

S Z A K K É P Z É S I K E R E T T A N T E R V

a(z)

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.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a(z) 3481104 számú, szakács megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó ./201.. (.... ...) ... rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 .

Szakképesítés megnevezése:

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. . Vendéglátás -Idegenforgalom

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XVIII. Vendéglátás

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: nincsenek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

IV.A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

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

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

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

Tárgyi feltételek

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

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

V. A szakképesítés óraterve 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*

* A kerettantervet író elírta az óraszámot. Helyesen: 2582,5 óra.

** A kerettantervet író elírta az óraszámot. Helyesen: 790,5 óra.

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	977 óra/év	35 óra/hét	1085 óra/év
Összesen:		2271 óra		2505 óra

1. számú táblázat - A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszása évfolyamonként

1/A

1/A		34 811 04 SZAKÁCS szakképesítés 3 éves, nappali rend szerinti képzés, heti óraszamos óraháló 2016. szeptember 1-jétől							
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással							
		NAPPALI							
		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam		3-11.évf. összesen	
		36 hét		36 hét		31 hét			
		heti	éves	heti	éves	heti	éves		
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	9,5	342	5,5	198	5,5	170,5	710,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.					0,5	15,5	15,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.					2	62	62	
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	2	72	1	36	1	31	139	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5	54	1	36	1	31	121	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0,5	18					18	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénája			0,5	18			18	
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai idegen nyelv	1	36	1	36			72	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	4,5	162					162	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek elmélet			2	72	1	31	103	
Szakmai elmélet összesen:		9,5	342	5,5	198	5,5	170,5	710,5	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	5	180	17,5	630	17,5	542,5	1352,5	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat	5	180					180	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismretek alapjai üzemi gyakorlat			15,5	558			558	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek gyakorlat							0	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat			2	72	17,5	542,5	614,5	
Szakmai gyakorlat összesen:		5	180	17,5	630	17,5	542,5	1352,5	
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen		14,5	522	23	828	23	713	2063	
	Szakmai számítástechnika (Elmélet)	0,5	18	1	36	1	31	85	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat	2	72					72	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat			1	36	1,5	46,5	82,5	

<u>Szakmai szabad sáv összesen:</u>	2,5	90	2	72	2,5	77,5	239,5
<u>Szakmai elmélet összesen szabad sávval:</u>	10	360	6,5	234	6,5	201,5	795,5
<u>Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:</u>	7	252	18,5	666	19	589	1507
<u>Szakmai elmélet és gyakorlat összesen szabad sávval:</u>	17	612	25	900	25,5	790,5	2302,5
<u>Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:</u>		140		140			280
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak.)	Szakmai elmélet aránya: $2343 - 1507 - 280 = 710,5 / 30\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $2343 - 710,5 = 1632,5 / 70\%$						2343
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)	Szakmai elmélet aránya: $2582,5 - 1507 - 280 = 795,5 / 31\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $2582,5 - 795,5 = 1787 / 69\%$						2582,5
	752	1040			790,5		2582,5

1/B

1/B		34 811 04 SZAKÁCS szakképesítés 3 éves, esti munkarend szerinti képzés, heti óraszamos óraháló 2016. szeptember 1-jétől							
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással							
		ESTI							
		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam		3-11.évf. összesen	
		36 hét		36 hét		31 hét			
		heti	éves	heti	éves	heti	éves		
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	4,5	162	3	108	3	93	363	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.		0		0	0,5	15,5	15,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.		0		0	0,5	15,5	15,5	
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	1	36	0,5	18	0,5	15,5	69,5	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1	36	0,5	18	0,5	15,5	69,5	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0,5	18		0		0	18	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénája		0	0,5	18		0	18	
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai idegen nyelv	0,5	18	0,5	18		0	36	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	1,5	54		0		0	54	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek elmélet		0	1	36	1	31	67	
Szakmai elmélet összesen:		4,5	162	3	108	3	93	363	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	2,5	90	8,5	306	9	279	675	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat	2,5	90		0		0	90	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismretek alapjai üzemi gyakorlat		0	7,5	270		0	270	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek gyakorlat		0		0		0	0	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat		0	1	36	9	279	315	
Szakmai gyakorlat összesen:		2,5	90	8,5	306	9	279	675	
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen		7	252	11,5	414	12	372	1038	
	Szakmai számítástechnika (Elmélet)		0		0		0	0	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat	1,5	54		0		0	54	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat		0	1	36	1	31	67	
Szakmai szabad sáv összesen:		1,5	54	1	36	1	31	121	

<u>Szakmai elmélet összesen szabad sávval:</u>	4,5	162	3	108	3	93	363
<u>Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:</u>	4	144	9,5	342	10	310	796
<u>Szakmai elmélet és gyakorlat összesen szabad sávval:</u>	8,5	306	12,5	450	13	403	1159
<u>Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:</u>		70		70			140
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak.)	Szakmai elmélet aránya: $1178 - 675 - 140 = 363 / 31\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $1178 - 363 = 815 / 69\%$						1178
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)	Szakmai elmélet aránya: $1299 - 796 - 140 = 363 / 28\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $1299 - 363 = 936 / 72\%$						1299
	376		520		403		1299

1/C

1/C		34 811 04 SZAKÁCS szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, heti óraszámok óraháló 2016. szeptember 1-jétől					
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül					
		NAPPALI					
		1. évfolyam		2. évfolyam		1-2.évf. összesen	
		36 hét		31 hét			
		heti	éves	heti	éves		
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	9,5	342	11	341	683	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0,5	18			18	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	2	72			72	
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	2	72	2	62	134	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5	54	2	62	116	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában			0,5	15,5	15,5	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénája			0,5	15,5	15,5	
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai idegen nyelv			2	62	62	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	3,5	126			126	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek elmélet			4	124	124	
Szakmai elmélet összesen:		9,5	342	11	341	683	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	22	792	20,5	635,5	1427,5	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat	4,5	162			162	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai üzemi gyakorlat	17,5	630			630	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat			20,5	635,5	635,5	
Szakmai gyakorlat összesen:		22	792	20,5	635,5	1427,5	
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen		31,5	1584	31,5	1271	2855	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	0,5	18			18	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénája			0,5	15,5	15,5	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat			3	93	93	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat	3	108			108	
Szakmai szabad sáv összesen:		3,5	126	3,5	108,5	234,5	

<u>Szakmai elmélet összesen szabad sávval:</u>	10	360	11,5	356,5	716,5
<u>Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:</u>	25	900	23,5	728,5	1628,5
<u>Szakmai elmélet és gyakorlat összesen szabad sávval:</u>	35	1260	35	1085	2345
<u>Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:</u>		160			160
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak.)	Szakmai elmélet aránya: $2270,5 - 1427,5 - 160 = 683 / 30\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $2270,5 - 683 = 1587,5 / 70\%$				2270,5
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)	Szakmai elmélet aránya: $2505 - 1628,5 - 160 = 716,5 / 29\%$ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $2505 - 716,5 = 1788,5 / 71\%$				2505
	1420		1085		2505

1/D

1/D		34 811 04 SZAKÁCS szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, heti óraszámossal óraháló 2016. szeptember 1-jétől					
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül					
		ESTI					
		1. évfolyam		2. évfolyam		1-2.évf. összesen	
		36 hét		31 hét			
		heti	éves	heti	éves		
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	4,5	162	6	186	348	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0,5	18			18	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0,5	18			18	
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	1	36	1	31	67	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1	36	1	31	67	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában			0,5	15,5	15,5	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiéniája			0,5	15,5	15,5	
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai idegen nyelv			1	31	31	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	2,5	90			90	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek elmélet			2	62	62	
Szakmai elmélet összesen:		4,5	162	6	186	348	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	11,5	414	10	310	724	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat	3	108			108	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai üzemi gyakorlat	8,5	306			306	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat			10	310	310	
Szakmai gyakorlat összesen:		11,5	414	10	310	724	
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen		16	828	16	620	1448	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	0,5	18			18	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiéniája			1	31	31	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat			1	31	31	
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat	1,5	54			54	
Szakmai szabad sáv összesen:		2	72	2	62	134	

<u>Szakmai elmélet összesen szabad sávval:</u>	5	180	7	217	397
<u>Szakmai gyakorlat összesen szabad sávval:</u>	13	468	11	341	809
<u>Szakmai elmélet és gyakorlat összesen szabad sávval:</u>	18	648	18	558	1206
<u>Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:</u>		80			80
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak.)	Szakmai elmélet aránya: $1152 - 724 - 80 = 348$ / 30%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $1152 - 348 = 804$ / 70%/				1152
Összes szakmai óraszám (elmélet, gyakorlat, összefüggő sz. gyak. és szabad sáv)	Szakmai elmélet aránya: $1286 - 809 - 80 = 397$ / 31%/ Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: $1286 - 397 = 889$ / 69%/				1286
	728		558		1286

2. számú táblázat - A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

2/A

2/A		34 811 04 SZAKÁCS szakképesítés 3 éves, nappali rend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2016. szeptember 1-jétől									
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									
		NAPPALI									
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	
		36 hét			36 hét			31 hét			
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	342+18	180+72	140	198+36	630+36	140	170,5+31	542,5+46,5	2063 + 280 + 239,5 = 2582,5	
	Összesen	522+90			828+72			713+77,5			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	710,5 óra + 85óra = 795,5 óra (31%)									
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1352,5 óra + 280 óra összefüggő sz.gy. + 154,5 óra = 1787 óra (69%)									
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15,5	0	15,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek							4		4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése							4		4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés							4		4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség							4		4	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		62	0	62	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 1							10		10	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvi készségfejlesztés							22		22	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Munkavállalói szókincs							20		20	
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	72	0		36	0		31	0	139	
Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac	8								8	
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó alapismeretek	28			8					36	
Gazdálkodási ismeretek	Adózási ismeretek				10					10	
Gazdálkodási ismeretek	Ügvitel a vendéglátásban							15		15	
Gazdálkodási ismeretek	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	16								16	
Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok	10								10	

Gazdálkodási ismeretek	Árképzés	10			8					18
Gazdálkodási ismeretek	Jövedelmezőség				8					8
Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálkodás				2			8		10
Gazdálkodási ismeretek	Elszámoltatás							8		8
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	54	0		36	0		31	0	121
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozás ismeret	12								12
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek	2								2
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem	4								4
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.	36			4					40
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai II.				19					19
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.				13			3		16
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai IV,							12		12
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai V.							16		16
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	18	0		0	0		0	0	18
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3								3
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6								6
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság	4								4
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5								5
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénája	0	0		18	0		0	0	18
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei				10					10
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Személyi higiénia				2					2
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6					6
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai idegen nyelv	36	0		36	0		0	0	72
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Konyhai helyiségek, gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak	12								12

12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Mértékegységek idegen nyelven	2							2
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven	14							14
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai technológiák	8							8
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Receptek fordítása				22				22
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Konyhai kommunikáció				14				14
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	162	0		0	0		0	162
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	A szakács szakma alapozó ismeretei	12							12
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Technológiai ismeretek	16							16
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)	34							34
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Levesek, levesbetétek	20							20
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Meleg előételek	12							12
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Sós térszaételek	6							6
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek	48							48
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Háziszárnyasokból készíthető ételek	14							14
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat	0	180+72		0	0		0	180+72
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	A szakács szakma alapozó ismeretei		10+10						10+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Technológiai ismeretek		15+10						15+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)		35+10						35+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Levesek, levesbetétek		25+10						25+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Meleg előételek		15+10						15+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Sós térszaételek		10+10						10+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Vágóállatokból (sertés-húsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek		50						50
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Háziszárnyasokból készíthető ételek		20+12						20+12
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai üzemi gyakorlat	0	0		0	558		0	558
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ismerkedés a munkahellyel, alapoktatások (Balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonság)					18			18

12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Előkészítő és kiegészítő műveletek					100				100
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Köreték, saláták, főzelékek, mártások készítése					110				110
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Levesek, levesbetétek készítése					100				100
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Meleg előételek, sós tésztáételek					50				50
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Házi állatok húsból készíthető ételek					180				180
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek elmélet	0	0		72	0		31	0	103
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek				18					18
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vegetáriánus ételek				6					6
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások				26					26
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)				16					16
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés				6					6
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása							6		6
12095-16 Ételkészítési ismeretek	A nemzetközi gasztrikul-túrában meghatározó szerepet betöltő ételek							8		8
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei							6		6
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében							3		3
12095-16 Ételkészítési ismeretek	A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása							8		8
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek gyakorlat	0	0		0	0		0	0	0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek									0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vegetáriánus ételek									0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások									0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)									0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés									0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása									0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	A nemzetközi gasztrikul-túrában meghatározó szerepet betöltő ételek									0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei									0

12095-16 Ételkészítési ismeretek	Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében								0	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása								0	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat	0	0		0	72+36		0	542,5+46,5	614,5+82,5
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek					72+36			35	107+36
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vegetáriánus ételek								50+20	50+20
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások								195	195
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)								90,5+26,5	90,5+26,5
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre.								95	95
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok								77	77
	Szakmai számítástechnika (Elmélet)	18			36			31		85

2/B

2/B		34 811 04 SZAKÁCS szakképesítés 3 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2016. szeptember 1-jétől									
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									
		ESTI									
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	
		36 hét			36 hét			31 hét			
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	162	90+54	70	108	306+36	70	93	279+31	1038 + 140 +121 = 1299	
	Összesen	252+54			414+36			372+31			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)		363 óra (28%)								
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)		675 óra + 140 óra összefüggő sz.gy. + 121 óra = 936 óra (72%)								
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							15,5	0	15,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek							4		4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése							4		4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskereső							4		4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség							4		4	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							15,5	0	15,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 1							4		4	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 2							4		4	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvi készségfejlesztés							4		4	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Munkavállalói szókincs							4		4	
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	36	0		18	0		15,5	0	69,5	
Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac	4								4	
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó alapismeretek	14			4					18	
Gazdálkodási ismeretek	Adózási ismeretek				5					5	
Gazdálkodási ismeretek	Ügvitel a vendéglátásban							7,5		7,5	
Gazdálkodási ismeretek	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	8								8	
Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok	5								5	
Gazdálkodási ismeretek	Árképzés	5			4					9	

Gazdálkodási ismeretek	Jövedelmezőség				4					4
Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálkodás				1			4		5
Gazdálkodási ismeretek	Elszámoltatás							4		4
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	36	0		18	0		15,5	0	69,5
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozás ismeret	6								6
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek	2								2
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem	4								4
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.	24			2					26
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai II.				9					9
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.				7			1,5		8,5
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai IV,							6		6
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai V.							8		8
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	18	0		0	0		0	0	18
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonsági alafogalmak	3								3
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6								6
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság	4								4
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5								5
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénijája	0	0		18	0		0	0	18
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei				10					10
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Személyi higiénia				2					2
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6					6
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai idegen nyelv	18	0		18	0		0	0	36
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Konyhai helyiségek, gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak	6								6

12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Mértékegységek idegen nyelven	1								1
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven	7								7
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai technológiák	4								4
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Receptek fordítása				11					11
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Konyhai kommunikáció				12					12
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	54								54
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	A szakács szakma alapozó ismeretei	4								4
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Technológiai ismeretek	4								4
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)	10								10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Levesek, levesbetétek	4								4
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Meleg előételek	3								3
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Sós tésztáételek	2								2
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek	18								18
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Háizsárnyasokból készíthető ételek	9								9
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat		90+54		0	0		0	0	90+54
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	A szakács szakma alapozó ismeretei		5+5							5+5
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Technológiai ismeretek		5+5							5+5
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)		20+5							20+5

12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Levesek, levesbetétek		10+5							10+5
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Meleg előételek		15+10							15+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Sós tésztaételek		10+10							10+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Vágóállatokból (sertés-húsból, borjúhúsból, mar-hahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb házi-állatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek		15							15
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Háziszárnyasokból készíthető ételek		10+14							10+14
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai üzemi gyakorlat					270		0	0	270
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ismerkedés a munkahellyel, alapoktatások (Balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonság)					9				9
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Előkészítő és kiegészítő műveletek					50				50
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Köreték, saláták, főzelékek, mártások készítése					55				55
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Levesek, levesbetétek készítése					50				50
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Meleg előételek, sós tésztaételek					25				25
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Házi állatok húsból készíthető ételek					81				81
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek elmélet				36	0		31	0	67
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek				9					9
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vegetáriánus ételek				3					3
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások				13					13
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)				8					8
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés				3					3
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása							6		6
12095-16 Ételkészítési ismeretek	A nemzetközi gasztrikul-túrában meghatározó szerepet betöltő ételek							8		8

12095-16 Ételtészeti ismeretek	Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei							6		6
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében							3		3
12095-16 Ételtészeti ismeretek	A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása							8		8
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Ételtészeti ismeretek gyakorlat	0	0		0	0		0	0	0
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek									0
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Vegetáriánus ételek									0
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások									0
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)									0
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés									0
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása									0
12095-16 Ételtészeti ismeretek	A nemzetközi gasztrikul-túrában meghatározó szerepet betöltő ételek									0
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei									0
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében									0
12095-16 Ételtészeti ismeretek	A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása									0
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Ételtészeti ismeretek üzemi gyakorlat					36+36		0	279+31	279+31
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek					36+36			15	15
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Vegetáriánus ételek								45+10	45+10
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások								100	100
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)								50+21	50+21
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre.								30	30
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok								39	39
	Szakmai számítástechnika (Elmélet)									0

2/C

2/C		34 811 04 SZAKÁCS szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2016. szeptember 1-jétől						
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül						
		NAPPALI						
		36 hét			31 hét			
		1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen	
		e	gy	ögy	e	gy		
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	342+18	792+108	160	341+15,5	635,5+93	2110,5 + 160 + 234,5 = 2505	
	Összesen	1134+126			976,5 +108,5			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	683 óra +33,5 óra= 716,5 (30%)						
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1427,5 óra +160óra összefüggő sz.gy. +201 óra= 1788,5 óra (70%)						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	18	0		0	0	18	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek	4					4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése	5					5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés	4					4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség	5					5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	72	0		0	0	72	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 1	14					14	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 2	14					14	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvi készségfejlesztés	24					24	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Munkavállalói szókincs	20					20	
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	72	0		62	0	134	
Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac	8					8	
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó alapismeretek	28			8		36	
Gazdálkodási ismeretek	Adózási ismeretek				10		10	
Gazdálkodási ismeretek	Ügvitel a vendéglátásban				14		14	
Gazdálkodási ismeretek	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	16					16	
Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok	10					10	

Gazdálkodási ismeretek	Árképzés	10			6		16
Gazdálkodási ismeretek	Jövedelmezőség				8		8
Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálkodás				8		8
Gazdálkodási ismeretek	Elszámoltatás				8		8
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	54	0		62	0	116
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozás ismeret	12					12
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek	2					2
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem	4					4
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.	36			2		38
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai II.				19		19
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.				13		13
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai IV,				12		12
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai V.				16		16
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0	0		15,5	0	15,5
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak				3		3
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás				4,5		4,5
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság				4		4
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok				4		4
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiéniája	0	0		15,5+15,5	0	15,5+15,5
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei				8+6		8+6
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Személyi higiénia				2,5+3,5		2,5+3,5
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				5+6		5+6
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai idegen nyelv	0	0		62	0	62
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Konyhai helyiségek, gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak				10		10
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Mértékegységek idegen nyelven				2		2
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven				12		12
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai technológiák				8		8

12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Receptek fordítása				18		18
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Konyhai kommunikáció				12		12
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	126+18	0		0	0	126+18
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	A szakács szakma alapozó ismeretei	8+10					8+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Technológiai ismeretek	14+8					14+8
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)	26					26
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Levesek, levesbetétek	16					16
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Meleg előételek	10					10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Sós tésztáételek	4					4
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek	36					36
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Háizsárnyasokból készíthető ételek	12					12
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat	0	162+108		0	0	162+108
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	A szakács szakma alapozó ismeretei		9+18				9+18
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Technológiai ismeretek		13+20				13+20
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)		32+10				32+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Levesek, levesbetétek		22+10				22+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Meleg előételek		14				14
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Sós tésztáételek		9+10				9+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Vágóállatokból (sertés-húsból, borjúhúsból, mar-hahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb házi-állatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek		45+20				45+20
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Háizsárnyasokból készíthető ételek		18+20				18+20
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai üzemi gyakorlat	0	630		0	0	630

12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ismerkedés a munkahellyel, alapoktatások (Balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonság)		35				35
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Előkészítő és kiegészítő műveletek		105				105
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Köreték, saláták, főzelékek, mártások készítése		140				140
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Levesek, levesbetétek készítése		100				100
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Meleg előételek, sós tésztaétezek		50				50
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Házi állatok húsból készíthető ételek		200				200
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek elmélet	0	0		124	0	124
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek				20		20
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vegetáriánus ételek				8		8
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások				28		28
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)				16		16
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés				9		9
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása				12		12
12095-16 Ételkészítési ismeretek	A nemzetközi gasztrikul-túrában meghatározó szerepet betöltő ételek				8		8
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei				8		8
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében				5		5
12095-16 Ételkészítési ismeretek	A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása				10		10
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek gyakorlat	0	0		0	0	0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vegetáriánus ételek						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés						0

12095-16 Ételkészítési ismeretek	Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	A nemzetközi gasztrikul-túrában meghatározó szerepet betöltő ételek						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat	0	0		0	635,5+93	635,5+93
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek					115	115
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vegetáriánus ételek					50+20	50+20
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Éttermi tésták és egyéb befejező fogások					190+23	190+23
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)					85,5+20	85,5+20
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre.					90+20	90+20
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok					105+13	105+13

2/D

2/D		34 811 04 SZAKÁCS szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2016. szeptember 1-jétől						
		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül						
		ESTI						
		36 hét			31 hét			Összesen
		1. évfolyam			2. évfolyam			
		e	gy	ögy	e	gy		
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	162+18	414+54	80	186+31	310+31	1072 + 80 + 134 = 1286	
	Összesen	576+72			496 +62			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	348 óra +49 óra= 397 (31%)						
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	724 óra +80óra összefüggő sz.gy. + 85 óra= 889 óra (69%)						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	18	0		0	0	18	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek	4					4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése	5					5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés	4					4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség	5					5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	18	0		0	0	18	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 1	4					4	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés 2	5					5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Nyelvi készségfejlesztés	4					4	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Munkavállalói szókincs	5					5	
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	36	0		31	0	67	
Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac	4					4	
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó alapismeretek	14			4		18	
Gazdálkodási ismeretek	Adózási ismeretek				5		5	
Gazdálkodási ismeretek	Ügvitel a vendéglátásban				7		7	
Gazdálkodási ismeretek	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	8					8	
Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok	5					5	

Gazdálkodási ismeretek	Árképzés	5			3		8
Gazdálkodási ismeretek	Jövedelmezőség				4		4
Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálkodás				4		4
Gazdálkodási ismeretek	Elszámoltatás				4		4
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	36	0		31	0	67
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozás ismeret	6					6
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek	2					2
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem	4					4
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.	24			2		26
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai II.				8		8
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.				7		7
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai IV,				6		6
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai V.				8		8
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában				15,5	0	15,5
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak				3		3
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás				4,5		4,5
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság				4		4
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok				4		4
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiéniája				15,5+31	0	15,5+31
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei				8+10		8+10
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Személyi higiénia				2,5+11		2,5+11
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				5+10		5+10
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai idegen nyelv				31	0	31
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Konyhai helyiségek, gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak				5		5
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Mértékegységek idegen nyelven				2		2
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven				6		6
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai technológiák				4		4
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Receptek fordítása				9		9

12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Konyhai kommunikáció				5		5
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	90+18	0				90+18
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	A szakács szakma alapozó ismeretei	8+10					8+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Technológiai ismeretek	10+8					10+8
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)	12					12
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Levesek, levesbetétek	12					12
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Meleg előételek	5					5
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Sós tésztáételek	4					4
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek	19					19
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Háziszárnyasokból készíthető ételek	20					20
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat		108+54				108+54
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	A szakács szakma alapozó ismeretei		9				9
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Technológiai ismeretek		8+10				8+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)		8+10				8+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Levesek, levesbetétek		12+5				12+5
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Meleg előételek		5				5
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Sós tésztáételek		9+10				9+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Vágóállatokból (sertés-húsból, borjúhúsból, mar-hahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb házi-állatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek		27+9				27+9
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Háziszárnyasokból készíthető ételek		30+10				30+10
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ételkészítési ismeretek alapjai üzemi gyakorlat		306				306
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Ismerkedés a munkahellyel, alapoktatások (Balesetvédelmi, tűzvédelmi és ételminiszerbiztonság)		20				20
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Előkészítő és kiegészítő műveletek		50				50

12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Köretetek, saláták, főzelékek, mártások készítése		70				70
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Levesek, levesbetétek készítése		50				50
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Meleg előételek, sós tésztaételek		30				30
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	Házi állatok húsból készíthető ételek		86				86
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek elmélet				62		62
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek				10		10
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vegetáriánus ételek				4		4
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások				14		14
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)				8		8
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés				4		4
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása				6		6
12095-16 Ételkészítési ismeretek	A nemzetközi gasztrikul-túrában meghatározó szerepet betöltő ételek				4		4
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei				4		4
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információk források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében				3		3
12095-16 Ételkészítési ismeretek	A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása				5		5
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek gyakorlat	0	0		0	0	0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vegetáriánus ételek						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	A nemzetközi gasztrikul-túrában meghatározó szerepet betöltő ételek						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei						0

12095-16 Ételkészítési ismeretek	Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása						0
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat					310+31	310+31
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek					70	70
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Vegetáriánus ételek					25+10	25+10
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások					100	100
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)					60	60
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre.					45+10	45+10
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok					10+11	10+11

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

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatokban, a kerettantervben a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói heti vagy éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztása került átdolgozásra nappali rend szerinti és esti munkarendbeli képzésre, s ezek mellé, a szabad sávot a fenti órahálók alapján osztotta fel a nevelőtestület.

A szabad sáv óráit a tananyag elmélyítésére, összegzésre, gyakorlásra és a csoportot alkotó tanulók/diákok készség és képességeihez igazodó egyéb tudáselmélyítő tevékenységekre fordítják a tanárok, oktatók.

A szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányát, a szakmai program elején meghatározottak szerint, a teljes képzési idő során figyelembe vette, azon idő alatt teljesül.

BEVEZETÉS SORÁN, AZ INTÉZMÉNY KÉR MINDEN PEDAGÓGUST, OKTATÓT, A TANMENETEK KÉSZÍTÉSE SORÁN AZ ÓRAHÁLÓK ÓRASZÁMAIT VEGYÉK FIGYELEMBE!

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 beszédképesség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önfejlesztés	x
Szervezőképesség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

1. Foglalkoztatás II. tantárgy

16 óra/16 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

1.1. A tantárgy tanításának célja

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

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

1.3. Témakörök

1.3.1. Munkajogi alapismeretek

4 óra/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 (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai időnyomunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

1.3.2. Munkaviszony létesítése

4 óra/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

4 óra/4 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.

Álláskeresői 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

4 óra/4 óra

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresői ellátások („passzív eszközök”): álláskeresői járadék és nyugdíj előtti álláskeresői 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 álláskereső 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, álláskeresői tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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 (ajánlás)

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.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) 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

64 óra/64 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

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 életéhez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3. Témakörök

2.3.1. *Nyelvtani rendszerezés 1*

10 óra/10 óra

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múlt, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégzendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégzendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

2.3.2. *Nyelvtani rendszerezés 2*

10 óra/10 óra

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képeség, 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*

24 óra/24 óra

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

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy megszerezze 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 cél nyelv 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 cél nyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.4. Munkavállalói szókincs

20 óra/20 óra

(Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása)

A 20 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 cél nyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincsot, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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 (ajánlás)

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 (ajánlás)

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 (ajánlás)

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.	Levélikrás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

.....-.. azonosító számú

**Gazdálkodási ismeretek
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A-.. 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
Adózásal kapcsolatos nyilvántartást végez	x
Nyugtát, kézpénzfizetési/átutalási számlát állít ki	x
Bizonylatot állít ki	x
Munkaidő nyilvántartást vezet	x
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást	x
Anyaghányadot, kalkulációt készít	x
Veszteség számításokat végez	x
Gazdálkodási számításokat végez	x
Kiszámítja az ételek tápanyag és energia tartalmát	x
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és a költségek alakulását	x
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat	
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 ügvitel	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 üzlettipusai	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

139 óra/134 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

3.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdálkodás alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenésiformáinak 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 mérésével, 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

3.3.1. A gazdálkodás elemei, a piac

8 óra/8 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

36 óra/36 óra

- A vendéglátás fogalma, főtevékenységei:

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

Beszerezés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglaltságok,

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-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)

Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)

Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)

Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai

- A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

3.3.3. Adózási ismeretek

10 óra/10 óra

Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)

A témakör részletes kifejtése

3.3.4. Ügyvitel a vendéglátásban

15 óra/14 óra

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás

Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)

Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)

Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás

Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...)

Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra

Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő...)

3.3.5. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás

16 óra/16 óra

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

3.3.6. Viszonyszámok

10 óra/10 óra

Bázis- és láncviszonyszám

Százalékszámítás kerekítés szabályai

Megoszlási viszonzszám

3.3.7. Árképzés

18 óra/16 óra

Árkialakítás szempontjai

Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár

ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)

ÁFA számítás

Árképzés, árkialakítás

Árengedmény- és felárszámítás

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

3.3.8. Jövedelmezőség

8 óra/8 óra

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költség szint)

Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)

Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása

Az eredmény elemzése (eredmény szint)

3.3.9. Készletgazdálkodás

10 óra/8 óra

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

Áruforgalmi mérleg sor alkalmazása

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

3.3.10. *Elszámoltatás*

8 óra/8 óra

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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 (ajánlás)

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 CXC. törvény. 54. § (2) 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 hulladékokat	x
Megkülönbözteti az alapvető élelmiszereket és élvezeti cikkeket	x
Édes ,sós és savanyú íz kialakításánál felhasználja az ízesítőanyagok tulajdonságait	x
Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket	x
Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket	x
Termékkészítésnél, és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről állagáról tanult ismereteket	x
Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a száraztésztákról megtanult ismereteket	x
Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat	x
Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi, tengeri és egyéb hidegvérű állatokat	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat	x
Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és gyümölcsöket	x
Táplálkozástani összetételük alapján rangsorolja a zöldségeket , gombákat és a gyümölcsöket	x
Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket	x

Alkalmazza a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról felhasználásáról megtanult ismereteket	x
Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Táplálkozási ismeretek	x
Környezetvédelmi ismeretek	x
Fogyasztóvédelmi ismeretek	x
Alapízesítést befolyásoló anyagok	x
Fűszerek	x
Tej, tejtermékek	x
Tojás	x
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták	x
Természetes édesítőszer	x
Zsiraék	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 édesítőszer	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszéd-készség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Pontosság	x
Felelősségtudat	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Rendszerező képesség	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x

4. Általános élelmiszerismeret tantárgy

121 óra/116 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

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 tudják az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. Az élelmiszerismeret tantárgy célja a vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése, a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

4.3. Témakörök

4.3.1. Táplálkozási ismeretek

12 óra/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/2 óra

Vizek védelme

Környezeti elemek védelme

Veszélyes hulladék

Zajvédelem

4.3.3. Fogyasztóvédelem

4 óra/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

40 óra/38 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 sikérvizsgálata

Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése

Szárastészták: 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

4.3.5. Élelmiszerek csoportjai II.

19 óra/19 óra

Hús húsipari termékek

Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése

Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes 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 ételtani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása

Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

4.3.6. Élelmiszerek csoportjai III.

16 óra/13 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 ételtani jelentősége

4.3.7. Élelmiszerek csoportjai IV.

12 óra/12 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.

16 óra/16 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 édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

4.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

4.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

4.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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.	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) a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11519-16 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 kompetenciák

	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 minőségmegőrzési 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

18 óra/16 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

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.

Afeldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

5.3. Témakörök

5.3.1. *Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak*

3 óra/3 óra

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság

Élelmiszer minőség

Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)

Élelmiszer nyomon követhetőség

Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében

Vállalkozói felelősség

Hatósági felügyelet

Fogyasztói magatartás

Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

5.3.2. *Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás*

6 óra/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/4 óra

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról
 Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
 Állatgyógyászati szermaradékok
 Peszticid maradékok
 Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozottbifenilek)
 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.*

5 óra/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 (ajánlás)

Tanterem

5.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

5.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

3.	Kiselőadás			x	
4.	Megbeszélés		x		
5.	Vita		x		
6.	Szemléltetés			x	
7.	Projekt		x		
8.	Kooperatív tanulás		x		
9.	Szimultáció			x	
10.	Házi feladat			x	

5.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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		

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

6. Vendéglátás higiéniája tantárgy

18 óra/15 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

6.1. A tantárgy tanításának célja

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

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

6.3. Témakörök

6.3.1. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei

10 óra/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/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

6 óra/5 óra

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei

Nyersanyagok beszerzése, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem ,laboratórium

6.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

6.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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 (ajánlás)

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 CXCV. törvény. 54. § (2) 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. Szakács szakmai idegen nyelv tantárgy

68 óra/62 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

7.1. A tantárgy tanításának célja

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

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

7.3. Témakörök

7.3.1. Az üzleti helyiségek, a konyhai gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak/ **10 óra/10**Szakmai technológiák **óra**

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

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

7.3.2. Mértékegységek idegen nyelven **2 óra/2 óra**

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

A mérésekhez használt eszközök

7.3.3. Alapanyagok és azok előkészítése **14 óra/12 óra**

Növényi eredetű élelmiszerek és azok előkészítése

Állati eredetű élelmiszerek és azok előkészítése

Gombák és előkészítésük

Fűszerek és ízesítők és azok előkészítése, alkalmazása

7.3.4. Szakmai technológiák **8 óra/8 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

7.3.5. Receptek fordítása **22 óra/18 óra**

Minden ételcsoporthoz tartozó receptek fordítása autentikus szakanyag felhasználásával.

7.3.6. Konyhai kommunikáció **14 óra/11 óra**

A szakács szakmai tevékenységekkel összefüggő napi kommunikációs feladatok

Feladatok kiadása, értelmezése

Tevékenységek leírása, elmondása

Kollegák közötti mindennapos kommunikációs tartalmak

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*Tanterem***7.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)****7.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

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

7.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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 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	

7.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A

12094-16 azonosító számú

**Ételkészítési ismeretek alapjai
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 12094-16.. azonosító számú Ételkészítési 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 beszédképesség	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

8. Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet tantárgy

162 óra/126 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

8.1. 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 hőn 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 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 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.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Élelmiszerismeretek

Gazdálkodási ismeretek

Élelmiszerbiztonsági ismeretek

Szakmai idegen nyelv

8.3. Témakörök

8.3.1. A szakács szakma alapozó ismeretei

12 óra/8 óra

27.3.1.1 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

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

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

8.3.2. Technológiai alapismeretek **16 óra/14 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

8.3.3. Étel kiegészítők **34 óra/26 óra**

27.3.3.1. Saláták, salátaöntetek **5óra/4 óra**

(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

27.3.3.2. Köretek **12 óra/10 óra**

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.

27.3.3.3. Főzelékek **5 óra/4 óra**

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek

27.3.3.4. Mártások, pecsenyelevek **12 óra/8 óra**

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

8.3.4. Levesek, levesbetétek

20 óra/16 óra

Híglevések:

Hús és csontlevések
Erőlevések
Magyaros híglevések
Összetett híglevések
Egyéb híglevések
Híglevések betétei

Sűrített levesek:

Egyszerű sűrített levesek
Pürélevések
Krémlévesek
Hideg és meleg eljárással készített gyümölcslevések
Összetett sűrített levesek
Alternatív módon sűrített levesek
Nyáklevesek
Sűrített levesek betétei

8.3.5. Meleg előételek

12 óra/10 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)

8.3.6. Sós tésztaételek

6 óra/4 óra

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

8.3.7. Vágóállatokból készíthető ételek

48 óra/36 óra

27.3.7.1. Sertéshúsból készíthető ételek

16 óra/14 óra

Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek
Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek
Párolással készíthető sertéshús ételek
Főzéssel készíthető sertéshús ételek
Füstölt sertéshúsok

Disznótoros ételek

Belsőségekből készíthető sertéshús ételek

27.3.7.2. Borjúhúsból készíthető ételek

10 óra/7 óra

Egészen sütéssel készíthető borjúhús ételek

Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek

Párolással készíthető borjúhús ételek

Főzéssel készíthető borjúhús ételek

Belsőségekből készíthető borjúhús ételek

27.3.7.3. Marhahúsból készíthető ételek

14 óra/10 óra

Egészen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek

Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek

Párolással készíthető marhahús ételek

Főzéssel készíthető marhahús ételek

Belsőségekből készíthető marhahús ételek

27.3.7.4. Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek

6 óra/4 óra

Egészen és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek

Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek

Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek

27.3.7.5. Egyéb háziállatok húsból készíthető ételek

2 óra/2 óra

Kecséből és házinyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

8.3.8. Házi szárnyasok húsból készíthető ételek

14 óra/12 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

Galammból és gyöngyikéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

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

8.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	előadás			x	
3.	megbeszélés	x		x	
4.	önálló ismeretfeldolgozás	x			
5.	vita		x	x	

6.	kiselőadás			x	
7.	szemléltetés			x	
8.	projekt		x		
9.	kooperatív tanulás		x		
10.	munkaterv készítés	x	x	x	

8.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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	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	

8.6. A tantárgy értékelésének módja

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

9. Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat tantárgy

180 óra/162 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

9.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulóknak a tantárgy témaköreihez tartozó típusú ételek 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.

9.2. 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

9.3. Témakörök

9.3.1. A szakács szakma alapozó ismeretei

10 óra/9 óra

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

9.3.1.1. A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások a gyakorlatban

Munkavédelmi előírások a konyhai gyakorlatban

Balesetvédelmi előírások a konyhai gyakorlatban

Tűzvédelmi előírások érvényesítése a konyhai gyakorlatban

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

használati tárgyak higiénája)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonsággal összefüggő gyakorlati tennivalók

Szelektív hulladékgyűjtéssel és moslékkezeléssel összefüggő gyakorlati feladatok.

Egyéni felkészülés a gyakorlati foglalkozásokra

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

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

Üzleti alaprajzok, helyiségkialakítások, eszközök gyakorlati megismerése

9.3.2. Technológiai alapismeretek

15 óra/13 óra

Az ételkészítés munkafolyamata értelmezése a gyakorlatban

Vételezés, anyagkimérés a gyakorlati foglalkozásokhoz

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése

Gombák előkészítése

Malomipari termékek előkészítése

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése

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

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

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

9.3.3. Étél kiegészítők

35 óra/32 óra

9.3.3.1. Saláták, salátaöntetek

5 óra /4,5 óra

(Étel kiegészítőként kínált saláták)

Nyers és főzéssel készített saláták készítése

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

A csírák készítése és alkalmazása

9.3.3.2. Köretek

15 óra/14 óra

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek készítése

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

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek készítése

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

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek készítése

Vegyes köretek összeállítása

9.3.3.3. Főzelékek

5 óra /4,5 óra

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek készítése

9.3.3.4. Mártások, pecsenyelevek

10 óra / 9 óra

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások készítése

Gyümölcsmártások készítése

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

Vajmártások (felvert mártások) készítése

Barnamártások készítése
 Pecsényelevek készítése
 Csatnik készítése
 Hideg mártások:
 Majonéz alapú mártások készítése
 Vinaigretta alapú mártások készítése
 Egyéb hideg mártások készítése
 Zománc mártások készítése

9.3.4. Levesek, levesbetétek

20 óra/16 óra

Híglevések:

Hús és csontlevesek készítése
 Erőlevesek készítése
 Magyaros híglevések készítése
 Összetett híglevések készítése
 Egyéb híglevések készítése
 Betétek készítése híglevésekhez

Sűrített levesek:

Egyszerű sűrített levesek készítése
 Pürélevesek készítése
 Krémlevesek készítése
 Gyümölcslevesek készítése
 Nyáklevesek készítése
 Összetett sűrített levesek készítése
 Betétek készítése sűrített levesekhez

9.3.5. Meleg előételek

15 óra/14 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, tükörtójas, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás) készítése
 Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztákból készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercsek, rétesek) készítése
 Rizottók készítése
 Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények) készítése
 Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények) készítése

9.3.6. Sós tésztaételek

10 óra/9 óra

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

9.3.7. Vágóállatokból készíthető ételek

50 óra/45 óra

28.3.7.1. Sertéshúsból készíthető ételek

20 óra / 18 óra

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

Disznótoros ételek készítése

Belsősegekből készíthető sertéshús ételek készítése

28.3.7.2. Borjúhúsból készíthető ételek

10 óra / 9 óra

Egészben sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése

Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése

Párolással készíthető borjúhús ételek készítése

Főzéssel készíthető borjúhús ételek készítése

Belsősegekből készíthető borjúhús ételek készítése

28.3.7.3. Marhahúsból készíthető ételek

15 óra / 13 óra

Egészben sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése

Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése

Párolással készíthető marhahús ételek készítése

Főzéssel készíthető marhahús ételek készítése

Belsősegekből készíthető marhahús ételek készítése

28.3.7.4. Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek

5 óra / 5 óra)

Egészben és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése

Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek készítése

Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése

9.3.8. Házi szárnyasok húsból készíthető ételek

20 óra/18 óra

Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése

Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése

Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek készítése

Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése

Galambból és gyöngyösből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely/üzem

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

9.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

9.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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

7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

9.6. A tantárgy értékelésének módja

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

10. Ételkészítési ismeretek alapjai üzemi gyakorlat tantárgy

630 óra/630 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

10.1. 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.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

10.3. Témakörök

10.3.1. Üzleti munkarend, munka-, tűz-, baleset- és élelmiszerbiztonsági alapismeretek **20 óra/35 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 öltözködés, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiénája)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonság alapjai

10.3.2. Előkészítő és konyhai kiegészítő tevékenységek **100 óra/105 óra**

Az ételkészítés munkafolyamata

A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése.

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése.

Gombák rendszerezése és előkészítésük

Malomipari termékek és előkészítésük.

Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése.

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

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

Befejező műveletek: hõn tartás adagolás, tálalás, díszítés

10.3.3. Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, csatnik, pecsenyelevek. 110 óra/140 óra

Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.

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

Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.

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

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

10.3.4. Levesek, levesbetétek 100 óra/100 óra

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

Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, 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)

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

10.3.5. Meleg előételek és sós tésztaételek készítése 50 óra/50 óra

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

Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztaételek

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

10.3.6. Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek 180 óra/200 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 hízott 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.

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

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

10.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

10.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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.	Áruterelő szakmai munkatevékenység	x			
4.2.	Műveletek gyakorlása	x			
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
5.	Vizsgálati tevékenységek körében				
5.1.	Technológiai minták elemzése	x			
5.2.	Tárgyminták azonosítása	x			

10.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) 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 gyakorlat
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

11. Ételkészítési ismeretek elmélet tantárgy

103 óra/124 óra*

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

11.1. 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 tulajdonságira
- Tudatosná kell, hogy váljék a rendszerben összefüggésekben való gondolkodásuk

Emellett tájékozódniuk kell:

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

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

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

11.2. 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.

11.3. Témakörök

11.3.1. Vadon élő állatok húsból és halakból egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek **18 óra/20 óra**

33.3.1.1. Vadon élő állatok húsból készíthető ételek **6 óra/6 óra**
(

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, fűrjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

33.3.1.2. Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek

12 óra/14 óra

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek.

11.3.2. Vegetáriánus ételek

6 óra/8 óra

A vegetáriánus étkezés alapjai és sajátos alapanyagai

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

11.3.3. Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások

26 óra/28 óra

Az éttermi tészták készítésének sajátos technológiája

Az éttermi tészták kiegészítői

Gyúrt tészták:

Egyszerű gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel készíthető éttermi tészták

Burgonya és túró alapú gyúrt tészták

Kevert tészták:

Palacsinták

Morzsafélék

Egyéb kevert tészták

Omlós tészták

Rétesek, bélesek

Vajas- és hájas tészták

Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták

Égetett tészták

Felvert tészták

Felfújtak, pudingok

Gyümölcsök és gyümölcs készítmények

Desszertek

Sajtok kínálása

11.3.4. Hidegkonyhai ismeretek

16 óra/16 óra

Az önálló hidegkonyhai üzem kialakítása, funkciói és készítményei

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

Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták

Párolt – főtt saláták

Salátakoktélok

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek

Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.

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

Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek

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

11.3.5. Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek, szállodai reggeliztetés 6 óra/9 óra

33.3.5.1 Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek (allergén anyagok, cukor-, glutén-, laktóz mentes és egyéb speciális ételek) 5 óra/8 óra

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

33.3.5.2. Szállodai reggeliztetés 1 óra/1 óra

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

11.3.6. Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása 6 óra/012 óra

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

11.3.7. A nemzetközi gasztrókultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek 8 óra/8 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

11.3.8. Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei 6 óra/8 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

11.3.9. Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében 3 óra/5 óra

33.3.9.1. Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás 2 óra/4 óra

Az üzleti választék összeállításának szempontjai
Az étlappal és az étrenddel kapcsolatos tartalmi és formai elvárások

33.3.9.2. A tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében (internet, televízió, írott szakmai és egyéb kiadványok) 1 óra/1 óra

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

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

11.3.10. A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása 8 óra/10 óra

11.3.10.1. konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek 2 óra/2 óra

A nagy létszámmal üzemelő konyhák munkarendje
A konyhai munka tervezése és szervezése

11.3.10.2. feldolgozott ismeretek szintetizálása 6 óra/16 óra

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

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Szaktanterem

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

11.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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.	prokelt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	házi feladat			x	

11.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

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			

11.6. A tantárgy értékelésének módja

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

12. Ételtészeti ismereteküzemi gyakorlat tantárgy**105 óra/...115 óra***

* Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

12.1. A tantárgy tanításának célja**2.1. A tantárgy tanításának célja**

A tanulók az elméleti ismeretekben tanultak ütemezéséhez, annak tematikájához és tartalmához igazítottan készítsék el azokat az alapételeket, amelyek biztosítják a

számukra a megfelelő jártasságot az alapanyagok feldolgozásához, az előkészítő, az elkészítő és a befejező technológiai műveletek begyakorolt végzéséhez.

Ennek érdekében gyakorolniuk kell:

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

A tanulók üzemi környezetben napi munkálatokhoz kapcsolódó feladatok végzésével:

- szerezzenek tapasztalatokat a nagyüzemi munkamegosztással végzett 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.

12.2. 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.

12.3. Témakörök

12.3.1. Vadon élő állatokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek **105 óra/115 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

12.3.2. Vegetáriánus ételek **50 óra/50 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)

12.3.3. Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások **195 óra/190 óra**

Egyszerű- és burgonya- valamint túró alapú gyúrt tésztákból különböző technológiákkal készíthető éttermi tészták

Gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel

Kevert tészták (palacsinták, morzsafélék, egyéb kevert tészták)

Omlós tészták

Rétesek, bélesek

Vajas- és hájas tészták

Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták

Égetett tészták (bő zsiradékban és forró levegőben sütéssel valamint főzéssel)

Felvert tészták (piskóta és egyéb felverték)

Felfújtak, pudingok

Gyümölcsök és gyümölcs készítmények

Desszertek

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

12.3.4. Hidegkonyhai készítmények

90 óra/85 óra

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

12.3.5. Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre 95 óra/90 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.
 es kifejtése

12.3.6. Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok

77 óra/105 óra

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely vagy gyakorlati képzőhely

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

12.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

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

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

12.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differentiálási 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			

12.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9. évfolyamot követően 140 óra

2/10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 1/9. 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 tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.

Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.

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

A 2/10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Levesek, levesbetétek, meleg előételek, sós tészaételek

Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek
Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, 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 hízott kacs, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek

Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat 1.

Témakörök:

Vadon élő állatokból készíthető ételek

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

Halakból és egyéb hidegvérű állatokból 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

Vegetáriánus ételek

Különböző típusú vegetáriánus levesek, előételek, főételek és befejező fogások készítése

Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások

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

II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1. évfolyamot követően 160 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, köreték, főzelékek, mártások, pecsenyelevek:

Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.

Zöldségféléből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztaféléből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köreték 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 tésztáételek

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 tésztáételek készítése

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

Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztáételek

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 hízott kacs, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek

„