

**SZÉCHENYI ISTVÁN BAPTISTA TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS GIMNÁZIUM****OSZTÁLYOZÓVIZSGA TÉMAKÖRÖK**

**TANTÁRGY: TERMELÉS ELMÉLETE**  
**TANÍTOTT SZAKIRÁNY: TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS**  
**TANÍTOTT ÉVFOLYAM: 12. ÉVFOLYAM, I./II FÉLÉV**  
**TANÍTOTT ÓRASZÁM: 172 / ÉV**

**I félév**

A befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata  
Cukrászati befejező fogások fajtái, alkalmazásuk lehetőségei  
Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata  
Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata  
Menü összeállítás szabályai, az ételsorok szerkesztése

**II. félév**

Menü összeállítás szabályai, az ételsorok szerkesztése

| Osztályozó vizsga     | írásbeli | szóbeli |
|-----------------------|----------|---------|
| Időtartam             | 60p      | 10p     |
| Arány az értékelésnél | 60%      | 40%     |
| A vizsga értékelése   |          |         |
| jeles (5)             | 90%-tól  |         |
| Jó (4)                | 75%-tól  |         |
| Közepes (3)           | 55%-tól  |         |
| Elégséges (2)         | 40%-tól  |         |
| Elégtelen (1)         | 0-39%-ig |         |