

ESTI TAGOZAT
1.81.
S Z A K K É P Z É S I K E R E T T A N T E R V
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 CXC. 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 nappali 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	18 óra/hét	648 óra/év	20 óra/hét	720 óra/év
Ögy.		112 óra		112 óra
2. évfolyam	18 óra/hét	558 óra/év	20 óra/hét	620 óra/év
Összesen:		1206 óra		1452 óra

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszása évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		1. évfolyam			2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	9,5	5	140	5,5	17,5	140	5,5	17,5	6	14	160	7	13
	Összesen	14,5			23,0			23,0		20			20	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5		0,5				
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2		1				
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	2			1			1		1			1,5	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5			1			1		1,5			1	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0,5											0,5	
	Vendéglátás higiéniája				0,5								0,5	
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Idegen nyelv										2			
	Szakmai idegen nyelv	1			1								1	
12094-16 Ételtészítési ismeretek alapjai	Ételtészítési ismeretek alapjai elmélet	4,5								2				
	Ételtészítési ismeretek alapjai gyakorlat I. iskolában		5								2			
	Ételtészítési ismeretek alapjai gyakorlat II. iskolában					15,5					10			
	Ételtészítési ismeretek elmélet				2			1					2,5	

12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítés ismeretek gyakorlat iskolában													2
	Ételkészítési ismeretek gyakorlat külső gyakorlólóhelyen					2			17,5					11

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 óraszama 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 szakképe- sítésre vonatkozó:	Összesen	342	180	140	198	630	140	173	542	2065	332	792	160	341	635	2100	
	Összesen	522			828			715			1124			976			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	713 óra (30,4%)									673 óra (29,8%)						
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1352 óra (69,6%)									1427 óra (70,2%)						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15	0	15	18	0		0	0	18	
	Munkajogi alapismeretek							3		3	4					4	
	Munkaviszony létesítése							4		4	4					4	
	Álláskeresés							4		4	5					5	
	Munkanélküliség							4		4	5					5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		62	0	62	36	0		0	0	36	
	Nyelvtani rendszerezés 1							8		8	7					7	
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10	7					7	
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24	12					12	
	Munkavállalói szókincs							20		20	10					10	
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	72	0		36	0		31	0	139	36	0		46,5	0	83	
	A gazdálkodás elemei, a piac	8								8	4					4	
	Vendéglátó alapismeretek	28			8					36	14			6,5		21	
	Adózási ismeretek				10					10				7		7	
	Ügvitel a vendéglátásban							15		15				11		11	
	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	16								16	8					8	

	Viszonyszámok	10							10	5					5	
	Árképzés	10			8				18	5			4		9	
	Jövedelmezőség				8				8				6		6	
	Készletgazdálodás				2			8	10				6		6	
	Elszámoltatás							8	8				6		6	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	54	0		36	0		31	0	121	54	0		31	0	85
	Táplálkozás ismeret	12								12	12					12
	Környezetvédelmi ismeretek	2								2	2					2
	Fogyasztóvédelem	4								4	4					4
	Élelmiszerek csoportjai I.	36			4					40	36					36
	Élelmiszerek csoportjai II.				19					19				11		11
	Élelmiszerek csoportjai III.				13			3		16				6		6
	Élelmiszerek csoportjai IV,							12		12				6		6
	Élelmiszerek csoportjai V.							16		16				8		8
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	18	0		0	0		0	0	18	0	0		15,5	0	16
	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3								3				2,5		3
	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6								6				5		5
	Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság	4								4				4		4
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5								5				4		4
	Vendéglátás higiéniája	0	0		18	0		0	0	18	0	0		15,5	0	16
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei				10					10				8		8
	Személyi higiénia				2					2				2		2
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6					6				5,5		6
12096-16 Szakács szakmai idegen nyelv	Idegen nyelv											72				72
	Személyes vonatkozások											18				18
	Környezetünk											18				18
	A munka világa											18				18
	Életmód											18				18
	Szakmai idegen nyelv	36	0		36	0		0	0	72	0	0		31	0	31
	Konyhai helyiségek, gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak	12								12				6		6
	Mértékegységek idegen nyelven	2								2				1		1

	Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven	14							14				5		5	
	Szakmai technológiák	8							8				4		4	
	Receptek fordítása				22				22				8		8	
	Konyhai kommunikáció				14				14				7		7	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	162	0		0	0		0	0	162	72	0		0	0	72
	A szakács szakma alapozó ismeretei	12								12	4					4
	Technológiai ismeretek	16								16	6					6
	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)	34								34	15					15
	Levesek, levesbetétek	20								20	10					10
	Meleg előételek	12								12	5					5
	Sós tésztáételek	6								6	3					3
	Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek	48								48	22					22
	Háizsárnyasokból készíthető ételek	14								14	7					7
	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I. iskolában	0	180		0	0		0	0	180	0	72		0	0	72
	A szakács szakma alapozó ismeretei		10							10		5				5
	Technológiai ismeretek		15							15		7				7
	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)		35							35		10				10
	Levesek, levesbetétek		25							25		11				11
	Meleg előételek		15							15		6				6
	Sós tésztáételek		10							10		5				5
	Vágóállatokból (sertés-húsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb házi-állatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek		50							50		20				20

	Háziszárnyasokból készíthető ételek		20						20		8				8	
	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II. külső gyakorlóhelyen	0	0		0	558		0	0	558	0	360		0	0	360
	Ismerkedés a munkahellyel és (Balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonsági alapoktatások)					18				18		8				8
	Előkészítő és kiegészítő műveletek					100				100		75				75
	Köreték, saláták, főzelékek, mártások készítése					110				110		60				60
	Levesek, levesbetétek készítése					100				100		60				60
	Meleg előételek, sós tésztateczlek					50				50		30				30
	Házi állatok húsból készíthető ételek					180				180		127				127
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek elmélet	0	0		72	0		31	0	103	0	0		77,5	0	76
	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek				18					18				14		14
	Vegetáriánus ételek				6					6				4		4
	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások				26					26				22		22
	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)				16					16				8		8
	Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés				6					6				3		3
	Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása							6		6				12		12
	A nemzetközi gasztronómia-túrában meghatározó szerepet betöltő ételek							8		8				4		4
	Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei							6		6				3		3
	Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében							3		3				2		2

A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása							8		8				5,5		5,5
Ételkészítési ismeretek gyakorlat iskolában														62	62
Vadonélő állatok húsból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek														12	12
Vegetáriánus ételek														10	10
Éttermi tészták és egyéb befejező fogások														10	10
Hidegkonyhai készítmények														10	10
Szintetizálást biztosító gyakorlatok														20	20
Ételkészítési ismeretek gyakorlat	0	0		0	72		0	542	614	0	0		0	341	341
Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek					72			35	107					60	60
Vegetáriánus ételek								50	50					28	28
Éttermi tészták és egyéb befejező fogások								195	195					98	98
Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)								90	90					45	45
Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre.								95	95					50	50
Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok								77	77					60	60

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.
FELADATOK	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat	x
Feltérképezi a karrierlehetőségeket	x
Vállalkozást hoz létre és működtet	x
Motivációs levelet és önéletrajzt készít	x
Diákmunkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
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
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédkésztség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önfejlesztés	x
Szervezőképesség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

1. Foglalkoztatás II. tantárgy

18 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 18 óra

- *1. 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. évfolyam

18 óra

1.3.1. Munkajogi alapismeretek

4 óra

- Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, 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 idegymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, östermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.3.2. Munkaviszony létesítése

4 óra

- Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselői 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.
- Munkaerőpiaci 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

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

2. Foglalkoztatás I. tantárgy

36 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 36 óra

- *1. évfolyam: 1 óra elmélet 36 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

1. évfolyam

36 óra

2.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1

7 óra

A 7 óra alatt a tanulók átismétlik a 3 alapvető időszíkra (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

7 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

12 óra

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 12 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez 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 44 órás 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 szókincset, 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 mondat szintű 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
FELADATOK	
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, kézpénzfizetési/átutalási számlát állít ki	x
Bizonyslatot 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
SZAKMAI ISMERETEK	
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 beszéd-készség	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

83 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 83 óra

- 1. évfolyam: 1 óra elmélet 36 óra
- 2. 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 tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok méréssel, anyaggazdálkodással, kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakat. A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, és kapcsolódik az Általános élelmiszerismeretek tantárgy témaköreihez

3.3. Témakörök

1. évfolyam

36 óra

3.3.1. A gazdálkodás elemei, a piac

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

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 árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés, 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 üzei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)
- Üzletkörök (melegkonyha 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, alapház, 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)

3.3.3. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás

8 óra

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

- Veszteség- és tömegnövekedés számítás

3.3.4. *Viszonyszámok*

5 óra

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

3.3.5. *Árképzés*

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)

2. évfolyam

46,5 óra

3.3.6. *A vendéglátó alapismeretek*

6,5 óra

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)

3.3.7. *Adózási ismeretek*

7 óra

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

3.3.8. *Ügyvitel a vendéglátásban*

11 óra

- Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
- Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás
- Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (kézpénzfizetési 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...)

3.3.9. *Árképzés*

4 óra

- Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

3.3.10. *Jövedelmezőség*

6 óra

- A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)
- Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)
- 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 (eredménysszint)

3.3.11. *Készletgazdálkodás*

6 óra

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

3.3.12. *Elszámoltatás*

6 óra

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

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 mondatszintű 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 CXCV. 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
FELADATOK	
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 szárasztésházáról 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
SZAKMAI ISMERETEK	
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
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszédkésztség	x

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

4. Általános élelmiszerismeret tantárgy

85 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 85 óra

- *1. évfolyam: 1,5 óra elmélet 54 óra*
- *2. 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

1. évfolyam

54 óra

4.3.1. Táplálkozási ismeretek

12 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

2 óra

- Vizek védelme

- Környezeti elemek védelme
- Veszélyes hulladék
- Zajvédelem

4.3.3. Fogyasztóvédelem

4 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

36 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, balzsamecetek)
- Fűszerek:
- Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
- Tej és termékeinek:
- A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet 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 síkervizsgálata
- Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése
- Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése

- Száraztészta: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban
- Zsiradékok: Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
- Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

2. évfolyam

31 óra

4.3.5. Élelmiszerek csoportjai II.

11 óra

- Hús, húsipari termékek:
- Húst szolgáltató állatok, húsek összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húseinak 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 hidegvérű állatok fajtái, felhasználása.

4.3.6. Élelmiszerek csoportjai III.

6 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.

6 óra

- Édesipari termékek:
- Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása
- Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása
- Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása
- Csokoládé és bevonó massza 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.

8 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.	Szimuláció			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	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.	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 higiénije
FELADATOK		
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 HACCP 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 higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
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 higiéniája kritikus pontok ellenőrzése		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x

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

5. Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy

16 óra

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

- 2. 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

2. évfolyam

15,5 óra

5.3.1. Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak

2,5 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
- Ételfertőzés
- Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében
- Leggyakoribb élelmiszerrel 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.

4 óra

- Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
- Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
- Állatgyógyászati szermaradékok
- Peszticid maradékok
- 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.

4 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, ételfertőzés

- 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.	Szimuláció			x	
10.	Házi feladat			x	

5.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differentiálási 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 CXCV. törvény. 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

6. Vendéglátás higiéniája tantárgy

16 óra

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

- 2. 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 hátterének 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

2. évfolyam

15,5 óra

6.3.1. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei

8 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

2 óra

- Személyi higiénia
- Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv,
- érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
- Vendéglátó tevékenység, ételkészítés előállítás személyi feltételei
- Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek
- Jelentősége az ételbiztonságban
- 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 ételkészítés, 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	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.	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	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		

6.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. 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
FELADATOK	
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	
SZAKMAI ISMERETEK	
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	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Idegen nyelvű beszédképesség	
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	
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Szorgalom, igyekezet	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	
Igényesség	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	
Kapcsolatteremtő készség	
Együttműködő képesség	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	
Gyakorlatias feladatértelmezés	

7. Idegen nyelv tantárgy

72 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 72 óra

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

7.1. A tantárgy tanításának célja

A cukrászatban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző cukrászati anyaghányadok, műveletek, technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A cukrászati termékkészítés közben lejátszódó szituációk idegen nyelvű kezelése.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül, valamint kapcsolódik a Cukrászati szakmai feladatok modul tartalmához.

7.3. Témakörök

1. évfolyam

72 óra

7.3.1. Személyes vonatkozások

18 óra

- bemutatkozás, bemutatás
- személyes adatok közlése
- színek
- kedvenc tárgyak
- foglalkozások és az azokhoz tartozó készségek
- idő, időbeosztás
- barátok

7.3.2. Környezetünk

18 óra

- Az otthon, a lakóhely és környéke (a lakószoba, a lakás, a ház bemutatása).
- A lakóhely nevezetességei, szolgáltatások, szórakozási lehetőségek.
- A városi és a vidéki élet összehasonlítása.
- Növények és állatok a környezetünkben.
- Környezetvédelem a szűkebb környezetünkben: Mit tehetünk környezetünkért és a természet megóvásáért, fenntarthatóságáért?

- Környezeti, ökológiai problémák, környezetvédelem a képzési iránynak megfelelő szakmákban.
- Időjárás, éghajlat.
- Globális kihívások.

7.3.3. A munka világa

18 óra

- Diákmunka, nyári munkavállalás, szakmai gyakorlat
- A képzési iránynak megfelelő szakmák, a szükséges kompetenciák, rutinok, köteleességek, kihívások.
- Pályaválasztás, továbbtanulás vagy munkába állás.
- Önéletrajz, motivációs levél, állásinterjú

7.3.4. Életmód

18 óra

- Napirend, időbeosztás.
- Az egészséges életmód (a helyes és a helytelen táplálkozás, a testmozgás szerepe az egészség megőrzésében, testápolás).
- Életünk és a stressz.
- Étkezési szokások a családban.
- Ételek, kedvenc ételek, sütés-főzés.
- Étkezés iskolai menzán, éttermekben, gyorséttermekben.
- Ételrendelés telefonon és interneten.
- Gyakori betegségek, sérülések, baleset.
- Gyógykezelés (házi orvos, szakorvos, kórházak, alternatív gyógymódok).
- Életmód nálunk és a célnyelvi országokban.
- Függőségek (dohányzás, alkohol, internet, drog stb.).

7.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

7.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

7.5.1. 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				
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szerepjáték			x	
10.	házi feladat			x	

7.5.2. 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 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		

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

8. Szakács szakmai idegen nyelv tantárgy

31 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 31 óra

- 1. évfolyam: 1 óra elmélet 31 óra

8.1. 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.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

8.3. Témakörök

1. évfolyam

31 óra

8.3.1. Az konyhai helyiségek, a konyhai gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak **6 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

8.3.2. Mértékegységek idegen nyelven **1 óra**

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

A mérésekhez használt eszközök

8.3.3. Alapanyagok és azok előkészítése **5 óra**

Növényi eredetű élelmiszerek és azok előkészítése

Állati eredetű élelmiszerek és azok előkészítése

Gombák és előkészítésük

Fűszerek és ízesítők és azok előkészítése, alkalmazása

8.3.4. Szakmai technológiák **4 óra**

Az ételkészítés elkészítő- és elkészítést kiegészítő műveletei és azok alkalmazása

Hőkezelési eljárások (sütési módok, pirítás, 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, tálalás, díszítés

8.3.5. Receptek fordítása **8 óra**

Minden ételcsoporthoz tartozó receptek fordítása autentikus szakanyag felhasználásával.

8.3.6. Konyhai kommunikáció **7 óra**

A szakács szakmai tevékenységekkel összefüggő napi kommunikációs feladatok

Feladatok kiadása, értelmezése

Tevékenységek leírása, elmondása

Kollegák közötti mindennapos kommunikációs tartalmak

8.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanterem

8.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

8.5.1. 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	x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	házi feladat	x			

8.5.2. 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 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.	Képi információk körében				
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.	Ártermelő 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	

8.6. 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
FELADATOK			
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
SZAKMAI ISMERETEK			
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 tésztáételek	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
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Szakmai tartalmú hallott szöveg megértése	x	x	x
Írott szakmai szöveg olvasása, megértése	x	x	x
Szakmai tartalmú beszédalképeség	x	x	x
Szakmai szövegek olvasható kézírása	x	x	x
Elemi számolási készség	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Állóképesség		x	x
Koordinált motorikus mozgás		x	x
Szakmai alázat	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Irányíthatóság	x	x	x

Együttműködés	x	x	x
Konfliktuskezelő képesség	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
Áttekintő képesség	x	x	x
Egyszerű munkafolyamatok szervező képesség	x	x	x
Kommunikációs képesség	x	x	x

9. Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet tantárgy

72 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 72 óra

- *1. évfolyam: 2 óra elmélet 72 óra*

9.1. 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 melegen tartásának, tárolásának és díszítésének alapjait és követelményeit.
- Az élelmiszerbiztonsági követelményeknek eleget tevő tevékenykedés szabályait.
- A tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítését

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 elképzelhetetlen megfelelő munkakultúrával, amelynek része a technológiai fegyelem, az alázat, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése.

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

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Élelmiszerismeretek

Gazdálkodási ismeretek

Élelmiszerbiztonsági ismeretek

Szakmai idegen nyelv

9.3. Témakörök

1.évfolyam

72 óra

9.3.1. A szakács szakma alapozó ismeretei

4 óra

9.3.1.1 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 higiénája)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonság alapjai

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

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

9.3.2. Technológiai alapismeretek

6 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: hűtő tartás, adagolás, tálalás, díszítés

9.3.3. Étel kiegészítők

15 óra

9.3.3.1. 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

9.3.3.2. 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.

9.3.3.3. Főzelékek

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek

9.3.3.4. Mártások, pecsenyelevek

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások

Gyümölcsmártások

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

9.3.4. Levesek, levesbetétek

10 óra

Híglevesek:

Hús és csontlevesek

Erőlevesek

Magyaros híglevesek

Összetett híglevesek

Egyéb híglevesek

Híglevesek betétei

Sűrített levesek:

Egyszerű sűrített levesek

Pürélevesek

Krémlevesek

Hideg és meleg eljárással készített gyümölcslevesek

Összetett sűrített levesek

Alternatív módon sűrített levesek

Nyáklevesek

Sűrített levesek betétei

9.3.5. Meleg előételek

5 óra

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

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

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztákból készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek, rétesek)

Rizottók

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

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

9.3.6. Sós tésztaételek

3 óra

Egyszerű gyúrt és száraz tésztákból készíthető sós tésztaételek

Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek
Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek

9.3.7. Vágóállatokból készíthető ételek

22 óra

9.3.7.1. 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

9.3.7.2. 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

9.3.7.3. 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

9.3.7.4. 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

9.3.7.5. Egyéb háziállatok húsból készíthető ételek

Kecskeből és házinyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

9.3.8. Házi szárnyasok húsból készíthető ételek

7 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

9.4. A képzés javasolt helyszíne

Szaktanterem

9.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

9.5.1. 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.	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	

9.5.2. 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	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.	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	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	
------	--	--	---	---	--

9.6. A tantárgy értékelésének módja

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

10. Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I. tantárgy

72 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 72 óra

- *1. évfolyam 2 óra gyakorlat 72 óra*

10.1. 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 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, 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.

10.2. 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

10.3. Témakörök

1.évfolyam

72 óra

10.3.1. A szakács szakma alapozó ismeretei

5 óra

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

10.3.1.1. A szakácssal 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 öltözk, 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

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

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

Üzleti alaprajzok, helyiségkialakítások, eszközök gyakorlati megismerése

10.3.2. Technológiai alapismeretek

7 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, piritás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés

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

Befejező műveletek: hõn tartás, adagolás, tálalás, díszítés a gyakorlatban

10.3.3. Étel kiegészítők

10 óra

10.3.3.1. 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

10.3.3.2. Köreték

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköreték készítése

Főzéssel-, sütéssel-, piritással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköreték készítése

Főzéssel, piritással és párolással készíthető gabonaköreték készítése

Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, piritással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköreték készítése

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek készítése
Vegyes köretek összeállítása

10.3.3.3. Főzelékek

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek készítése

10.3.3.4. Mártások, pecsenyelevek

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások készítése

Gyümölcsmártások készítése

Fehér mártások (tej- és bársenyos 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

10.3.4. Levesek, levesbetétek

11 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

10.3.5. Meleg előételek

6 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, fánkok, 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

10.3.6. Sós tésztaételek

5 óra

Egyszerű gyúrt és száraz tésztákból készíthető sós tésztaételek készítése

Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek készítése

Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek készítése

10.3.7. Vágóállatokból készíthető ételek

20 óra

10.3.7.1. 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

Belsőségekből készíthető sertéshús ételek készítése

10.3.7.2. 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

Belsőségekből készíthető borjúhús ételek készítése

10.3.7.3. 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

Belsőségekből készíthető marhahús ételek készítése

10.3.7.4. 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

10.3.8. Házi szárnyasok húsból készíthető ételek

8 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

10.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanműhely vagy gyakorlati képzőhely

10.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

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

10.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differentiálási 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			

10.6. A tantárgy értékelésének módja

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

11. Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.

360 óra
*

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 360 óra

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

11.1. 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 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 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.

11.2. 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.

11.3. Témakörök

1.évfolyam

360 óra

11.3.1. Ismerkedés a munkahellyel, balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonsági alapoktatás

8 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 ételkészítés biztonság alapjai

11.3.2. Előkészítő és konyhai kiegészítő tevékenységek

75 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

11.3.3. Saláták, öntetek, köretetek, főzelékek, mártások, csatnik, pecsenyelevek. 60 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.

11.3.4. Levesek, levesbetétek

60 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.

11.3.5. 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.

11.3.6. Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek 127 óra

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

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

11.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanműhely vagy gyakorlati képzőhely

11.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

11.5.1. 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	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		

11.5.2. 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 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.	Ártermelő 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			

11.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. 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
FELADATOK		
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
SZAKMAI ISMERETEK		
Élelmiszerbiztonsági ismeretek alkalmazása	x	x
Tűz-, baleset- és munkavédelmi ismeretek	x	x
Technológiai eljárások	x	x
A feldolgozott tananyag alkalmazói ismerete	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
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
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Állóképesség		x
Koordinált motorikus mozgás		x
Íz- és esztétikai érzék		x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Együttműködő képesség	x	x
Konfliktuskezelő képesség	x	x
Irányíthatóság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Problémamegoldó gondolkodás	x	
Feladatelemzés, problémák ok elemzése	x	x
Olvasott és hallott szakmai szöveg megértése	x	x

12. Ételkészítési ismeretek elmélet tantárgy

77,5 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 77,5 óra

- **1. évfolyam: 2,5 óra elmélet 77,5 óra**

12.1. 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 megalapozó ismereteket
- El kell érni, hogy tudatosodjék bennük a technológiai folyamatok hatása a nyersanyagok tulajdonságaira
- Tudatosná 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.

12.2. 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.

12.3. Témakörök

1.évfolyam

77,5 óra

12.3.1. Vadon élő állatok húsból és halakból egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

14 óra

12.3.1.1. Vadon élő állatok húsból készíthető ételek

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

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

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

12.3.1.2. 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.

12.3.2. Vegetáriánus ételek

4 óra

A vegetáriánus étkezés alapjai és sajátos alapanyagai

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

12.3.3. Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások

22 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

12.3.4. Hidegkonyhai ismeretek

8 óra

Az önálló hidegkonyhai üzem kialakítása, funkciói és készítményei

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

Egyszerű és összetett majonéz 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)

12.3.5. Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek, szállodai reggeliztetés 3 óra

12.3.5.1.

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

12.3.5.2. Szállodai reggeliztetés

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

12.3.6. Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása 12 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

12.3.7. A nemzetközi gasztrokultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek 4 óra

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

12.3.8. 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
Tradicionális tájegységi ételek a Kárpát-medencében

12.3.9. Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében 2 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

12.3.10. A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása

5,5 óra

12.3.10.1.

konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek

A

A nagy létszámmal üzemelő konyhák munkarendje

A konyhai munka tervezése és szervezése

12.3.10.2.

feldolgozott ismeretek szintetizálása

A

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

12.4. A képzés javasolt helyszíne

Szaktanterem

12.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

12.5.1. 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.	házi feladat			x	

12.5.2. 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	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			

12.6. A tantárgy értékelésének módja

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

13. Ételkészítési ismeretek gyakorlat I. tantárgy

62 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 623 óra

- **12. évfolyam: 2 óra gyakorlat 62 óra**

13.1. 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 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.

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.

13.2. 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.

13.3. Témakörök

12.évfolyam

62 óra

13.3.1. Vadon élő állatokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek 12 óra

Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fűrből, 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

13.3.2. Vegetáriánus ételek 10 óra

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

13.3.3. Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások 10 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.

13.3.4. Hidegkonyhai készítmények 10 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.

13.3.5. Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok

20 óra

13.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanműhely vagy gyakorlati képzőhely

13.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

13.5.1. 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	x		
2.	megbeszélés		x		
3.	vita	x	x		
4.	szemléltetés	x	x		
5.	projekt		x		
6.	szimuláció		x		

13.5.2. 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.	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			

13.6. A tantárgy értékelésének módja

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

14. Ételkészítési ismeretek gyakorlat II. tantárgy

341 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 341 óra

- *1. évfolyam: 11 óra gyakorlat 341 óra*

14.1. 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.

14.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagátartalma 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.

14.3. Témakörök

2.évfolyam

341 óra

14.3.1. Vadon élő állatokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

60 óra

Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fűrből, 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

14.3.2. Vegetáriánus ételek

28 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)

14.3.3. Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások

98 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.

14.3.4. Hidegkonyhai készítmények

45 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.

14.3.5. Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre

50 óra

A témakör részlet 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 és kifejtése

14.3.6. Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok

60 óra

14.4. A képzés javasolt helyszíne

Tanműhely vagy gyakorlati képzőhely

14.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

14.5.1. 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	x		
2.	megbeszélés		x		
3.	vita	x	x		
4.	szemléltetés	x	x		
5.	projekt		x		
6.	szimuláció		x		

14.5.2. 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.	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			

14.6. 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. évfolyamot követően 112 óra

Az 1. 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 higiénája)

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: hõn 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 tézstafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.

Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.

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

Levesek, levesbetétek, meleg előételek, sós tészaételek

Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek
Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, macesszombóc, tojáskocsonya, 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)

Meleg előételek és sós tészaételek készítése

Zöldség- és főzelékféléből 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 tészaételek.

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 továbbhaladás 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 szókincs, 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 beszédkészség 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 %