

## ESTI TAGOZAT

1.81.

### SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV

a

34 811 04

**SZAKÁCS**

**SZAKKÉPESÍTÉSHEZ**

#### **I. A szakképzés jogi háttere**

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet és
- a 34 811 04 számú, Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet

alapján készült.

#### **II. A szakképesítés alapadatai**

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 04

Szakképesítés megnevezése: Szakács

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

#### **III. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai végzettség hiányában:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 18. Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

## IV.A szakképzés szervezésének feltételei

### Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

### Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

## V. A szakképesítés óraterve esti rendszerű oktatásra

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	791 óra/év
Összesen:		2343 óra		2853 óra

### Kizárólag 11-12. évfolyamon megszervezett két éves esti felnőttoktatásban

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	16 óra/hét	576 óra/év	18 óra/hét	648 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	18 óra/hét	558 óra/év	18 óra/hét	558 óra/év
Összesen:		1294 óra		1366 óra

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam			1/11. évfolyam			2/12. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy		e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	10	7	140	5,5+1	19,5	140	5,5+2	20,5	160	5	13	7	11	
	Összesen	17			25+1			26+2			18		18		
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.						0,5		0,5						
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.						2						1		
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	2	2		1+1		1+1		1	1			1,5		
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	2			1		1		1				1		
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0,5											0,5		
	Vendéglátás higiénája				0,5								0,5		
	Szakmai idegen nyelv	1			1			1	1				1		
12094-16 Ételtészeti ismeretek alapjai	Ételtészeti ismeretek alapjai elmélet	4,5							1,5						
	Ételtészeti ismeretek alapjai gyakorlat I. iskolában		5							2					
	Ételtészeti ismeretek alapjai gyakorlat II. külső gyakorlólóhelyen					15,5				10					
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Ételtészeti ismeretek elmélet				2		1+1						1,5		
	Ételtészeti ismeretek gyakorlat iskolában					2		2						1	
	Ételtészeti ismeretek gyakorlat külső gyakorlólóhelyen					2		17,5						10	

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

## 2. számú táblázat

## A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen		
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy			
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	360	252	140	234	702	140	232,5	635,5	2696	180	468	160	217	341	1366		
	Összesen	612		140	936		140	868			648		160	558				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	826,5 óra (30,66%)									1366-ból 397 óra (29,06%)							
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1869,5 óra (69,34%)									1366-ból 969 óra (70,94%)							
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>	0	0		0	0		15,5	0	16	18	0		0	0	18		
	Munkajogi alapismeretek							3,5		4	4					4		
	Munkaviszony létesítése							4		4	5					5		
	Álláskeresés							4		4	5					5		
	Munkanélküliség							4		4	4					4		
11497-12 Foglalkoztatás I.	<b>Foglalkoztatás I.</b>	0	0		0	0		62	0	62	0	0		31	0	31		
	Nyelvtani rendszerezés 1							8		8				5		5		
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10				5		5		
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24				11		11		
	Munkavállalói szokások							20		20				10		10		
Gazdálkodási ismeretek	<b>Vendéglátó gazdálkodás</b>	72	72		72	0		62	0	278	36	36		46,5	0	118,5		
	A gazdálkodás elemei, a piac	26								26	4					4		
	Vendéglátó alapismeretek	46			16					62	14					14		
	Adózási ismeretek				20					20				8		8		
	Ügyvitel a vendéglátásban							26		26				8		8		
	Alap, tömeg-és veszteségszámítás		20							20	8	12				20		

	Viszonyszámok		24					24	5	12			17		
	Árképzés		28		12			40	5	6			11		
	Jövedelmezőség				24			24		6		12	18		
	Készletgazdálkodás						16	16				10	10		
	Elszámoltatás						20	20				8,5	8,5		
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	<b>72</b>	<b>0</b>		<b>36</b>	<b>0</b>		<b>31</b>	<b>0</b>	<b>139</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>67</b>
	Táplálkozás ismeret	18						18	6				6		
	Környezetvédelmi ismeretek	4						4				1	1		
	Fogyasztóvédelem	10						10				2	2		
	Élelmiszerek csoportjai I.	40						40	20				20		
	Élelmiszerek csoportjai II.				18			18	10				10		
	Élelmiszerek csoportjai III.				18			18				9	9		
	Élelmiszerek csoportjai IV,						15	15				9	9		
	Élelmiszerek csoportjai V.						16	16				10	10		
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonságról általában</b>	<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>
	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3						3				3	3		
	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6						6				5	5		
	Kémia toxikológiai élelmiszerbiztonság	4						4				5	5		
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5						5				2,5	2,5		
	<b>Vendéglátás higiéniája</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele				8				8				7	7	
	Személyi higiénia				4				4				3	3	
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6				6				5,5	5,5	
12096-16 Szakács szakmai idegen nyelv	<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>36</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>31</b>	<b>103</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>67</b>
	Konyhai helyiségek, gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak	12						4	16	8			8	16	
	Mértékegységek idegen nyelven	2						4	6	6			2	8	
	Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven	14						7	21	10			4	14	
	Szakmai technológiák	8						7	15	4			4	8	
	Receptek fordítása				22			5	27	8			8	16	
	Konyhai kommunikáció				14			4	18				5	5	

12094-16 Étélkészítési ismeretek alapjai	<b>Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet</b>	<b>162</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>54</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>
	A szakács szakma alapozó ismeretei	12								12	2					2
	Technológiai ismeretek	16								16	4					4
	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)	34								34	8					8
	Levesek, levesbetétek	20								20	8					8
	Meleg előételek	12								12	5					5
	Sós tésztaételek	6								6	2					2
	Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek	48								48	15					15
	Háziszárnyasokból készíthető ételek	14								14	10					10
	<b>Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I. iskolában</b>	<b>0</b>	<b>180</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>72</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>
	A szakács szakma alapozó ismeretei		10							10		4				4
	Technológiai ismeretek		15							15		6				6
	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)		35							35		12				12
	Levesek, levesbetétek		25							25		10				10
	Meleg előételek		15							15		7				7
	Sós tésztaételek		10							10		4				4
	Vágóállatokból (sertés-húsból, borjúhúsból, marhahúsból, bány-, birka- és ürühúsból, egyéb házi-állatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek		50							50		20				20
	Háziszárnyasokból készíthető ételek		20							20		9				9
	<b>Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II. külső gyakorlólhelyen</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>558</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>558</b>	<b>0</b>	<b>360</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>360</b>

	Ismerkedés a munkahellyel és (Balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonsági alapoktatások)				18				18		15			15	
	Előkészítő és kiegészítő műveletek				100				100		70			70	
	Körettek, saláták, főzelékek, mártások készítése				110				110		45			45	
	Levesek, levesbetétek készítése				100				100		80			80	
	Meleg előételek, sós tésztaétezek				50				50		30			30	
	Házi állatok húsból készíthető ételek				180				180		120			120	
	<b>Ételkészítési ismeretek elmélet</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>72</b>	<b>0</b>		<b>62</b>	<b>0</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>46,5</b>	<b>0</b>	<b>46,5</b>
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek				18				18				7	7	
	Vegetáriánus ételek				6				6				4	4	
	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások				26				26				8	8	
	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)				16				16				7	7	
	Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés				6				6				3	3	
	Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása							12		12				5	5
	A nemzetközi gasztró kultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek							16		16				5	5
	Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei							12		12				3	3
	Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében							6		6				2,5	2,5



A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása							16		16				2		2
<b>Ételkészítési ismeretek gyakorlat iskolában</b>					72			62	134					31	31
Vadon élő állatok húsból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek					30				30					6	6
Vegetáriánus ételek					24				24					5	5
Éttermi tészták és egyéb befejező fogások					18			12	30					5	5
Hidegkonyhai készítmények								30	30					5	5
Szintetizálást biztosító gyakorlatok <sup>12</sup>								20	20					10	10
<b>Ételkészítési ismeretek gyakorlat külső gyakorlólóhelyen</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	72		<b>0</b>	542,5	615	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	310	310
Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek					72			35	107					50	50
Vegetáriánus ételek								50	50					20	20
Éttermi tészták és egyéb befejező fogások								195	195					90	90
Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)								90	90					50	50
Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésére.								95	95					50	50
Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok								77,5	78					50	50

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

**A**

**11499-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás II.**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás II.
<b>FELADATOK</b>	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat	x
Feltérképezi a karrierlehetőségeket	x
Vállalkozást hoz létre és működtet	x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít	x
Diákmunkát végez	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x
Álláskeresési módszerek	x
Vállalkozások létrehozása és működtetése	x
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédképesség	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Önfejlesztés	x
Szervezőképesség	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

## Foglalkoztatás II. tantárgy

### *Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 18 óra*

- *1/11. évfolyam: 0,5 óra elmélet 18 óra*

#### **1.1. A tantárgy tanításának célja**

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

#### **1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

#### **1.3. Témakörök**

##### **1.3.1. Munkajogi alapismeretek 4 óra**

- Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségterítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).
- Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.
- Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.
- Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (táv munka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

##### **1.3.2. Munkaviszony létesítése 5 óra**

- Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselő szabályai, elállás szabályai, próbaidő.
- Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.
- Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

##### **1.3.3. Álláskeresés 5 óra**

- Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

- Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.
- Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.
- Munkaerő piaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
- Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

#### 1.3.4. *Munkanélküliség*

**4 óra**

- A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
- Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.
- Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.
- Közfoglalkoztatás: célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai
- Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
- Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).
- Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
- A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

#### 1.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

#### 1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

##### 1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	magyarázat	x			
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		

6.	házi feladat			x	
----	--------------	--	--	---	--

### 1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre		x		
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		

### 1.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11497-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás I.**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**



A 11497-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás I.
<b>FELADATOK</b>	
Idegen nyelven:	
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Idegen nyelven:	
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok	x
a munkakör alapkifejezései	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Nyelvi magabiztosság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Információgyűjtés	x
Analitikus gondolkodás	x

## 2. Foglalkoztatás I. tantárgy

**Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 31 óra**

- **2/12. évfolyam: 1 óra elmélet 31 óra**

### 2.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondat szerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

## 2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

## 2.3. Témakörök

### 2.3.1. *Nyelvtani rendszerezés 1*

5 óra

- A 5 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múlt, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
- A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

### 2.3.2. *Nyelvtani rendszerezés 2*

5 óra

- A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

### 2.3.3. *Nyelvi készségfejlesztés*

11 óra

- (Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)
- A 11 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincséhez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának

képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

- Az elsajátítandó témakörök:
  - személyes bemutatkozás
  - a munka világa
  - napi tevékenységek, aktivitás
  - étkezés, szállás
- Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

#### 2.3.4. **Munkavállalói szókincs**

**10 óra**

- (Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)
- A 10 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincsot, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

#### 2.4. **A képzés javasolt helyszíne**

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, a másik fele pedig számítógépes tanteremben, hiszen az oktatás jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

#### 2.5. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák**

*A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.*

##### 2.5.1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat	x			
7.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

##### 2.5.2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák**

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések

		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

### 2.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11561-16 azonosító számú**

**Gazdálkodási ismeretek**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11561-16 azonosító számú Gazdálkodási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Vendéglátó gazdálkodás
<b>FELADATOK</b>	
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	x
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot	x
Ételt italt cukrászkészítményt, árukat beáraz	x
Választékot állít össze árlapot készít	x
Figyelemmel kíséri az árukészletet	x
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból	x
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását	x
Rendelést állít össze	x
Árut rendel	x
Árut vesz át	x
Leltározási feladatot végez	x
Standol elszámol a napi bevétellel	x
Adózással kapcsolatos nyilvántartást végez	x
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki	x
Bizonylatot állít ki	x
Munkaidő nyilvántartást vezet	x
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást	x
Anyaghányadot, kalkulációt készít	x
Veszteség számításokat végez	x
Gazdálkodási számításokat végez	x
Kiszámítja az ételek tápanyag és energia tartalmát	x
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és a költségek alakulását	x
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat	x
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit	x
A gazdálkodás alapegységei	x
A vállalkozás lényege és jellemzői	x
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit	x
Vendéglátó szoftvert használ	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
A gazdálkodás körfolyamatai és elemei	x
A gazdálkodás piaci szereplői	x
A piacok csoportosítása	x
A piac tényezői és azok összefüggései	x
A piaci verseny	x

A gazdálkodás alapegységei	x
A vállalkozások lényege és jellemzői	x
Gazdálkodás és ügyvitel	x
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák	x
Raktári készlet kezelése, ellenőrzése	x
Az áruátvétel szabályai folyamata	x
Költségelszámolás	x
Az anyagfelhasználás mérése	x
Az étlaptervezés formái jelentősége alapelvei	x
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei	x
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei	x
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata:munkaszerződés,munkaidő beosztás, munkabér	x
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	x
A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye	x
A vendéglátás gazdasági számításai	x
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók.	x
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók	x
Árképzés	x
Viselkedéskultúra kommunikáció	x
Az üzleti élet írásbeli formái	x
A vendéglátás üzletkörei üzlettípusai	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvi íráskészség	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x
Elemi számolási készség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önállóság	x
Szorgalom, igyekezet	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Közérthetőség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Tervezési képesség	x
Rendszerező képesség	x
Áttekintő képesség	x

### 3. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

*Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 118,5 óra*

- *1/11. évfolyam: 1 óra elmélet 36 óra  
1 óra gyakorlat 36 óra*
- *2/12. évfolyam: 1,5 óra elmélet 46,5 óra*

### 3.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdálkodás alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony, létesítésével és megszüntetésével, kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő- gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás fő tevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.

Alapvető statisztikai, árképzési jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése.

Vendéglátó üzletek bevételeinek, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése.

Optimális készletkialakításhoz szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség, tervezése, elemzése, mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bér gazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása

### 3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyag tartalma kapcsolódik a szakmai modulok mérésével, anyag gazdálkodással, kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakat. A tantárgy tananyag tartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, és kapcsolódik az Általános élelmiszerismeretek tantárgy témaköreihez

### 3.3. Témakörök

#### Elmélet:

#### 3.3.1. *A gazdálkodás elemei, a piac* *4 óra/ 0 óra*

##### *1/11. évfolyamon 4 óra*

- A gazdálkodás alapfogalmai
- A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)
- Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)
- Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)
- A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)
- A piac történeti áttekintése (tisztá piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)
- A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)
- A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

#### 3.3.2. *A vendéglátó alapismeretek* *14 óra / 0 óra*

##### *1/11. évfolyamon 14 óra*

##### **A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei:**

- A vendéglátás fogalma
- A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban
- A vendéglátás feladata
- A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)
- A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:
- Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árrendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árrendelést befolyásoló tényezők:



pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc) Szerződés-kötés, árrendelés, stb.

- Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)
- Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)
- Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)
- Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)
- Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

#### **Vendéglátás tárgyi feltételei:**

- Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)
- Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek)
- Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)
- A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)

#### **Vendéglátás személyi feltételei:**

- A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek
- Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei
- Munkaköri leírás célja, tartalma
- Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei
- Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozó-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)
- Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)
- Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)
- Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

#### **A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:**

- A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)
- Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)
- Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV

**1/11. évfolyamon 8 óra**

- Százalékszámítás, kerekítés szabályai
- Mértékegység átváltások
- Tömegszámítás
- Energia- és tápérték táblázat
- Anyaghányad-számítás
- Veszteség- és tömegnövekedés számítás

**3.3.4.      *Viszonyszámok***

**5 óra / 0 óra**

**1/11. évfolyamon 5 óra**

- Dinamikus viszonyszám
- Bázis- és láncviszonyszám
- Százalékszámítás kerekítés szabályai
- Megoszlási viszonyszám
- Tervfeladat viszonyszám
- Tervteljesítési viszonyszám

**3.3.5.      *Árképzés***

**5 óra / 0 óra**

**1/11. évfolyamon 5 óra**

- Árkialakítás szempontjai
- Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár)
- ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
- ÁFA számítás
- Árképzés, árkialakítás
- Árengedmény- és felárszámítás
- Ár és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

**3.3.6.      *Adózási ismeretek***

**0 óra / 8 óra**

**2/12. évfolyamon 8 óra**

- Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói
- Adók csoportosítása
- Főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)

**3.3.7.      *Ügyvitel a vendéglátásban***

**0 óra / 8 óra**

**2/12. évfolyamon 8 óra**

- Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
- Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás
- Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)
- Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)
- Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás
- Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...)

- Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra
- Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő...)

**3.3.8. Jövedelmezőség 0 óra / 12 óra**

**2/12. évfolyamon 12 óra**

- A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)
- Költséggazdálkodás, költségelemzés (költség szint)
- Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)
- Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása
- Az eredmény elemzése (eredmény szint)

**3.3.9. Készletgazdálkodás 0 óra / 10 óra**

**2/12. évfolyamon 10 óra**

- Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)
- Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
- Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

**3.3.10. Elszámoltatás 0 óra / 8,5 óra**

**2/12. évfolyamon 8,5 óra**

- Leltárhiány, többlet értelmezése
- Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése
- Raktár elszámoltatása
- Termelés elszámoltatása
- Értékesítés elszámoltatása

**Gyakorlat: 1/11. évfolyam 36 óra**

**3.3.11. Alap, tömeg és veszteségszámítás 12 óra**

- Százalékszámítás, kerekítés szabályai
- Mértékegység átváltások
- Tömegszámítás
- Energia- és tápérték táblázat
- Anyaghányad-számítás
- Veszteség- és tömegnövekedés számítás

**3.3.12. Viszonyszámok 12 óra**

- Bázis- és láncviszonyszám
- Százalékszámítás kerekítés szabályai
- Megoszlási viszonzszám

**3.3.13. Árképzés 6 óra**

- Árkialakítás szempontjai
- Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár)
- ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
- ÁFA számítás

- Árképzés, árkialakítás
- Árendmény- és felárszámítás
- Ár és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

### 3.3.14. Jövedelmezőség

6 óra

- A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)
- Költséggazdálkodás, költségelemzés (költség szint)
- Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)
- Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása
- Az eredmény elemzése (eredmény szint)

### 3.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

### 3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

#### 3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Kiselőadás			x	
3.	Megbeszélés		x		
4.	Szemléltetés			x	
5.	Házifeladat	x			

#### 3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			

2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

### 3.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11518-16 azonosító számú**

**Élelmiszerismeret  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Általános élelmiszerismeret
<b>FELADATOK</b>	
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat	x
Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb fehérje forrásokat	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb szénhidrát forrásokat	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza az élelmiszerekben található zsírokat, lipideket	x
Alkalmazza a vitaminokról és ásványisókról megtanult fogalmakat	x
Tudatos környezetvédelmi tevékenységet folytat	x
Szelektíven gyűjti a hulladékot	x
Megkülönbözteti az alapvető élelmiszereket és élvezeti cikkeket	x
Édes, sós és savanyú íz kialakításánál felhasználja az ízesítőanyagok tulajdonságait	x
Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket	x
Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket	x
Termékkészítésnél, és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről állagáról tanult ismereteket	x
Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a száraztésztákról megtanult ismereteket	x

Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat	x
Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi, tengeri és egyéb hidegvérű állatokat	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat	x
Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és gyümölcsöket	x
Táplálkozástani összetételük alapján rangsorolja a zöldségeket, gombákat és a gyümölcsöket	x
Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról felhasználásáról megtanult ismereteket	x
Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Táplálkozástani ismeretek	x
Környezetvédelmi ismeretek	x
Fogyasztóvédelmi ismeretek	x
Alapízést befolyásoló anyagok	x
Fűszerek	x
Tej, tejtermékek	x
Tojás	x
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták	x
Természetes édesítőszerek	x
Zsiradékok	x
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak, hidegvérűek, vadak	x
Zöldségek	x
Gombák csoportjai	x
Gyümölcsök	x
Édesipari termékek, Koffein tartalmú élelmiszerek	x
Alkohol tartalmú italok, alkoholmentes italok	x
Adalékanyagok, kényelmi anyagok, mesterséges édesítőszerek	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x



SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Pontosság	x
Felelősségtudat	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Rendszerező képesség	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x

#### 4. Általános élelmiszerismeret tantárgy

**Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 67 óra**

- *1/11. évfolyam: 1 óra elmélet 36 óra*
- *2/12. évfolyam: 1 óra elmélet 31 óra*

##### 4.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használni tudja az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. Az élelmiszerismeret tantárgy célja a vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése, a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása

##### 4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. A szakmai ismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódik a tartalom.

##### 4.3. Témakörök

###### 4.3.1. Táplálkozási ismeretek

**6 óra / 0 óra**

*1/11. évfolyamon 6 óra*

- Táplálkozás jelentősége:
- Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése
- Emésztés, tápanyag felszívódás
- Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete
- Élelmiszerek tápértékének megőrzése:
- Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra
- Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások
- Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások
- Befejező műveletek
- Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

###### 4.3.2. Környezetvédelmi ismeretek

**0 óra / 1 óra**

*2/12. évfolyamon 1 óra*

- Vizek védelme

- Környezeti elemek védelme
- Veszélyes hulladék
- Zajvédelem

#### **4.3.3. Fogyasztóvédelem**

**0 óra / 2 óra**

##### **2/12. évfolyamon 2 óra**

- Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
- Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
- Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
- Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
- Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel
- Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
- Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
- Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek
- Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
- Jegyzőkönyv kitöltése
- Válaszadás határideje a bejegyzésre
- Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
- Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

#### **4.3.4. Élelmiszerek csoportjai I**

**20 óra / 0 óra**

##### **1/11. évfolyamon 20 óra**

- Alap ízeket befolyásoló anyagok:
- Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok
- Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése
- Só jellemzése felhasználása
- Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balsamecetek)
- Fűszerek:
- Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
- Tej és termékeinek:
- A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszerrendelet értelmezése  
A tej, tejkészítmények, (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
- Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata
- Tojás:
- Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
- Tojás érzékszervi vizsgálata
- Malomipari termékek:
- Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők
- Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag, íz, és sükérvizsgálata

- Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése
- Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése
- Szárzészta: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban
- Zsiradékok:
- Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír hárj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
- Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

#### **4.3.5. Élelmiszerek csoportjai II.**

**10 óra / 0 óra**

##### **1/11. évfolyamon 10 óra**

- Hús, húsipari termékek:
- Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
- Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelkes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.
- Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
- Vadak jellemzése:
- Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása
- Halak és hidegvérűek jellemzése:
- Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása
- Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

#### **4.3.6. Élelmiszerek csoportjai III.**

**0 óra / 9 óra**

##### **2/12. évfolyamon 9 óra**

- Zöldségek:
- Zöldségek átlagos összetétele
- Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása
- Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
- Gyümölcsök:
- Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása
- Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása
- Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele
- Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

#### **4.3.7. Élelmiszerek csoportjai IV.**

**0 óra / 9 óra**

##### **2/12. évfolyamon 9 óra**

- Édesipari termékek:
- Kakaópor előállítás, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
- Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítás összetétele felhasználása
- Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása

- Csokoládé és bevonó massa összehasonlító érzékszervi vizsgálata
- Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása
- Koffein tartalmú élelmiszerek:
- Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
- Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel
- Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

#### 4.3.8. *Élelmiszerek csoportjai V.* *2/12. évfolyamon 10 óra*

*0 óra / 10 óra*

- Italok:
- Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
- Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval
- Párlatok
- Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
- Adalékanyagok:
- Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
- Mesterséges édesítőszeresek fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
- Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszeres emulgeálószeresek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószeresek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
- Kényelmi anyagok:
- Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

#### 4.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

#### 4.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

##### 4.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szimultáció			x	
10.	Szerepjáték			x	
11.	Házi feladat			x	

##### 4.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporbontás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		

#### 4.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11518-16 azonosító számú**

**Élelmiszerbiztonsági alapismeretek  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő

	Élelmiszerbiztonság alapjai	Vendéglátás higiénéje
<b>FELADATOK</b>		
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x	x
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat	x	x
Alkalmazza az élelmiszerekben lévő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	
Betartja és betarttatja a HAACCP előírásait	x	x
Betartja és betarttatja a higiéniai előírásokat	x	x
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági illetve a minőség megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Magasfokú személyi higiéniaát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x	
Mikroorganizmusok jellemzői	x	
Élelmiszer eredetű megbetegedések	x	
Élelmiszerek tartósítása	x	
Élelmiszer vizsgálat	x	
Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	x	
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	x	
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer jogszabályai	x	x
Személyi higiénia		x
Nyersanyagok beszerzési átvételi, tárolási, előkészítési követelményei		x
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása		x
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénijá kritikus pontok ellenőrzése		x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x

Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>		
Pontosság	x	x
Felelősségtudat	x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>		
Határozottság	x	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>		
Rendszerező képesség	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x

## 5. Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy

*Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 15,5 óra*

- *2/12. évfolyam: 0,5 óra elmélet 15,5 óra*

### 5.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartást, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása

### 5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

### 5.3. Témakörök

#### 5.3.1. *Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak*

*3 óra*

- Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság
- Élelmiszer minőség
- Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)
- Élelmiszer nyomon követhetőség
- Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége
- az élelmiszerbiztonság megteremtésében
- Vállalkozói felelősség
- Hatósági felügyelet
- Fogyasztói magatartás
- Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

#### 5.3.2. *Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás*

*5 óra*

- Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
- Mikroorganizmusok csoportosítása
- Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei
- Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)
- Szennyeződés
- Romlás, romlást okozó mikrobák



- Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok
- Élelmiszer eredetű megbetegedések
- Ételmérgezés
- Éteelfertőzés
- Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében
- Leggyakoribb élelmiszerekkel is terjedő kórokozók
- Az élelmiszerek romlása
- A tartósítás fogalma
- Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei
- Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei
- Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei
- Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

### **5.3.3. Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság.**

**5 óra**

- Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
- Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
- Állatgyógyászati szermaradékok
- Peszticid maradákok
- Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozott bifenilek)
- Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)
- Zsírban, olajban sütés szabályai
- Csomagoló anyagok
- Élelmiszerrel érintkező felületek
- Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok
- Tengeri és édesvízi biotoxinok
- Hisztamin
- Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
- Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
- Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban
- Mérgező állatok,
- Mérgező növények

### **5.3.4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok.**

**2,5 óra**

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája

- Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
- A GHP helye és szerepe a szabályozásban
- Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
- A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban;
- Húsok származási helye
- Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)
- Speciális területekre vonatkozó jogszabályok
- Vendéglátás és közétkeztetés
- Ételmérgezés, éteelfertőzés
- Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

#### 5.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

#### 5.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

##### 5.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szimultáció			x	
10.	Házi feladat			x	

##### 5.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		

2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		

### 5.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

## 6. Vendéglátás higiénéje tantárgy

*Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 15,5 óra*

- *2/12. évfolyam: 0,5 óra elmélet 15,5 óra*

### 6.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti háttérének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben. Nincs előtanulmányi követelmény

### 6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül

### 6.3. Témakörök

#### 6.3.1. *Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei* 7 óra

- Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei
- Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
- A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma
- Bejáratok kialakításának követelményei
- Raktárak kialakításának követelményei
- Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
- Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei
- Mosogatók kialakításának követelményei
- Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

#### 6.3.2. *Személyi higiénia* 3 óra

- Személyi higiénia
- Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv,
- érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása

- Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei
- Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
- Jelentősége az élelmiszerbiztonságban
- Személyi és tárgyi feltételek
- A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
- Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
- Betegségek, sérülések
- Egészségügyi alkalmasság
- Látogatók, karbantartók
- Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

### 6.3.3. *Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei*

5,5 óra

- A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
- Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
- Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
- Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

## 6.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem, laboratórium

## 6.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

### 6.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	Magyarázat			x	
2.	Elbeszélés	x			
3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szerepjáték			x	
10.	Házi feladat			x	

### 6.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz bontás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		

1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		

### 6.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**12096-16 azonosító számú**

**Szakács szakmai idegen nyelv  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 12096-16 azonosító számú Szakács szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Szakács szakmai idegen nyelv
<b>FELADATOK</b>	
Idegen nyelven kommunikál munkatársaival	
Alkalmazza az üzleti helyiségekkel, konyhákkal, azok gépeivel, eszközeivel, felszereléseivel, az ott használt kéziszerszámokkal kapcsolatos idegen nyelvű kifejezéseket	
Idegen nyelven használja a mértékegységeket, azok átváltásait	
Idegen nyelven kommunikál az élelmiszerekről, azok előkészítésével kapcsolatos műveletekről	
Recepteket fordít és értelmez	
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad, valamint beszámol feladatairól, tevékenységéről	
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Szakmai idegen nyelvű kommunikáció (olvasás, írás, fordítás, értelmezés)	
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a munkatársakkal, a beszállítókkal, vendégekkel	
Konyhai helyiségek, eszközök, elő- és elkészítő valamint befejező műveletek szakkifejezéseinek szakszerű alkalmazása idegen nyelven	
Mértékegységek idegen nyelvű ismerete	
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Idegen nyelvű beszédkésztség	
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	
Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	
Idegen nyelvű feliratok értelmezése, megértése számítógépen	
Mértékegységek használata idegen nyelven	

Technológiai kifejezések értő használata	
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Szorgalom, igyekezet	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	
Igényesség	
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Határozottság	
Kapcsolatteremtő készség	
Együttműködő képesség	
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Logikus gondolkodás	
Gyakorlatias feladatértelmezés	

## 7. Szakács szakmai idegen nyelv tantárgy

*Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 67 óra*

- *1/11. évfolyam: 1 óra elmélet 36 óra*
- *2/12. évfolyam: 1 óra elmélet 31 óra*

### 7.1 A tantárgy tanításának célja

A szakács munkakörben végzett tevékenységekhez használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. A szakmai tartalmú idegen nyelvű írásbeli, olvasásbeli és szóbeli kommunikáció megalapozása.

### 7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a szakács szakmai modulok és az élelmiszerismeretek modul tartalmaihoz.

### 7.3 Témakörök

#### *7.3.1 Az konyhai helyiségek, a konyhai gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak* *8 óra / 8 óra*

*1/11. évfolyamon 8 óra*

*2/12. évfolyamon 8 óra*

Szakmai technológiák

A konyha és kapcsolódó helyiségeinek leírása, funkciói az egyes helyiségekben végzett tevékenységek

A különböző helyiségekben alkalmazott gépek, eszközök, berendezések, kézi szerszámok, egyéb használati tárgyak és azok alkalmazása

#### *7.3.2 Mértékegységek idegen nyelven* *6 óra / 2 óra*

*1/11. évfolyamon 6 óra*

*2/12. évfolyamon 2 óra*

A szakács szakmai tevékenysége során alkalmazott mértékegységek, azok átváltásai, alkalmazásai az adott idegen nyelv területén megszokottak szerint.

A mérésekhez használt eszközök



### 7.3.3 Alapanyagok és azok előkészítése

10 óra / 4 óra

1/11. évfolyamon 10 óra

2/12. évfolyamon 4 óra

Növényi eredetű élelmiszerek és azok előkészítése

Állati eredetű élelmiszerek és azok előkészítése

Gombák és előkészítésük

Fűszerek és ízesítők és azok előkészítése, alkalmazása

### 7.3.4 Szakmai technológiák

4 óra / 4 óra

1/11. évfolyamon 4 óra

2/12. évfolyamon 4 óra

Az ételkészítés elkészítő- és elkészítést kiegészítő műveletei és azok alkalmazása

Hőkezelési eljárások (sütési módok, pírítás, párolás, főzési módok, gőzölések, új technológiai eljárások), hideg úron való elkészítés műveletei

Sűrítések, dúsítások, ízesítések, fűszerezések egyéb kiegészítő műveletek

Az ételkészítést követő eljárások: készen tartás, tárolás, díszítés

### 7.3.5 Receptek fordítása

8 óra / 8 óra

1/11. évfolyamon 8 óra

2/12. évfolyamon 8 óra

Minden ételcsoportozáshoz tartozó receptek fordítása autentikus szakanyag felhasználásával.

### 7.3.6 Konyhai kommunikáció

0 óra / 5 óra

1/11. évfolyamon 0 óra

2/12. évfolyamon 5 óra

A szakács szakmai tevékenységekkel összefüggő napi kommunikációs feladatok

Feladatok kiadása, értelmezése

Tevékenységek leírása, elmondása

Kollegák közötti mindennapos kommunikációs tartalmak

## 7.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

## 7.4. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

### 7.4.10. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés	x	x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		

9.	szimuláció			x	
10.	házi feladat	x			

#### 7.4.11. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x	x	
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	<b>Képi információk körében</b>				
3.1.	rajz értelmezése		x		
3.2.	rajz készítése leírásból		x		
3.3.	rajz készítés tárgyról		x		
3.4.	rajz kiegészítés		x		
3.5.	rajz elemzés, hibakeresés		x		
3.6.	rajz készítése Z-rendszerről	x			
3.7.	rendszerrajz kiegészítés	x			
3.8.	rajz elemzés, hibakeresés			x	

4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x			
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
4.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után			x	
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló			x	
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal	x	x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.5.	Csoportos versenyjáték		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x			
6.2.	Műveletek gyakorlása	x			
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
7.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
7.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján	x			
7.2.	Feladattal vezetett szerkezetelemzés	x			
7.3.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése	x			
7.4.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről	x			
8.	Vizsgálati tevékenységek körében				
8.1.	Technológiai próbák végzése	x			
8.2.	Technológiai minták elemzése		x	x	

#### 7.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**12094-16 azonosító számú**

**Ételkészítési ismeretek alapjai  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 12094-16 azonosító számú Étélkészítési ismeretek alapjai megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai
<b>FELADATOK</b>			
Alkalmazza a raktározás szabályait	x	x	x
Elvégzi az egyéni előkészületeit		x	x
Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, kéziszerszámokat, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról		x	x
Alkalmazza a konyhai munkafolyamatok felépítését	x	x	x
Az egyéni munkavégzést megtervezi, megszervezi		x	x
Munkavégzésében együttműködik társaival		x	x
Tudja alkalmazni az elkészítésre kerülő ételek alapanyagainak kiméréséhez a súly- és az űrmértékeket		x	x
Nyers és feldolgozott élelmiszereket készít elő további felhasználásra: húst, halat, zöldség- és gyümölcsfélét, gombát, tojást, malomipari termékeket		x	x
Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez		x	x
Étel kiegészítőként kínált salátákat, önteteket készít, tálal		x	x
Főzelékeket készít, tálal		x	x
Köreteket készít, tálal		x	x
Hideg és meleg mártásokat készít, tálal		x	x
Leveseket és betéteit készíti és tálalja		x	x
Meleg előételeket készít, tálal		x	x
Sós tésztaételeket készít, tálal		x	x
Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal		x	x
Házi szárnyasok felhasználásával ételeket készít, tálal		x	x
Ételeket jellegüknek megfelelően készen tart		x	x
Gondoskodik a maradványok tárolásáról, kezeléséről		x	x

Szükség szerint mosogat		x	x
Rendet, tisztaságot tart környezetében		x	x
Betartja az élelmiszerbiztonsági elvárásokat		x	x
Belartja a balesetvédelmi, a munkavédelmi és a tűzrendészeti szabályokat	x	x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>			
Konyhai gépek, berendezések, eszközök, kéziszerszámok rendeltetésszerű, szakszerű használata		x	x
Súly- és űrmértékek alkalmazása		x	x
Ételkészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei		x	x
Húsrészek (vágóállatok, házi szárnyasok) felismerése, húsok előkészítése		x	x
Növényi eredetű élelmiszerek és gombák felismerése és előkészítése		x	x
Étel kiegészítő saláták és öntetek	x	x	x
Főzelékek és feltétek	x	x	x
Köreték	x	x	x
Hideg és meleg mártások	x	x	x
Levesek és levesbetétek	x	x	x
Meleg előételek	x	x	x
Sós tészaételek	x	x	x
Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek	x	x	x
Házi szárnyasok felhasználásával készíthető ételek	x	x	x
Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	x	x	x
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti és munkavédelmi szabályai	x	x	x
Munkahelyi és személyi higiénia	x	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>			
Szakmai tartalmú hallott szöveg megértése	x	x	x
Írott szakmai szöveg olvasása, megértése	x	x	x
Szakmai tartalmú beszédkésztség	x	x	x
Szakmai szövegek olvasható kézírása	x	x	x
Elemi számolási készség	x	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>			
Allóképesség		x	x
Koordinált motorikus mozgás		x	x
Szakmai alázat	x	x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>			
Irányíthatóság	x	x	x

Együttműködés	x	x	x
Konfliktuskezelő képesség	x	x	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>			
Áttekintő képesség	x	x	x
Egyszerű munkafolyamatok szervező képesség	x	x	x
Kommunikációs képesség	x	x	x

## 8. Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet tantárgy

*Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 54 óra*

- *1/11. évfolyam: 1,5 óra elmélet 54 óra*

### 8.3. A tantárgy tanításának célja

A tanulóknak meg kell ismerniük, illetve el kell sajátítaniuk:

- Az ételkészítéssel kapcsolatos helyiségeknek, azok kialakításának, berendezéseinek, eszközeinek, az alkalmazott kéziszerszámoknak és azok alkalmazásának, használatának alapismereteit.
- Az ételek készítéséhez felhasznált élelmiszereket és azok előkészítését.
- Az elkészítéshez szükséges elkészítő-, és az elkészítést kiegészítő technológiai műveleteket
- Az ételek hõn tartásának, tálalásának és díszítésének alapjait és követelményeit.
- Az élelmiszerbiztonsági követelményeknek eleget tevõ tevékenykedés szabályait.
- A tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítését

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulóknál azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi elõterbe. Erõsítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés elképzelhetetlen megfelelõ munkakultúrával, amelynek része a technológiai fegyelem, az alázat, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése.

Fejlõdjenek azok a képességek (gondolkodás, absztrahálás, rendszerezés, lényegkiemelés, összefüggéslátás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttmûködés stb.) amelyek nélkülözhetetlenek az ismeretek feldolgozásához, befogadásához és felhasználásához.

### 8.4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Élelmiszerismeretek  
Gazdálkodási ismeretek  
Élelmiszerbiztonsági ismeretek  
Szakmai idegen nyelv

### 8.5. Témakörök

#### 8.5.10. A szakács szakma alapozó ismeretei

2 óra

##### 8.3.1.1 Munkavédelmi-, tûzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvetõ elvárások



Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.

Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiénája)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonság alapjai

### **8.3.1.2 A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelési és azok alkalmazási területei.**

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek

### **8.5.11. Technológiai alapismeretek**

**4 óra**

Az ételkészítés munkafolyamata

A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése

Gombák rendszerezése és előkészítésük

Malomipari termékek és előkészítésük

Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés

Befejező műveletek: hõn tartás, adagolás, tálalás, díszítés

### **8.5.12. Étel kiegészítők**

**8 óra**

#### **8.3.3.1. Saláták, salátaöntetek**

(Étel kiegészítőként kínált saláták)

Nyers-, főzéssel készített- és tartósított saláták

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek

Salátabár összeállítása

A csírák szerepe, készítése és kínálása

#### **8.3.3.2. Köretek**

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.

Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköretek

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek.

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

#### **8.3.3.3. Főzelékek**

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek

#### **8.3.3.4. Mártások, pecsenyelevek**

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások

Gyümölcs mártások  
Fehér mártások (tej- és bársonyos alap- és alapú mártások)  
Vajmártások (felvert mártások)  
Barnamártások  
Pecsenyelevek  
Csatnik  
Hideg mártások:  
Majonéz alapú mártások  
Vinaigretta alapú mártások  
Egyéb hideg mártások  
Zománc mártások

**8.5.13. Levesek, levesbetétek**

**8 óra**

Híglevések:  
Hús és csontlevések  
Erőlevések  
Magyaros híglevések  
Összetett híglevések  
Egyéb híglevések  
Híglevések betétei  
Sűrített levesek:  
Egyszerű sűrített levesek  
Pürélevések  
Krémlévesek  
Hideg és meleg eljárással készített gyümölcslevesek  
Összetett sűrített levesek  
Alternatív módon sűrített levesek  
Nyáklevesek  
Sűrített levesek betétei

**8.5.14. Meleg előételek**

**5 óra**

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csöben sülték, egyéb készítmények)  
Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás)  
Tésztából készíthető meleg előételek (vajtésztaából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercesek, rétesek)  
Rizottók  
Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények)  
Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csöben sülték, egyéb készítmények)

**8.5.15. Sós tésztaételek**

**2 óra**

Egyszerű gyúrt és száraz tésztából készíthető sós tésztaételek  
Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek  
Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek

**8.5.16. Vágóállatokból készíthető ételek**

**15 óra**

### **8.3.7.1. Sertéshúsból készíthető ételek**

Egészen sütéssel készíthető sertéshús ételek  
Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek  
Párolással készíthető sertéshús ételek  
Főzéssel készíthető sertéshús ételek  
Füstölt sertéshúsok  
Disznótoros ételek  
Belsősegekből készíthető sertéshús ételek

### **8.3.7.2. Borjúhúsból készíthető ételek**

Egészen sütéssel készíthető borjúhús ételek  
Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek  
Párolással készíthető borjúhús ételek  
Főzéssel készíthető borjúhús ételek  
Belsősegekből készíthető borjúhús ételek

### **8.3.7.3. Marhahúsból készíthető ételek**

Egészen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek  
Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek  
Párolással készíthető marhahús ételek  
Főzéssel készíthető marhahús ételek  
Belsősegekből készíthető marhahús ételek

### **8.3.7.4. Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek**

Egészen és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek  
Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek  
Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek

### **8.3.7.5. Egyéb háziállatok húsból készíthető ételek**

Kecskeből és házinyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

### **8.5.17. Házi szárnyasok húsból készíthető ételek**

**10 óra**

Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek  
Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek  
Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek  
Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek  
Galambból és gyöngyikéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

## **8.6. A képzés javasolt helyszíne**

*Szaktanterem*

## **8.7. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák**

### **8.7.10. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	előadás			x	

3.	megbeszélés	x		x	
4.	önálló ismeretfeldolgozás	x			
5.	vita		x	x	
6.	kiselőadás			x	
7.	szemléltetés			x	
8.	projekt		x		
9.	kooperatív tanulás		x		
10.	munkaterv készítés	x	x	x	

### 8.7.11. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	<b>Információ feldolgozó tevékenységek</b>				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	<b>Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok</b>				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x		x	
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x	x	
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x	x	

### 8.8. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

## **9. Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I. tantárgy (iskolában)**

*Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 72 óra*

- *1. évfolyam: 2 óra gyakorlat 72 óra*

### **9.3. A tantárgy tanításának célja**

A tanulóknak a tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítésével meg kell ismerniük és gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- az elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulóban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége.

### **9.4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy az ételkészítés alapjai (elmélet) tantárgy ismereteire épülnek. Kapcsolódó ismeretek a gazdálkodás keretében elsajátított mérési, súly-, hossz- és űrmérték átváltási ismeretek

### **9.5. Témakörök**

#### **9.5.10. A szakács szakma alapozó ismeretei**

**4 óra**

Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

**9.5.10.1. A szakácsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások a gyakorlatban**

Munkavédelmi előírások a konyhai gyakorlatban  
Balesetvédelmi előírások a konyhai gyakorlatban  
Tűzvédelmi előírások érvényesítése a konyhai gyakorlatban  
Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiénája)  
Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában  
Az élelmiszerbiztonsággal összefüggő gyakorlati tennivalók  
Szelektív hulladékgyűjtéssel és moslékkezeléssel összefüggő gyakorlati feladatok.  
Egyéni felkészülés a gyakorlati foglalkozásokra

**9.5.10.2. A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelési és azok alkalmazási területei.**

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek.  
Üzleti alaprajzok, helyiségkialakítások, eszközök gyakorlati megismerése

**9.5.11. Technológiai alapismeretek**

**6 óra**

Az ételkészítés munkafolyamata értelmezése a gyakorlatban  
Vételezés, anyagkimérés a gyakorlati foglalkozásokhoz  
A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése  
Gombák előkészítése  
Malomipari termékek előkészítése  
Állati eredetű élelmiszerek előkészítése  
Az elkészítés műveletei a gyakorlatban: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés  
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés a gyakorlatban  
Befejező műveletek: hön tartás, adagolás, tálalás, díszítés a gyakorlatban

**9.5.12. Étel kiegészítők**

**12 óra**

**9.5.12.1. Saláták, salátaöntetek**

(Étel kiegészítőként kínált saláták)  
Nyers és főzéssel készített saláták készítése  
Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek készítése  
A csírák készítése és alkalmazása

**9.5.12.2. Köretek**

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek készítése  
Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköretek készítése  
Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek készítése  
Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek készítése  
Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek készítése  
Vegyes köretek összeállítása

**9.5.12.3. Főzelékek**

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek készítése

#### **9.5.12.4. Mártások, pecsenyelevek**

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások készítése

Gyümölcsmártások készítése

Fehér mártások (tej- és bársonyos alap- és alapú mártások) készítése

Vajmártások (felvert mártások) készítése

Barnamártások készítése

Pecsenyelevek készítése

Csatnik készítése

Hideg mártások:

Majonéz alapú mártások készítése

Vinaigretta alapú mártások készítése

Egyéb hideg mártások készítése

Zománc mártások készítése

#### **9.5.13. Levesek, levesbetétek**

**10 óra**

Híglevések:

Hús és csontlevések készítése

Erőlevések készítése

Magyaros híglevések készítése

Összetett híglevések készítése

Egyéb híglevések készítése

Betétek készítése híglevésekhez

Sűrített levesek:

Egyszerű sűrített levesek készítése

Pürélevések készítése

Krémlevések készítése

Gyümölcslevések készítése

Nyáklevések készítése

Összetett sűrített levesek készítése

Betétek készítése sűrített levesekhez

#### **9.5.14. Meleg előételek**

**7 óra**

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények) készítése

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás) készítése

Tésztából készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercsek, rétesek) készítése

Rizottók készítése

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények) készítése

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények) készítése

#### **9.5.15. Sós tésztaételek**

**4 óra**

Egyszerű gyúrt és száraz tésztából készíthető sós tésztaételek készítése

Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek készítése  
Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek készítése

#### **9.5.16. Vágóállatokból készíthető ételek**

**20 óra**

##### **9.3.7.1. Sertéshúsból készíthető ételek**

Egészen sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése  
Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése  
Párolással készíthető sertéshús ételek készítése  
Főzéssel készíthető sertéshús ételek készítése  
Disznótoros ételek készítése  
Belsősegekből készíthető sertéshús ételek készítése

##### **9.3.7.2. Borjúhúsból készíthető ételek**

Egészen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése  
Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése  
Párolással készíthető borjúhús ételek készítése  
Főzéssel készíthető borjúhús ételek készítése  
Belsősegekből készíthető borjúhús ételek készítése

##### **9.3.7.3. Marhahúsból készíthető ételek**

Egészen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése  
Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése  
Párolással készíthető marhahús ételek készítése  
Főzéssel készíthető marhahús ételek készítése  
Belsősegekből készíthető marhahús ételek készítése

##### **9.3.7.4. Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek**

Egészen és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése  
Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek készítése  
Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése

#### **9.5.17. Házi szárnyasok húsból készíthető ételek**

**20 óra / 9 óra**

Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése  
Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése  
Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek készítése  
Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése  
Galambból és gyöngyösből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése

#### **9.6. A képzés javasolt helyszíne**

Tanműhely/tankonyha

#### **9.7. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák**

##### **9.7.10. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	



1.	magyarázat		x	x	
2.	megbeszélés		x	x	
3.	vita		x		
4.	bemutató	x	x	x	
5.	gyakorlás	x	x		
6.	munkaterv készítés	x	x		

### 9.7.11. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
1.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x	x	
2.	Komplex információk körében				
2.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
2.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x	x		
2.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x	x	x	
2.4.	Utólagos szóbeli beszámoló	x	x	x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység	x			
4.2.	Műveletek gyakorlása	x			
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				

5.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x	x	
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése	x		x	
6.2.	Technológiai minták elemzése	x		x	
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

### 9.8. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

## 10. Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II. (külső gyakorlóléhen)

*Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 360 óra*

- *1/11. évfolyam: 10 óra gyakorlat 360 óra*

### 10.3. A tantárgy tanításának célja

A tanulók az elméleti ismeretekben tanultak ütemezéséhez, annak tematikájához és a tartalmához igazítottan készítsék el azokat az alapételeket, amelyek biztosítják a számukra a megfelelő jártasságot az alapanyagok feldolgozásához, az előkészítő, az elkészítő és a befejező technológiai műveletek begyakorolt végzéséhez.

Ennek érdekében gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést,
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- a tradicionális ételek készítése során alkalmazott elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- tradicionális ételek önálló készítését,
- a modern konyhatechnológiai eljárások alkalmazását,
- a nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítését.
- a szakszerű késszen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,

- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

A tanulók üzemi környezetben napi munkálatokhoz kapcsolódó feladatok végzésével:

- szerezzenek tapasztalatokat a nagyüzemi munkamegosztással végzett tevékenységben,
- az egyéni és a csoportos felelősségvállalásban,
- gyakorolják be azokat a motorikus mozgásokat, szakmai fogásokat, amelyeket az alapételek készítése során megismertek

Bővítsék ismereteiket:

- az adott üzlet napi kínálatában szereplő ételekkel
- a nagyüzemi eszközök, gépek és az ebből eredő technológiák alkalmazásában az elő-, az el-, és a kiegészítő műveletek terén
- az élelmiszerbiztonsági követelmények üzemi körülmények közötti betartásában, az ehhez kapcsolódó operatív feladatok végzésében

A képzettség kompetenciák fejlesztése, azaz a gyakorlati ismertekhez juttatás közben:

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulóban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, gondolkodás, kreativitás, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége. Megalapozzák a tudatos technológia alkalmazást, az önfejlődést, az életen át tartó tanulást.

#### **10.4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy tananyagtartalma Az ételkészítési ismertek alapjai, tantárgyaiban, valamint az élelmiszerismeret és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tantárgyainak a keretében elsajátítottakkal szoros egységben, arra építve kell, hogy feldolgozásra kerüljön. A további ismeretek a tanulók foglalkoztatását biztosító vendéglátó egységek ételkínálatát kell, hogy tükrözzék.

#### **10.5. Témakörök**

##### ***10.5.10. Ismerkedés a munkahellyel, balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonsági alapoktatás*** **15 óra**

Az üzlet helyiségei, azok funkciói, a munkatársak, azok feladatkörei és az üzleti munkarend

A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.

Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati

tárgyak higiénája)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonság alapjai

#### **10.5.11. Előkészítő és konyhai kiegészítő tevékenységek**

**70 óra**

Az ételkészítés munkafolyamata

A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése.

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése.

Gombák rendszerezése és előkészítésük

Malomipari termékek és előkészítésük.

Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése.

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés.

Befejező műveletek: hõn tartás adagolás, tálalás, díszítés

#### **10.5.12. Saláták, öntetek, köretetek, főzelékek, mártások, csatnik, pecsenyelevek.**

**45 óra**

Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.

Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretetek készítése.

Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.

Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.

Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

#### **10.5.13. Levesek, levesbetétek készítése**

**80 óra**

Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek

Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, tojás kocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)

Egyszerű és összetett sűrített levesek

Püré-, krém- és nyáklevesek

Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek

Sűrített levesek betéteinek készítése (pl.: galuska, vajas galuska, burgonyagombóc)

Az üzleti kínálatban szereplő levesek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

#### **10.5.14. Meleg előételek és sós tésztaételek készítése**

**30 óra**

Zöldség- és főzelékfélékből tojásokból, tésztafélékből, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető meleg előételek és rizottók készítése

Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztaételek

Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

**10.5.15. Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek 120 óra**  
 Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeiből különböző sütési eljárásokkal, piritással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek

Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hizott kacsza, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, piritással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek

Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

## 10.6. A képzés javasolt helyszíne

Tanműhely/tankonyha

## 10.7. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

### 10.7.10. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	megbeszélés	x	x	x	
3.	munkaterv készítés	x	x		
4.	vita	x	x	x	
5.	szemléltetés	x	x		
6.	szimuláció	x	x		

### 10.7.11. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoportbontás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.3.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			

2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
2.3.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x	x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x			
4.2.	Műveletek gyakorlása	x			
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
5.	Vizsgálati tevékenységek körében				
5.1.	Technológiai minták elemzése	x			
5.2.	Tárgyminták azonosítása	x			

#### 10.8. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**12095-16 azonosító számú**

**Ételkészítési ismeretek  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 12095-16 azonosító számú Ételkészítési ismertek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Ételkészítési ismeretek elmélet	Ételkészítési ismeretek üzemi
<b>FELADATOK</b>		
Betartja és betartatja az élelmiszerbiztonsági előírásokat		x
Munkavégzéséhez célirányosan, a munka- és balesetvédelmi követelmények figyelembe vételével használja az eszközöket		x
A napi üzemeltetés során felmerülő szakmai feladatok megoldása		x
Ételkészítési elő-, elkészítési és befejező műveletek végez		x
Feladatvégzéséhez alapanyagokat ismer fel, választ ki és mennyiségeket mér meg	x	x
Munkájával összefüggő kiegészítő munkafolyamatokat old meg		x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
Élelmiszerbiztonsági ismeretek alkalmazása	x	x
Tűz-, baleset- és munkavédelmi ismeretek	x	x
Technológiai eljárások	x	x
A feldolgozott tananyag alkalmazói ismerete	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
Konyhai eszközök célirányos, szakszerű használata		x
Technológiai eljárások alkalmazása		x
Szakmai kommunikáció	x	x
Személyes és környezeti higiénia		x
Tevékenység és termék elemző képesség	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>		
Állóképesség		x
Koordinált motorikus mozgás		x
Íz - és esztétikai érzék		x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>		
Együttműködő képesség	x	x
Konfliktuskezelő képesség	x	x
Irányíthatóság	x	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>		
Problémamegoldó gondolkodás	x	
Feladatelemzés, problémák ok elemzése	x	x
Olvasott és hallott szakmai szöveg megértése	x	x



## **11. Ételkészítési ismeretek elmélet tantárgy**

***Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 46,5 óra***

- *2/12. évfolyam: 1,5 óra elmélet 46,5 óra*

### **11.3. A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy témaköreinek feldolgozásával:

- Bővíteniük kell az ételkészítés alapjai tantárgy tananyagának a feldolgozása során szerzett ismereteit
- Az újabb ételek készítéséhez felhasznált élelmiszereket és azok előkészítését.
- Az elkészítéshez szükséges elkészítő-, és az elkészítést kiegészítő technológiai műveleteket
- Az ételek hűn tartását, tálalását és díszítését
- Az élelmiszerbiztonsági követelményeknek eleget tevő tevékenykedés szabályait.
- El kell sajátítaniuk a tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítését és az ezeket meglapozó ismereteket
- El kell érni, hogy tudatosodjék bennük a technológiai folyamatok hatása a nyersanyagok tulajdonságira
- Tudatosá kell, hogy váljék a rendszerben összefüggésekben való gondolkodásuk

Emellett tájékozódniuk kell:

- A nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúráról eltérő ételféleségek készítéséről és a kultúrában, az egészségtudatos táplálkozásban betöltött szerepükről.
- A szakács egyéb feladatiról, azok megoldásáról

Tovább kell fejleszteni a tanulóknak azokat a személyiségjegyeket, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés elképzelhetetlen megfelelő munkakultúrával, amelynek része a technológiai fegyelem, az alázat, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése.

Tovább kell fejleszteni azokat a képességeket (gondolkodás, absztrahálás, rendszerezés, lényegkiemelés, összefüggéslátás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek nélkülözhetetlenek az ismeretek feldolgozásához, befogadásához és felhasználásához.

### **11.4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy az Ételkészítési ismeretek alapjai tantárgy szakmai tartalmára épül és kapcsolódik az élelmiszerismeret, az élelmiszerbiztonsági alapismeretek és a gazdálkodási ismeretek tantárgy tananyagtartalmához.

### **11.5. Témakörök**

***11.5.10. Vadon élő állatok húsból és halakból egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek*** ***7 óra***

### **11.3.1.1. Vadon élő állatok húsból készíthető ételek**

A vadon élő állatok csoportosítása, tárolása, jellemzése, bontása, első- és másodlagos előkészítése

Ózból, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fűrjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

### **11.3.1.2. Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek**

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek.

### **11.5.11. Vegetáriánus ételek**

**4 óra**

A vegetáriánus étkezés alapjai és sajátos alapanyagai

Különböző típusú vegetáriánus étkezést szolgáló levesek, előételek, főételek és befejező fogások

### **11.5.12. Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások**

**8 óra**

Az éttermi tészták készítésének sajátos technológiája

Az éttermi tészták kiegészítői

#### **Gyúrt tészták:**

Egyszerű gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel készíthető éttermi tészták

Burgonya és túró alapú gyúrt tészták

Kevert tészták:

Palacsinták

Morzsafélék

Egyéb kevert tészták

Omlós tészták

Rétesek, bélesek

Vajas- és hájas tészták

Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták

Égetett tészták

Felvert tészták

Felfújtak, pudingok

Gyümölcsök és gyümölcs készítmények

Desszertek

Sajtok kínálása

### **11.5.13. Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)**

**7 óra**

Az önálló hidegkonyhai üzem kialakítása, funkciói és készítményei

Hidegkonyhai alapkészítmények (aszpikok, zselék, krémek, habok, öntetek)

Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták

Párolt – főtt saláták

Salátakoktélok

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek

Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.

Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).

Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek  
Galantinok, húshabok (mous-ok)  
Kocsonyák  
Hideg halételek.  
Hideg húsételek, felvágottak.  
Vegyes ízelítők.  
Hidegtálak  
Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott)

**11.5.14. Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek, szállodai reggeliztetés 3 óra**

**11.5.14.1.**

***Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek (allergén anyagok, cukor-, glutén-, laktóz mentes és egyéb speciális ételek)***

Allergén anyagok a humán táplálkozásban és azok kezelése, alkalmazása az ételkészítésben  
A cukormentes, étkezés és ételkészítés alapjai  
Glutén mentes alapanyagok és az azokból készíthető ételek  
Laktóz mentes étkezés és ételkészítés alapjai  
Egyéb speciális étkezés sajátos ételei

**11.3.5.2. Szállodai reggeliztetés**

A szállodai reggeli- és italválaszték összeállítása  
Tradicionalis és büfé kínálású reggeli ételek és italok készítése  
A vendégtérben végzett elkészítő és befejező tevékenységek

**11.5.15. Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása 5 óra**

Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása a korszerű ételkészítésben és az egészségtudatos táplálkozásban  
Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)  
Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés  
Konfitálás  
A „cook and chill” rendszerű ételkészítés  
A pakojet alkalmazása  
A termo-mixer alkalmazása

**11.5.16. A nemzetközi gasztrókultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek 5 óra**

Nemzetközi standardé vált nemzeti étel specialitások  
Pl.: Risotto, Paella, Gazpacho, Sabayon, Gravlax, Tempura, Curry, Guacamole, Carbonara, Tavaszi tekeres, Tabbuleh, Chickencocovan, Macaron, Ossobuco, Ratatouille, Angolkrem

**11.5.17. Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei 3 óra**

A magyar és más nemzeti és tájegységi konyhák jellemzésének szempontjai és jellemzése  
Francia, olasz, angol, spanyol, osztrák, német és további 2-3 nemzet sajátos ételkínálata  
A keresztény, a zsidó és a muzulmán étkezési szokások sajátosságai  
Tradicionalis tájegységi ételek a Kárpát-medencében

**11.5.18. Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében 2,5 óra**

### **11.3.9.1. Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás**

Az üzleti választék összeállításának szempontjai

Az étlappal és az étrenddel kapcsolatos tartalmi és formai elvárások

### **11.3.9.2. A tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében (internet, televízió, írott szakmai és egyéb kiadványok)**

A tömegkommunikációs eszközök kínálta ételkészítési kultúra feldolgozása és bevonása az önfejlesztésbe:

- az internet tudatos alkalmazása
- a televízió szakmai jellegű adásainak figyelemmel kísérése és hasznosítása
- a könyvek, újságok és folyóiratok szerepe az önképzésben

### **11.5.19. A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása** **2 óra**

#### **11.5.19.1.**

#### **A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek**

A nagy létszámmal üzemelő konyhák munkarendje

A konyhai munka tervezése és szervezése

#### **11.5.19.2.**

#### **A feldolgozott ismeretek szintetizálása**

A különböző témakörökben feldolgozott és elsajátított ismeretek szintetizálása kiemelt figyelemmel az írásbeli, a szóbeli és a gyakorlati vizsgakövetelményekre.

### **11.6. A képzés javasolt helyszíne**

Szaktanterem

### **11.7. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák**

#### **11.7.10. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	házi feladat			x	

#### **11.7.11. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák**

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthatás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x	x		
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x	x		
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x		x	
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x		x	
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x		x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x	x		
3.2.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.3.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x	x	x	
3.4.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				

4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység	x	x		
5.2.	Műveletek gyakorlása	x			
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése	x	x		
6.2.	Technológiai minták elemzése	x	x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

### 11.8. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

## 12. Ételkészítési ismeretek gyakorlat tantárgy (iskolában)

**Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 31 óra**

- **2/12. évfolyam: 2 óra elmélet 31 óra**

### 12.3. A tantárgy tanításának célja

#### 2.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók az elméleti ismeretekben tanultak ütemezéséhez, annak tematikájához és tartalmához igazítottan készítsék el azokat az alapételeket, amelyek biztosítják a számukra a megfelelő jártasságot az alapanyagok feldolgozásához, az előkészítő, az elkészítő és a befejező technológiai műveletek begyakorolt végzéséhez.

Ennek érdekében gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést,

- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- a tradicionális ételek készítése során alkalmazott elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- tradicionális ételek önálló készítését,
- a modern konyhatechnológiai eljárások alkalmazását,
- a nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítését.
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

A tanulók üzemi környezetben napi munkálatokhoz kapcsolódó feladatok végzésével:

- szerezzenek tapasztalatokat a nagyüzemi munkamegosztással végzett tevékenységben,
- az egyéni és a csoportos felelősségvállalásban,
- gyakorolják be azokat a motorikus mozgásokat, szakmai fogásokat, amelyeket az alapételek készítése során megismertek

Bővítsék ismereteiket:

- az adott üzlet napi kínálatában szereplő ételekkel
- a nagyüzemi eszközök, gépek és az ebből eredő technológiák alkalmazásában az elő-, az el-, és a kiegészítő műveletek terén
- az élelmiszerbiztonsági követelmények üzemi körülmények közötti betartásában, az ehhez kapcsolódó operatív feladatok végzésében

A képzettség kompetenciák fejlesztése, azaz a gyakorlati ismertekhez juttatás közben:

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulóknál azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, gondolkodás, kreativitás, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége. Megalapozzák a tudatos technológia alkalmazást, az önfejlődést, az életen át tartó tanulást.

#### **12.4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy tananyagtartalma Az ételkészítés alapjai, az ételkészítési ismeretek modulok tantárgyaiban, valamint az élelmiszerismeretek és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tantárgyainak a keretében elsajátítottakkal szoros egységben, arra építve kell, hogy

feldolgozásra kerüljön. A további ismeretek a tanulók foglalkoztatását biztosító vendéglátó egységek ételkínálatát kell, hogy tükrözzék.

## **12.5. Témakörök**

### ***12.5.10. Vadon élő állatokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek*** **6 óra**

Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek  
Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fűrjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából  
sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek  
Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek  
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek  
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek  
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek  
Vándorhalakból készíthető ételek  
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek  
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása

### ***12.5.11. Vegetáriánus ételek*** **5 óra**

Különböző típusú vegetáriánus levesek, előételek, főételek és befejező fogások készítése  
(Fontosabb alapanyagok: zöldségfélék, hüvelyesek, szójakeszítmények, szejtán, köles, hajdina, csírák, tojásmentes tészták, gyümölcsök, tojás és tejtermékek)

### ***12.5.12. Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások*** **5 óra**

Egyszerű- és burgonya- valamint túró alapú gyúrt tésztákból különböző technológiákkal készíthető éttermi tészták  
Gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel  
Kevert tészták (palacsinták, morzsafélék, egyéb kevert tészták)  
Omlós tészták  
Rétesek, bélesek  
Vajas- és hájas tészták  
Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták  
Égetett tészták (bő zsiradékban és forró levegőben sütéssel valamint főzéssel)  
Felvert tészták (piskóta és egyéb felverték)  
Felfújtak, pudingok  
Gyümölcsök és gyümölcs készítmények  
Desszertek  
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

### ***12.5.13. Hidegkonyhai készítmények*** **5 óra**

Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták  
Párolt és főtt saláták  
Salátakoktélok  
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek  
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.  
Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).  
Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek



Galantinok, húshabok (mous-ok)

Kocsonyák

Hideg halételek.

Hideg húsételek, felvágottak.

Vegyes ízelítők.

Hidegtálak

Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott)

Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

#### 12.5.14. Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok

10 óra

#### 12.6. A képzés javasolt helyszíne

Tanműhely/tankonyha

#### 12.7. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

##### 12.7.10. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x		
2.	megbeszélés		x		
3.	vita	x	x		
4.	szemléltetés	x	x		
5.	projekt		x		
6.	szimuláció		x		

##### 12.7.11. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoportbontás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Csoportos munkaformák körében				
2.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
2.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
2.3.	Csoportos versenyjáték		x		
3.	Gyakorlati munkavégzés körében				

3.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		
3.2.	Műveletek gyakorlása	x			
3.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
4.	Vizsgálati tevékenységek körében				
4.1.	Technológiai próbák végzése	x			
4.2.	Technológiai minták elemzése	x			
4.3.	Anyagminták azonosítása	x			
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

### 12.8. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

### 13. Ételkészítési ismeretek gyakorlat tantárgy (külső gyakorlóléhen)

*Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 310 óra*

- *2/12. évfolyam: 10 óra gyakorlat 310 óra*

#### 13.3. A tantárgy tanításának célja

A tanulók az elméleti ismeretekben tanultak ütemezéséhez, annak tematikájához és tartalmához igazítottan készítsék el azokat az alapételeket, amelyek biztosítják a számukra a megfelelő jártasságot az alapanyagok feldolgozásához, az előkészí, az elkészítő és a befejező technológiai műveletek begyakorolt végzéséhez.

Ennek érdekében gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést,
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- a tradicionális ételek készítése során alkalmazott elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- tradicionális ételek önálló készítését,
- a modern konyhatechnológiai eljárások alkalmazását,
- a nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítését.
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,

- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

A tanulók üzemi környezetben napi munkálatokhoz kapcsolódó feladatok végzésével:

- szerezzenek tapasztalatokat a nagyüzemi munkamegosztással végzett tevékenykedésben,
- az egyéni és a csoportos felelősségvállalásban,
- gyakorolják be azokat a motorikus mozgásokat, szakmai fogásokat, amelyeket az alapételek készítése során megismertek

Bővítsék ismereteiket:

- az adott üzlet napi kínálatában szereplő ételekkel
- a nagyüzemi eszközök, gépek és az ebből eredő technológiák alkalmazásában az elő-, az el-, és a kiegészítő műveletek terén
- az élelmiszerbiztonsági követelmények üzemi körülmények közötti betartásában, az ehhez kapcsolódó operatív feladatok végzésében

A képzettség kompetenciák fejlesztése, azaz a gyakorlati ismertekhez juttatás közben:

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulóknál azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejldjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, gondolkodás, kreativitás, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége. Megalapozzák a tudatos technológia alkalmazást, az önfejlődést, az életen át tartó tanulást.

#### **13.4. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy tananyagtartalma Az ételkészítés alapjai, az ételkészítési ismeretek modulok tantárgyaiban, valamint az élelmiszerismeretek és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tantárgyainak a keretében elsajátítottakkal szoros egységben, arra építve kell, hogy feldolgozásra kerüljön. A további ismeretek a tanulók foglalkoztatását biztosító vendéglátó egységek ételkínálatát kell, hogy tükrözzék.

#### **13.5. Témakörök**

##### ***13.5.10. Vadon élő állatokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek*** **50 óra**

Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek  
Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fűrjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek  
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek  
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek  
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek  
Vándorhalakból készíthető ételek  
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek  
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása

**13.5.11. Vegetáriánus ételek 20 óra**

Különböző típusú vegetáriánus levesek, előételek, főételek és befejező fogások készítése  
(Fontosabb alapanyagok: zöldségfélék, hüvelyesek, szójakészítmények, szejtán, köles, hajdina, csirák, tojásmentes tészták, gyümölcsök, tojás és tejtermékek)

**13.5.12. Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások 90 óra**

Egyszerű- és burgonya- valamint túró alapú gyúrt tésztákból különböző technológiákkal készíthető éttermi tészták  
Gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel  
Kevert tészták (palacsinták, morzsa-félék, egyéb kevert tészták)  
Omlós tészták  
Rétesek, bélesek  
Vajas- és hájas tészták  
Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták  
Égetett tészták (bő zsiradékban és forró levegőben sütéssel valamint főzéssel)  
Felvert tészták (piskóta és egyéb felverték)  
Felfújtak, pudingok  
Gyümölcsök és gyümölcs készítmények  
Desszertek  
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

**13.5.13. Hidegkonyhai készítmények (ismeretek) 50 óra**

Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták  
Párolt és főtt saláták  
Salátakoktélok  
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek  
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.  
Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).  
Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek  
Galantinok, húshabok (mous-ok)  
Kocsonyák  
Hideg halételek.  
Hideg húsételek, felvágottak.  
Vegyes ízelítők.  
Hidegtálak  
Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott)  
Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

**13.5.14. Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre** 50 óra

Ételek készítése:

Légritkított térben történő hőkezeléssel (Sous-vide)

Alacsony hőmérsékleten történő hőkezeléssel

Konfitálással

A pakojet alkalmazásával

A termo-mixer alkalmazásával

Tájjellegű, nemzeti és vallási hagyományokat kifejező ételek készítése

A nemzetközi gasztrókultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek

Pl.: Risotto, Paella, Gazpacho, Sabayon, Gravlax, Tempura, Curry, Guacamole, Carbonara,

Tavaszi tekercs, Tabbuleh, Chickencocovan, Macaron, Ossobuco, Ratatouille, Angolkrém

Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

es kifejtése

**13.5.15. Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok** 50 óra

**13.6. A képzés javasolt helyszíne**

Tanműhely/tankonyha

**13.7. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák**

**13.7.10. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x		
2.	megbeszélés		x		
3.	vita	x	x		
4.	szemléltetés	x	x		
5.	projekt		x		
6.	szimuláció		x		

**13.7.11. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák**

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Csoportos munkaformák körében				

2.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
2.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
2.3.	Csoportos versenyjáték		x		
3.	Gyakorlati munkavégzés körében				
3.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység	x	x		
3.2.	Műveletek gyakorlása	x			
3.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
4.	Vizsgálati tevékenységek körében				
4.1.	Technológiai próbák végzése	x			
4.2.	Technológiai minták elemzése	x			
4.3.	Anyagminták azonosítása	x			
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

### 13.8. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

# ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

## II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1/11. évfolyamot követően 160 óra

Az 1/11. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

### **A szakács szakma alapozó ismeretei**

#### **Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek**

A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.

Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiénijája)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonság alapjai

#### **A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelési és azok alkalmazási területei.**

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek

Ismerkedés az üzlet helyiségeivel, azok funkcióival, az azokban használatos gépekkel, eszközökkel, berendezésekkel, és használatukkal, alkalmasukkal.

### **Technológiai alapismeretek**

Az ételkészítés munkafolyamata

A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése

Gombák rendszerezése és előkészítésük

Malomipari termékek és előkészítésük

Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés

Befejező műveletek: hön tartás, adagolás, tálalás, díszítés

### **Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, pecsenyelevek:**

Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.

Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.

Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.

Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.

## **Levesek, levesbetétek, meleg előételek, sós tésztaételek**

Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek  
Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, macesszombóc, tojás kocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)  
Egyszerű és összetett sűrített levesek  
Püré-, krém- és nyáklevesek  
Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek  
Sűrített levesek betéteinek készítése (pl.: galuska, vajás galuska, burgonyagombóc)

## **Meleg előételek és sós tésztaételek készítése**

Zöldség- és főzelékfélékből tojásokból, tésztafélékből, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető meleg előételek és rizottók készítése  
Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztaételek.

## **Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek**

Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeiből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek.  
Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hizott kacs, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek.



**Értékelési rendszer:**

A tanuló továbbhaladásának követelményeit az iskola pedagógiai programja tartalmazza. Jelen helyi tanterv továbbhaladási feltétele: az elégséges osztályzat megszerzése év végén.

**Az értékelés módjai:**

- önértékelés
- társértékelés (pár-, csoportmunkában)
- szóbeli értékelés;
- írásbeli, főleg ösztönző-formáló (formatív) értékelés;
- minősítő-szelektáló (szummatív)
- összegző-lezáró értékelés (osztályzás)

**Az írásbeli számonkérés formái:** szódolgozat, írásbeli felelet, témazáró dolgozat, szorgalmi feladat, projekt munka, órai munka, egyéb. Az írásbeli számonkérés célja a szókinccs, az olvasásértés, a (gépi) beszédértés és íráskészség, valamint a nyelvhelyesség mérése.

**A szóbeli számonkérés formái:** felelet, témazáró felelet, prezentáció, egyéb. A szóbeli számonkérés célja a beszéd-készség és beszédértés mérése.

**Az érdemjegyek meghatározása a következő százalékhatárok szerint történik:**

1	0-50 %
2	51-60 %
3	61-70 %
4	71-80 %
5	81-100 %