

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
6275-11/1 A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése,
minimum 500 maximum 1000 karakterterjedelmű

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a NGM/431/1/2012. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENFEL
MEGEGYEZŐ MÁSZOLAT

Dr. Odobina László

Jóváhagyta:

Dr. Odobina László
főosztályvezető



NEMZETI MUNKAÜGYI HIVATAL
Szak- és Felnőttképzési Igazgatóság

Érvényes: 2012. 03. 22-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

Az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelet alapján.

Szakképesítés, szakképesítés-elágazás, rész-szakképesítés, szakképesítés-ráépülés azonosító száma és megnevezése, valamint a kapcsolódó szakképesítés megnevezése:

33 811 01 1000 00 00	Cukrász	Cukrász
33 811 02 1000 00 00	Pincér	Pincér
33 811 03 1000 00 00	Szakács	Szakács
33 811 04 1000 00 00	Vendéglátó eladó	Vendéglátó eladó
33 811 04 0100 31 01	Gyorséttermi- és éttelelő	Vendéglátó eladó
52 811 02 1000 00 00	Vendéglős	Vendéglős

A szóbeli tételek a tanult ismeretek alkalmazását teszik lehetővé. A megadott tételek mellé a szaktanár az adott témához kapcsolódó szakmai szöveget állít össze 500-1000 karakter között. A szövegeket az ajánlott szakirodalom segítségével a vizsgáztató tanár állítja össze.

Felhasználható szakirodalom:

- angol nyelv:

Kovács Andrásné – Vajda Tibor: *Enjoy your food*; Angol szakmai nyelvkönyv szakácsok, cukrászok számára, KIT Kiadó, Bp.

Kovács Andrásné – Vajda Tibor: *Be our guest*; Angol szakmai nyelvkönyv, KIT Kiadó, Bp.

Kovács Andrásné – Vajda Tibor: *Be our guest*; Angol szakmai nyelvkönyv pincérek, vendéglátó eladók számára

Highly Recommended – Oxford

Always at your service

- német nyelv:

Büttl Dagmar – Ivády Réka: *Die Speisekarte, bitte!*

Rudolf Radenhausen: *Guten Appetit!*

Becze Ákosné – Fischerné Jilek Zsuzsanna: *Deutsch in der Gastronomie*

Paola Barberis – Elena Bruno: *Deutsch im Hotel*

Monika Clalüna – Hopf – Mariln Plettenberg: *Deutsch im Beruf; Hotellerie und Gastronomie Teil I.*

A tételsor a (32/2011. (VIII.25.) NGM rendelettel módosított) 15/2008. (VIII. 13.) SZMM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

1. Idegen nyelvű megrendelőlap értelmezése

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- A szállítás ideje, a megrendelt áruk megnevezése, mennyisége és ára, a szállítás módja
- A fontosabb információk megértése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

1. Idegen nyelvű megrendelőlap értelmezése

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	A szállítás ideje, a megrendelt áruk megnevezése, mennyisége és ára, a szállítás módja	35	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A fontosabb információk megértése	30	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Határozottság	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

2. Idegen nyelvű álláshirdetés értelmezése

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- A fontosabb szakmai információk megértése
- A betöltendő munkakör bemutatása, munkaidőre, képzettségre, munkabérre vonatkozó adatok ismertetése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

2. Idegen nyelvű álláshirdetés értelmezése

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A fontosabb szakmai információk megértése	30	
-	Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét	A betöltendő munkakör bemutatása, munkaidőre, képzettségre, munkabérrre vonatkozó adatok ismertetése	35	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

3. A szállodai kilincskártya értelmezése

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- A fontosabb szakmai információk megértése
- Reggeli étel- és italajánlat, időpontok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

3. A szállodai kilincskártya értelmezése

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	A fontosabb szakmai információk megértése	30	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	Reggeli étel- és italajánlat, időpontok	35	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

4. Egy vendéglátóipari egység rendezvényének reklámja

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Formai és tartalmi jellemzők
- Alkalom, étel- és italválaszték
- A fontosabb szakmai információk megértése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

4. Egy vendéglátóipari egység rendezvényének reklámja

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Formai és tartalmi jellemzők	20	
-	A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Alkalom, étel- és italválaszték	25	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A fontosabb szakmai információk megértése	20	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Határozottság	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

5. Egy külföldi bor címkéjének értelmezése

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- A fontosabb szakmai információk megértése
- Formai és tartalmi jellemzők
- A bor neve, fajtája, évjárata, termelője és palackozója

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

5. Egy külföldi bor címkéjének értelmezése

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A fontosabb szakmai információk megértése	20	
-	Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Formai és tartalmi jellemzők	20	
-	A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	A bor neve, fajtája, évszáma, termelője és palackozója	25	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

6. Egy étlap formai és tartalmi értékelése

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Formai és tartalmi jellemzők
- A legfontosabb szakmai információk megértése
- Ételválaszték, a módoszatok értelmezése, ár

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

6. Egy étlap formai és tartalmi értékelése

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Formai és tartalmi jellemzők	20	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A legfontosabb szakmai információk megértése	20	
B	Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	Ételválaszték, a módzatok értelmezése, ár	25	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

7. Egy itallap formai és tartalmi értékelése

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Formai és tartalmi jellemzők
- A legfontosabb szakmai információk megértése
- Italválaszték, ár, mennyiség

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

7. Egy itallap formai és tartalmi értékelése

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Formai és tartalmi jellemzők	20	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A legfontosabb szakmai információk megértése	20	
B	Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	Italválaszték, ár, mennyiség	25	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

8. A borivás kultúrája, borajánlás

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Ételekhez borajánlás, felszolgálati hőmérséklet, eszközök
- A legfontosabb szakmai információk megértése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

8. A borivás kultúrája, borajánlás

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Ételekhez borajánlás, felszolgálási hőmérséklet, eszközök	30	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A legfontosabb szakmai információk megértése	35	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg értelmezése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

9. A magyar konyha jellemzői

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témakörhöz kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Általános jellemzők ismertetése
- A fontosabb szakmai információk megértése
- Jellemző alapanyagok, ételek, italok, készítési módok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

9. A magyar konyha jellemzői

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témakörhöz kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Általános jellemzők ismertetése	20	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A fontosabb szakmai információk megértése	20	
B	Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	Jellemző alapanyagok, ételek, italok, készítési módok	25	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Határozottság	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

10. Egy nemzet konyhájának jellemzői

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Általános jellemzők ismertetése
- A fontosabb szakmai információk megértése
- Jellemző alapanyagok, ételek, italok, készítési módok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

10. Egy nemzet konyhájának jellemzői

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Általános jellemzők ismertetése	20	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A fontosabb szakmai információk megértése	20	
B	Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	Jellemző alapanyagok, ételek, italok, készítési módok	25	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Határozottság	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

11. Egy ételsor összeállításának szabályai

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése
- A legfontosabb szakmai információk megértése
- Alkalomhoz illő választék, italajánlás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

11. Egy ételsor összeállításának szabályai

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése	20	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A legfontosabb szakmai információk megértése	20	
B	Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	Alkalomhoz illő választék, italtajánlás	25	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

12. Húsvéti menüsor

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése
- A legfontosabb szakmai információk megértése
- Jellegzetes alapanyagok, italajánlás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

12. Húsvéti menüsor

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése	20	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A legfontosabb szakmai információk megértése	20	
B	Italok és ételek neve, készítési technológiájának leírása idegen nyelven	Jellegzetes alapanyagok, italajánlás	25	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

13. Kímélő ételek választéka

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése
- A legfontosabb szakmai információk megértése
- Jellegzetes alapanyagok, italajánlás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

13. Kímélő ételek választéka

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése	20	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A legfontosabb szakmai információk megértése	20	
B	Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	Jellegzetes alapanyagok, italajánlás	25	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....

dátum

.....

aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

14. Karácsonyi sütemények választéka

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése
- A legfontosabb szakmai információk megértése
- Jellemző alapanyagok, készítési és díszítési módok értelmezése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

14. Karácsonyi sütemények választéka

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése	20	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A legfontosabb szakmai információk megértése	20	
C	Konyhai, cukrászati, éttermi félkész- és késztermékek idegen nyelvű technológiája	Jellemző alapanyagok, készítési és díszítési módok értelmezése	25	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

15. A gulyásleves receptje

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése
- A legfontosabb szakmai információk megértése
- Alapanyagok, anyaghányad, készítési- és tálalási mód leírásának értelmezése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

15. A gulyásleves receptje

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése	20	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A legfontosabb szakmai információk megértése	20	
C	Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája	Alapanyagok, anyaghányad, készítési- és tálalási mód leírásának értelmezése	25	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

16. A Dobos torta anyaghányada és elkészítésének művelete

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése
- A legfontosabb szakmai információk megértése
- Alapanyagok, anyaghányad, készítési- és tálalási mód leírásának értelmezése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

16. A Dobos torta anyaghányada és elkészítésének művelete

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése	20	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A legfontosabb szakmai információk megértése	20	
C	Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája	Alapanyagok, anyaghányad, készítési- és tálalási mód leírásának értelmezése	25	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes		Szorgalom, igyekezet	3	
Társas		Kapcsolatteremtő készség	3	
Módszer		Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

17. Étkezési szokások az adott nyelvterületen

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése
- A legfontosabb szakmai információk megértése
- Az ételek és italok jellemzése, bemutatása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

17. Étkezési szokások az adott nyelvterületen

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése	20	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A legfontosabb szakmai információk megértése	20	
B	Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	Az ételek és italok jellemzése, bemutatása	25	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
Személyes		Szorgalom, igyekezet	3	
Társas		Kapcsolatteremtő készség	3	
Módszer		Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

18. Élelmiszerek raktározása, tárolása

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése
- A legfontosabb szakmai információk megértése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

18. Élelmiszerek raktározása, tárolása

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése	30	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A legfontosabb szakmai információk megértése	35	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Határozottság	3	
	Módszer	Logikus gondolkodás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

19. Az olajsütő gépfelirata, használata

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése
- A legfontosabb szakmai információk megértése
- A gép részeinek és használatának ismertetése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

19. Az olajsütő gépfelirata, használata

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatja alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése	20	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A legfontosabb szakmai információk megértése	20	
C	Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratai idegen nyelven	A gép részeinek és használatának ismertetése	25	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Határozottság	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

20. A kézi robotgép gépfelirata, használata

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Információtartalom vázlata

- Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése
- A legfontosabb szakmai információk megértése
- A gép részeinek és használatának ismertetése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1 vizsgafeladat

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

20. A kézi robotgép gépfelirata, használata

Fordítsa le és értelmezze idegen nyelven a vizsgáztató tanárral az adott témához kapcsolódó szöveget!

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	Alapvető szabályok betartásának ellenőrzése	20	
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	A legfontosabb szakmai információk megértése	20	
C	Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratai idegen nyelven	A gép részeinek és használatának ismertetése	25	
Összesen			65	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése		25	
Összesen			25	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szorgalom, igyekezet	3	
	Társas	Határozottság	3	
	Módszer	Gyakorlatias feladatértelmezés	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás