

# **Tanext Akadémia Szakképző Iskola**

**Budapest**

## **Követelmények 10. évfolyam 3. negyedéves vizsga**

### **Munkahelyi egészség és biztonság**

HACCP rendszer kialakulása, elemei, okmányolása

Konyhán használható vegyi anyagok

Jogszabályi háttér (Magyar Élelmiszerkönyv, kormányrendeletek, törvények)

### **Általános élelmiszer-ismeretek**

Mikrobiológiai ismeretek

Tartósítási eljárások

### **Ételkészítési alapismeretek (elmélet és gyakorlat)**

Meleg előételek

Szárnyasokból, sertéshúsból halakból készíthető ételek

### **Konyhai kisegítés -Ételkészítési alapgyakorlat (elmélet és gyakorlat)**

Zöldség előételek készítése

Tojás előételek

Tészta előételek

Hús előételek

Az értékelés írásbeli számonkérésből, szóbeli beszámolóból, valamint gyakorlati feladat elvégzése során szerzett érdemjegyek átlagolásából születik.

A fenti tananyag megtalálható:

Ételkészítési ismeretek tankönyv (Szerzők: Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay)

Élelmiszer alapismeretek (Szerző: Galambosné Goldfinger Erzsébet)

Kisegítő információk megszerezhetők: Személyes szaktanári konzultáció, illetve internet

***Budapest? 2018. március 10.***