

50-Szgy-9

Szakgimnázium

9. évfolyam

Nappali tagozat

Gasztronómia gyakorlata

Turisztikai szervező és értékesítő ágazati szakképzés

9. évfolyam

Javítóvizsga témakörök

- *Étel-, italismeret*
- Ételkészítés szerepe a táplálkozásban
- Ételismeret, ételvászték, konyhatechnológiai alapismeret
- Étkezési szokások, terítékek, terítés szabályai
- Felszolgálat szabályai
- Italismeret
- Menü- és italsorok összeállításának ismérvei, gyakorlata

- *Magyar és nemzetközi gasztronómia*
- Magyar konyha
- Kulináris sajátosságok Magyarországon
- Hungarikumok, Nemzeti Értéktár
- Ünnepekhez kapcsolódó étkezési szokások

A javító és osztályozóvizsga leírása

A megadott témakörök alapján a vizsgáztató tanár által meghatározott ételek műveleti sorrendjének a leírása munkaterv nyomtatvány segítségével.

Témakörönként minimum 2 ételt kell tartalmaznia.

A hozzáadott idő 120 perc.

Az értékelés arányai %-ban és osztályzatban

0-35%-ig 1-es

36-50%-ig 2-es

51-65%-ig 3-as

66-85%-ig 4-es

86-100%-ig 5-ös