcsolatait, gépeit, berendezéseit, eszközeit.
* Legyen tisztában a termelés technológiai folyamataival a beszerzéstől az értékesítésig.
* Ismerje a magyar konyha jellemzőit.

***Alapkészítmények***

* Ismerje a konyhatechnológiai előkészítő- elkészítő és befejező műveletek formáit, jellemzőit.
* Ismerje a főzelékek, köretek fajtáit, jellemzőit, készítésük folyamatát, felhasználási lehetőségüket.
* Ismerje a saláták és öntetek fajtáit, jellemzőit, készítésük folyamatát.
* Ismerje a levesek, levesbetétek fajtáit, jellemzőit, készítésük folyamatát.
* Ismerje a mártások fajtáit, jellemzőit, készítésük folyamatát.
* Ismerje a meleg előételek fajtáit, jellemzőit, készítésük folyamatát.
* Ismerje a hideg előételek fajtáit, jellemzőit, készítésük folyamatát.

**Értékesítés elmélete**

**TÉMAKÖRÖK**

**KÖZÉPSZINTŰ KÖVETELMÉNYEK**

**Az értékesítés alapjai**

* Ismerje az értékesítés fajtáit, jellemzőit.
* Legyen képes a gépek, berendezések, eszközök és felszerelések használatával kapcsolatos szabályok alkalmazására.
* Ismerje az értékesítést előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formáit, jellemzőit.
* Legyen tisztában az értékesítés etikett és protokoll szabályaival.
* Tudja bemutatni a vendégtípusokat és alkalmazni a legcélszerűbb bánásmódokat a vendégekkel.
* Legyen képes a külföldi vendégek tájékoztatására és tudja alkalmazni a legcélszerűbb bánásmódokat a külföldi vendégekkel.
* Ismerje a hazai és nemzetközi étkezési szokásokat, valamint azok alkalmazási lehetőségeit.

**Az értékesítés higiéniája, üzleti árukezelés**

* Ismerje az áruk minőségi jellemzőinek meghatározási lehetőségeit, az üzleti étel-, sütemény- és fagylalt-választék bemutatásának, tálalásának szabályait az eltarthatóság és a minőségmegóvás szempontjából.
* Ismerje a sütemények, hidegkonyhai és egyéb készítmények csomagolásának eszközeit, tudja alkalmazni a csomagolás szabályait.
* Legyen tisztában a hűtővitrinek, pultok rendezésének, feltöltésének szabályaival, azok gyakorlati alkalmazásával.
* Tudja ismertetni és betartani az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályait.

**Ételek, italok értékesítése**

* Ismerje az alkoholos és az alkoholmentes italok fajtáit, jellemzőit, készítésüket és értékesítésük folyamatát.
* Ismerje a reggeli- és uzsonnaitalok fajtáit, jellemzőit, tudja alkalmazni készítésük szabályait.
* Ismerje és legyen képes alkalmazni a kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának szabályait.
* Tudja ismertetni és alkalmazni az italtárolás szabályait, az italkészítés folyamatát.
* Ismerje az árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemeit, tudja alkalmazni a termékek ajánlásának szabályait.

Érvényes: 2017. május-júniusi vizsgaidőszaktól