

ÉRETTSÉGI VIZSGA • 2020. október 26.

VENDÉGLÁTÓIPARI ISMERETEK

KÖZÉP SZINTŰ ÍRÁSBELI VIZSGA

JAVÍTÁSI-ÉRTÉKELÉSI ÚTMUTATÓ

EMBERI ERŐFORRÁSOK MINISZTERIUMA

Útmutató a vizsgázók teljesítményének értékeléséhez (az értékelő tanárok részére)

Tisztelt Javító Kolléga!

1. A javítási-értékelési útmutatóban feltüntetett válaszokra kizárólag a megadott pontszámok adhatók.

- a) Bizonyos feladatoknál példákat, jellemzőket kérünk, a pontszám ezek számával arányos. Többletpontszám nem adható akkor sem, ha az elvártnál többet sorolna fel a vizsgázó.
- b) A megadott pontszámok további bontása csak ott lehetséges, ahol erre külön utalást talál. Az így kialakult pontszámok csak egész pontok lehetnek.
- c) Teljes pontszám csak hibátlan feladatmegoldásért adható.
- d) A javítás során fel kell tüntetni a részpontszámokat és meg kell jelölni az előforduló hibákat.
- e) Bizonyos – teszt jellegű – feladatoknál csak az egyértelműen javított válasz fogadható el.

2. A számítási feladatoknál a vizsgázó számológépet használhat, de minden mellékszámításnál ki kell jelölnie:

- a számított adat vagy mutató megnevezését,
- a számítás módját (a matematikai művelet a rendelkezésre álló adatokkal felírva),
- a kapott eredményt a mértékegységével együtt.

a) A számítási feladatokban a részeredményekért adható pont csak akkor jár, ha a vizsgázó megnevezte, hogy mit számol ki, helyes adatokat használt a számítás során, megfelelően alkalmazta a kerekítés szabályait, meghatározta a helyes eredményt és annak helyes mértékegységét is.

b) A részpontszámok fele adható – egész számra kerekítve –, ha a vizsgázó a számítási módot helyesen jelölte ki, de korábban már rontott számítása miatt rossz számmal számolt, így adatai és a részeredmény nem helyes, vagy helytelenül kerekített, vagy nem használt, illetve helytelen mértékegységet használt.

c) Amennyiben az előbb felsoroltak közül egynél több hibát ejtett, vagy nem nevezte meg, hogy mit számolt ki, vagy az eredménye rossz, a részpontszám nem jár.

d) Az egyes részsámításokért járó pontokat akkor is meg kell adni, ha a vizsgázó összevont vagy szétválasztott lépéseket, vagy más módon számolt. A vizsgázó a részsámításokat más sorrendben is végezheti.

e) Egyes feladatoknál többféle megoldás lehetséges. A javítási-értékelési útmutatótól eltérő más, helyes megoldásokat is el kell fogadni.

Jó munkát kívánunk!

I. feladatsor: Vendéglátó gazdálkodás elmélete és gyakorlata **35% = 35 pont****1. feladat** **4 pont**

Egészítse ki az alábbi mondatokat a hiányzó szakkifejezésekkel!

A/az **kínálat** az eladásra szánt áruk és szolgáltatások összessége, amelyet meghatározott helyen és időben, meghatározott áron megvételre, vagy igénybevételre ajánlanak.

A/az **munka** céltudatos emberi tevékenység, amely során a dolgozó az ismereteit, tudását, tapasztalatait és képességét áruba bocsátja. / Az ember (és/vagy gép) által energia (erőfeszítés) kifejtése révén hasznos, rendszerint ellenszolgáltatásért elvégzett különböző tartalmú tevékenységek összessége.

Lappangónak, más néven látensnek nevezzük azt a/az **szükségletet / igényt**, amely jelen van ugyan a piacon, de még nem tudatosult a potenciális vendégben. Először fel kell deríteni, majd ezután válhat kielégíthetővé.

A/az **monopólium** olyan piaci szerkezetet jelöl, amikor egy adott termékből egy eladó van a piacon, nincs versenytársa, uralja a piacot és kialakítja az árakat.

Értékelés: Ezek a megoldások, vagy rokonértelmű megfelelőik fogadhatók el! Minden helyes szakkifejezés meghatározása 1 pontot ér.

2. feladat **5 pont**

Döntse el az alábbi állításokról, hogy igazak vagy hamisak! A megfelelő oszlopba tegyen X jelet!

Állítások	Igaz	Hamis
A vendéglátó üzletekben kizárólag helyben fogyasztott ételek és italok értékesítésével foglalkoznak.		X
Az áruk minőségi átvétele méréssel és számolással történik. Meg kell állapítani, hogy a beszállított mennyiség megegyezik-e a bizonylaton (szállítólevél, számla) szereplő értékekkel.		X
A vendéglátó üzletben található gépek, berendezések elhelyezésénél a munkaműveletek térbeli és időbeli sorrendjét is figyelembe kell venni.	X	
Kereskedelmi (nyílt értékesítésű) vendéglátóhelyek esetén előre foglalásnál mindig tudható a vendégkör összetétele, jellemzői, hiszen ezeket az adatokat hivatalosan, kérés nélkül is be kell jelenteni.		X
Adótartozás alatt az esedékességkor meg nem fizetett adót és a jogosulatlanul igénybe vett költségvetési támogatást értjük.	X	

Értékelés: Csak ezek a megoldások fogadhatók el. Minden helyes válasz 1 pontot ér. Erre a feladatra összesen $5 \times 1 = 5$ pont adható.

3. feladat**4 pont**

Párosítsa össze a megadott vállalkozási formákkal kapcsolatban álló kifejezéseket! Írja a táblázat alsó sorába a sorszámhoz tartozó megfelelő betűjelet!

1.	közkereseti társaság	a)	törzsbetét(ek)
2.	korlátolt felelősségű társaság	b)	minden tag felelőssége korlátlan és egyetemleges
3.	betéti társaság	c)	tulajdonosai a részvényesek
4.	részvénytársaság	d)	a kültag felelőssége korlátolt

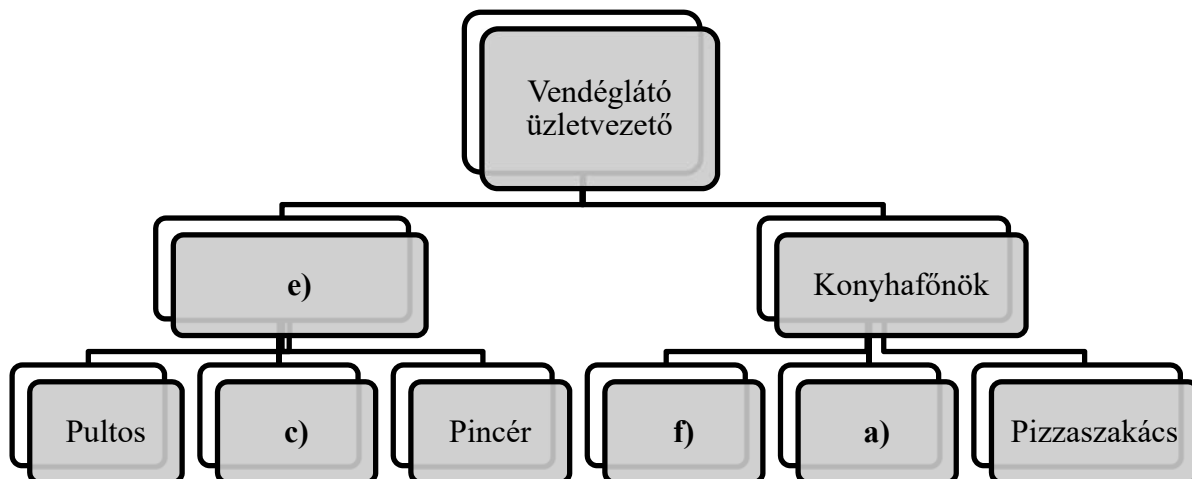
1.	2.	3.	4.
b)	a)	d)	c)

Értékelés: Csak ezek a megoldások fogadhatók el! Minden helyes párosításért 1 pont adható, összesen $4 \times 1 = 4$ pont.

4. feladat**4 pont**

A vendéglátáshoz kapcsolódó alábbi szervezeti felépítés üres celláiba írja be a felsorolt munkakörök betűjelét! Néhányat segítségképpen megadtunk. Nem kell minden munkakört besorolnia!

- a) Részlegvezető szakács b) Könyvelő c) Sommelier
d) Zenész e) Teremfőnök f) Konyhai kisegítő
g) Villanyszerelő



Értékelés: Minden jó beírásért 1 pont jár. Erre a feladatra összesen $4 \times 1 = 4$ pont adható.

5. feladat**3 pont**

Az étterem a napi menüben friss zellerből készít zeller krémlevest. A zeller tisztítása után a tiszta tömeg 77,5%. Mekkora a veszteség 17 kg zeller tisztításakor %-ban és kg-ban?

A következő hónapban csökkent a menüszolgáltatás igénybevétele, ezért csak 9 kg friss zellert használtak fel a zeller krémleves elkészítéséhez. A 9 kg zeller tisztítását követően mennyi lesz a zeller tiszta tömege?

Kerekítés: *Az adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!*

$$\text{Tisztítási veszteség (\%)} = 100 - 77,5 = 22,5\% \quad 1 \text{ pont}$$

$$\text{Tisztítási veszteség (kg-ban)} = 17 \times 0,225 = 3,825 \approx 3,8 \text{ kg} \quad 1 \text{ pont}$$

$$\text{Tiszta tömeg (N° tömeg)} = 9 \times 0,775 = 6,975 \approx 7 \text{ kg} \quad 1 \text{ pont}$$

Értékelés: *Pontozás a feladatban megadottak szerint. Erre a feladatra összesen $3 \times 1 = 3$ pont adható.*

6. feladat**4 pont**

Üzletébe 20 kg burgonya, 5 kg uborka és 15 kg hagyma érkezett. Ez az összes beérkezett zöldség 80%-át jelenti. A zöldségfélék tömege a göngyöleg tömege nélkül értendő. Számítsa ki, hány kg zöldség (nettó tömeg) érkezett összesen az üzletbe! Mennyi az összesen beérkezett szállítmány bruttó tömege, ha annak 9,5%-át teszi ki a tara tömege?

Kerekítés: *Az adatokat két tizedesjegyre kerekítse!*

$$\text{Beérkezett zöldségek nettó tömege} = 20 + 5 + 15 = 40,0 \text{ kg} \quad 1 \text{ pont}$$

$$\text{Összes beérkezett zöldség nettó tömege} = 40 \div 0,8 = 50,0 \text{ kg} \quad 1 \text{ pont}$$

$$\text{Tára tömeg} = 50,0 \times 0,095 = 4,75 \text{ kg} \quad 1 \text{ pont}$$

$$\text{Bruttó tömeg} = 50,0 + 4,75 = 54,75 \text{ kg} \quad 1 \text{ pont}$$

7. feladat**4 pont**

A vendéglőbe egy 20 fős diákcsoport érkezett. Előre megrendelt, kétfogásos menüt fogyasztottak 2 dl házi limonádéval. Távozáskor 50 000 Ft-ot fizettek. Mennyi az 1 főre jutó bruttó fogyasztás? Határozza meg a fogyasztás nettó nyersanyagértékét 1 főre, ha az átlagos haszonkulcs 190%! Számítsa ki az árrés értékét is 1 főre vonatkoztatva! ÁFA-kulcs = 5%.

Kerekítés: *Az adatokat egész számra kerekítse!*

$$\text{Egy főre jutó bruttó fogyasztás} = 50\,000 \div 20 = 2\,500 \text{ Ft/fő} \quad 1 \text{ pont}$$

$$\text{Egy főre jutó nettó eladási ár} = 2\,500 \div 1,05 = 2\,380,95 \approx 2\,381 \text{ Ft} \quad 1 \text{ pont}$$

$$\text{1 főre jutó nettó nyersanyagérték} = 2\,381 \div 2,9 = 821,03 \approx 821 \text{ Ft} \quad 1 \text{ pont}$$

$$\text{Árrés (1 főre)} = 821 \times 1,9 = 1\,559,9 \approx 1\,560 \text{ Ft} \quad 1 \text{ pont}$$

Értékelés: *Pontozás a feladatban megadottak szerint. Erre a feladatra összesen $(2 \times 1) + 2 = 4$ pont adható.*

8. feladat**5 pont**

Számítsa ki a büfé készletgazdálkodási mutatóit és a beszerzés értékét, ha az alábbi készletadatok állnak rendelkezésre nettó beszerzési áron:

- nyitókészlet (január 01.): 440 E Ft
- zárókészlet (június 30.): 480 E Ft

Az üzleti bevétel ebben az időszakban nettó 39 480 E Ft volt, az ELÁBÉ-szint 46%.

Kerekítés: Az adatokat egész számra kerekítse!

$$\text{Átlagkészlet} = (440 + 480) \div 2 = 460 \text{ E Ft} \quad 1 \text{ pont}$$

$$\text{ELÁBÉ} = 39\,480 \times 0,46 = 18\,160,8 \approx 18\,161 \text{ E Ft} \quad 1 \text{ pont}$$

$$F_{sf} = 18\,161 \div 460 = 39,48 \approx 39 \text{ fordulat/félév} \quad 1 \text{ pont}$$

$$F_{sn} = 180 \div 39 = 4,62 \approx 5 \text{ nap} \quad 1 \text{ pont}$$

$$\text{Beszerzés} = 4\,540 + 480 - 440 = 4\,580 \text{ E Ft} \quad 1 \text{ pont}$$

Értékelés: Pontozás a feladatban megadottak szerint. Erre a feladatra összesen $5 \times 1 = 5$ pont adható.

9. feladat**2 pont**

Egy szezonális vendéglátó egység elmúlt évi forgalma 103 000 E Ft volt, míg az azt megelőző évben 108 500 E Ft. Számítsa ki, hogyan változott az üzlet forgalma az előző évhez képest, majd értékelje a kapott eredményt!

Kerekítés: A százalékos értéket egész számra kerekítve adja meg!

$$V_d = (103\,000 \div 108\,500) \times 100 = 94,93 \approx 95\% \quad 1 \text{ pont}$$

A kapott eredmény értékelése:

Az üzlet teljesítménye az előző időszakhoz képest 5%-kal csökkent. 1 pont

Értékelés: Pontozás a feladatban megadottak szerint. Erre a feladatra összesen $2 \times 1 = 2$ pont adható.

II. feladatsor: Felszolgálási alapok és felszolgáló szakmai ismeretek 35% = 35 pont**10. feladat****10 pont**

Írja le az éttermi terítés műveleteinek sorszámát „A műveletek sorrendje” oszlop megfelelő celláiba! A terítés műveleteinek felsorolásából hiányzik a „kisleltár felhelyezése”. A táblázat alatti kipontozott vonalra írja le, hogy Ön melyik terítési műveletet követően helyezné fel a kisleltárt!

A táblázat kitöltésekor ügyeljen arra, hogy csak a megfelelő sorszám egyértelmű beírásáért jár pont! Azonos sorszám több cellába történő beírása nem fogadható el!

A műveletek sorszáma	A terítés műveletei	A műveletek sorrendje
1.	A szervizasztal (tálalóasztal) felkészítése	8.
2.	Az asztalkendő (szalvéta) felrakása	6.
3.	A tányérok feltevése	3.
4.	Az abroszok felhelyezése	2.
5.	Az asztalok egy vonalba állítása	1.
6.	A székek beállítása	7.
7.	Háttér munka, konyhai bekészítés	9.
8.	A poharak feltevése	5.
9.	Az evőeszközök felrakása	4.

A kisleltár felhelyezésére a(z): **abroszok felhelyezése , vagy a poharak feltevése** műveletet követően kerülhet sor.

Értékelés: a műveletek sorrendjének meghatározása során csak ezek a sorszámok fogadhatók el és a megfelelő sorszám egyértelmű beírásáért adható pont! A válaszok bármilyen módszerrel történő javítása, valamint azonos sorszám több cellába történő beírása nem fogadható el! Minden helyesen beírt sorszám 1 pontot ér. Erre a feladatra összesen $9 \times 1 = 9$ pont adható! A kisleltár felhelyezésének gyakorlata eltérő, ezért a javítást végző szaktanár más, szakmailag indokolható választ is elfogadhat. Erre a részre további 1 pont adható. Erre a feladatra összesen $9 + 1 = 10$ pont adható.

Forrás: : <http://schnittaegyesulet.hu/teritesi-trendek>

11. feladat**6 pont**

Döntse el az alábbi állításokról, hogy igazak vagy hamisak! A megfelelő oszlopba tegyen X jelet!

Állítások	Igaz	Hamis
A zsidó vallásban tisztátalanok az egész talpukon járók: a ló, a szamár, az öszvér és az olyan állatok, amelyek kérődznek, de nem hasított körműek. Ide tartozik például a nyúl és a teve is. E vallás azonban kivételt tesz a sertéssel, amelynek fogyasztása megengedett.		X
A spárga és a földieper az őszi időszak idényjellegű alapanyagai.		X
Az iszlám vallás hívei körében megengedett a birkahús fogyasztása.	X	
A keresztény vallásban nagypéntek Krisztus szenvedésére és kereszthalálára való emlékezés napja, szigorú böjt. Halat, tojást, olajos savanyú káposztát, aszalt gyümölcsöket, pattogatott kukoricát, tehát jellegzetes böjti ételeket fogyasztottak. Nagyszombat már a húsvéti örömnévp kezdete. <small>Forrás: http://mek.niif.hu/00100/00129/html/4fejezet.htm</small>	X	
A vegetarianizmus olyan táplálkozási irányzat, amelynek képviselői úgy biztosítják a szervezetük számára szükséges alap- és védőtápanyagokat, hogy részben tartózkodnak az állati eredetű élelmiszerek fogyasztásától.	X	
Az étrend ajánlásokor figyelembe kell venni a vendégek életkorát is.	X	

Értékelés: Csak ezek a megoldások fogadhatók el! Minden helyes válasz 1 pontot ér. Erre a feladatra összesen $6 \times 1 = 6$ pont adható.

12. feladat**6 pont**

Írja be a táblázatba a különböző szakmai kifejezések jelentését!

Szakmai kifejezés	A kifejezések jelentése
étlap	A vendéglátó üzlet ételválasztékát szakmai csoportosítás szerint tételesen felsoroló ártájékoztató, amely tartalmazza a termékek egységnyi mennyiségre, vagy mértékegységre megállapított fogyasztói árát.
étlap és itallap tábla	A felszolgálással értékesítő üzlet vendégbejáratán kívül kötelezően elhelyezett választékközlő eszköz. Célja, hogy a vendégek még az értékesítő térbe belépést megelőzően tudjanak tájékozódni az üzlet választékáról és az árakról.
À la carte	Az étlap szerinti étkezés nemzetközi elnevezése / az étlapról történő választást jelenti.
carte du jour	Szezonális étlap / szezonális alapanyagokból készített termékeket tartalmaz, az állandó étlap betétlapjaként vagy dekoratív kivitelben „árlapként” kerül az asztalokra.
étrend	Az étrend az étkezés rendje (francia nyelven menü), azaz egy konkrét étkezés ételeinek, az ételekkel harmonizáló italainak felsorolása a fogyasztás meghatározott sorrendjében.
aperitif	Az étkezés előtt fogyasztott, étvágygerjesztő hatású italcsoporthoz tartozó elnevezése.

Értékelés: Minden helyes válasz 1 pontot ér. Erre a feladatra összesen $6 \times 1 = 6$ pont adható. Más, szakmailag helyes megfogalmazás is elfogadható!

13. feladat**4 pont**

Írja a levesek alatti cellákba a hozzájuk illő levesbetétek betűjelét!

a) Csipetke b) Finommetélt (cérnametélt) c) Pirított zsemlekocka d) Tojás kocsonya

A leves megnevezése	Erőleves Royal módra	Bográcsgulyás	Újházi-tyúkhúsleves	Spárga krémleves
A levesbetét sorszáma	d)	a)	b)	c)

Értékelés: 4×1 pont = 4 pont adható. Csak ezek a megoldások fogadhatók el!

14. feladat**4 pont**

A fogyasztási alkalom oszlop megfelelő cellájába írja be, hogy milyen fogyasztási alkalmakra ajánlaná az alábbiakban felsorolt ételeket!

Az étel megnevezése	Fogyasztási alkalom
Tejszínes tárkonyos bárányragu leves	Húsvét
Bőrös ropogós malacsült lencsefőzeléssel	Szilveszter
Libasült hagymás tört burgonyával, párolt káposztával	Márton-nap
Gesztenyével töltött pulykamell sült almával	Karácsony

Értékelés: Csak ezek a megoldások fogadhatók el! $4 \times 1 = 4$ adható.

15. feladat**5 pont**

Döntse el, hogy az alábbi műveletet a vendég melyik oldaláról végezzük! A helyesnek ítélt válasz oszlopába tegyen **X** jelet!

A végzett művelet leírása	Bal oldalról végezzük	Jobb oldalról végezzük
a kenyér, vagy más pékáruk bekínálása	X	
az ásványvíz betöltése		X
az aperitif ital felhelyezése az asztalra		X
a borok bemutatása	X	
a csonttányér leszedése	X	

Értékelés: minden helyes válasz megjelöléséért 1 pont adható! Csak ezek a válaszok fogadhatók el! $5 \times 1 = 5$ pont adható.

III. feladatsor: Élelmiszerismeret**35% = 35 pont****16. feladat****6 pont**

Párosítsa az alábbi ásványi anyagokat élettani jelentőségük szerint Írja be az ásványi anyag nevét a megfelelő helyre!

vas	klór	fluor	jód	kalcium	foszfor
-----	------	-------	-----	---------	---------

Ásványi anyag	Élettani jelentősége
fluor	a fogzománc egyik alkotóeleme
jód	a pajzsmirigy hormon része
kalcium	a csontok és a fogak egyik építőeleme
foszfor	az idegsejtek és a csontok alkotórésze
vas	a hemoglobin alkotórésze
klór	a gyomorsav-képzést segíti

Értékelés: Csak ezek a megoldások fogadhatók el. Minden helyes megoldásért 1 pont adható, összesen $6 \times 1 = 6$ pont.

17. feladat**5 pont**

Válassza ki az **egyetlen hibás** választ és jelölje X jellel!

a) Melyik vitamin nem zsírban oldódó?

<input type="checkbox"/>	retinol	<input checked="" type="checkbox"/>	tiamin
<input type="checkbox"/>	kalciferol	<input type="checkbox"/>	tokoferol

b) Melyik íz nem sorolandó az alapízek közé?

<input checked="" type="checkbox"/>	csípős	<input type="checkbox"/>	savanyú
<input type="checkbox"/>	sós	<input type="checkbox"/>	keserű

c) Melyik gomba nem fogyasztható?

<input type="checkbox"/>	csiperkegomba	<input type="checkbox"/>	kucsmagomba
<input type="checkbox"/>	laskagomba	<input checked="" type="checkbox"/>	papsapkagomba

d) Melyik sajt nem lágy sajt?

<input type="checkbox"/>	mascarpone	<input type="checkbox"/>	camembert
<input type="checkbox"/>	feta	<input checked="" type="checkbox"/>	edami

e) Melyik zöldség nem gyökérzöldség?

<input type="checkbox"/>	paszternák	<input type="checkbox"/>	reték
<input checked="" type="checkbox"/>	cikória	<input type="checkbox"/>	cékla

Értékelés: Csak ezek a megoldások fogadhatók el. Minden helyes megoldásért 1 pont adható, összesen $5 \times 1 = 5$ pont.

18. feladat**4 pont**

Döntse el az alábbi állításokról, hogy igazak-e vagy hamisak! A megfelelő oszlopba tegyen X jelet!

Fogalom	Igaz	Hamis
A vaj nem köpüléssel készül.		X
Margarin készítésekor az étolajat hidrogénnel keményítik.	X	
A méz a virágok nektárjából előállított természetes édesítőszer.	X	
A mesterséges édesítőszer is emelik a vércukorszintet.		X

Értékelés: Csak ezek a megoldások fogadhatók el. Minden helyes megoldásért 1 pont adható, összesen $4 \times 1 = 4$ pont.

19. feladat**5 pont**

Helyettesítse be az alábbi mondatokba a hiányzó kifejezéseket!

- A tojás egy megnagyobbodott **petesejt**, amelyből új utód fejlődik, ezért tartalmazza az új élőlény számára szükséges összes tápanyagot.
- A húsok legértékesebb alaptápanyagai a teljes értékű **fehérjék**.
- A/az **vörös/barna** színű húsok színét a mioglobinban található vasionok adják.
- A vágómarha legértékesebb és legdrágább húsrésze a/az **bélszín/vesepecsenye**.
- A liba/kacsa legértékesebb belsősege a/az **máj**.

Értékelés: Csak ezek a megoldások fogadhatók el. Minden helyes megoldásért 1 pont adható, összesen $5 \times 1 = 5$ pont.

IV. feladatsor: Élelmiszerbiztonság**10% = 10 pont****20. feladat****4 pont**

Válaszoljon röviden a következő kérdésekre!

- A vendéglátásban melyik mikroorganizmusok által okozott ételmérgezések a leggyakoribbak?
 - **A szalmonellózis / szalmonellás / Staphylococcus aureus / Campylobacter jejuni** megbetegedés.
- Mennyi a normál hűtőtér megengedett hőmérséklete?
 - **0 - + 5 °C**
- Mennyi ideig érvényes az orvosi alkalmassági vizsgálat negatív eredménye az egészségügyi kiskönyvben?
 - **1 év**
- Napi hány adag étel felett kell ételmintát elrakni a közétkeztetésben, valamint rendezvényi étkeztetésnél?
 - **29 adag felett / 30 adagtól**

Értékelés: Egyéb megoldások is elfogadhatók. Minden helyes megoldásért 1 pont adható, összesen $4 \times 1 = 4$ pont.

21. feladat**3 pont**

Húzza alá a **három igaz** állítást!

a) Az ózonkezelt tojást fertőtleníteni kell!

b) A tojás fertőtlenítéséhez 2%-os hipó (nátrium-hipoklorit) oldatot használunk.

c) Az ecetsav baktériumok az élelmiszerek cukortartalmát ételecetté bontják.

d) A CCP-k meghatározása a HACCP 7 alapelvének egyik pontja.

e) Az aszkorbinsav (C-vitamin) antioxidáns.

f) A szolanin a baktériumok által termelt mérgező anyag.

Értékelés: Csak ezek a megoldások fogadhatók el. Minden helyes megoldásért 1 pont adható, összesen $3 \times 1 = 3$ pont. Kettő esetén 2, egy esetén 1 pont adható. Csak a helyes megoldások fogadhatók el!

22. feladat**3 pont**

Írja le a HACCP rendszer három alappillérének teljes magyar elnevezését!

GHP: **Jó higiéniai gyakorlat**

GMP: **Jó gyártási gyakorlat**

GCP: **Jó vendéglátó gyakorlat**

Értékelés: Ezek a megoldások fogadhatók el. Minden helyes megoldásért 1 pont adható, összesen $3 \times 1 = 3$ pont.