



Kempelen Szakképző és Kollégium

**Az 1/9-3/11. ÉVFOLYAMON SZERVEZETT
SZAKISKOLAI SZAKKÉPZÉS**

HELYI TANTERV

**34 811 04 SZAKÁCS
SZAKKÉPESÍTÉSHEZ**

(NAPPALI TAGOZAT)

1. Általános adatok, információk

1.1. 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 34 811 04(OKJ azonosítószám) szakács (OKJ megnevezés) szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 2013. március 30.-tól életbe lépett 27/2012 (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

1.2. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 04

A szakképesítés megnevezése: Szakács

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

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.

1.3. A szakképzésbe történő belépés feltételei

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapközü iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

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

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat:

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények:

1.4. A szakképzés szervezésének feltételei

1.4.1. Személyi feltételek

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

1.4.2. Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (SZVK) tartalmazza.

2. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

SZAKMAI MODULOK/TANTÁRGYAK	Tantárgyak szerinti óraszámok évfolyamonként			
	1/9.	2/10.	3/11.	Összesen
Magyar - Kommunikáció	72	36	0	108
Idegen nyelv	72	72	64	208
Matematika	72	36	0	108
Társadalomismeret	72	36	0	108
Természetismeret	108	0	0	108
Testnevelés	180	180	160	520
Számítástechnika	(36)	0	(48)	(84)
Osztályközösség-építő Program	36	36	32	104
Munkahelyi egészség és biztonság 11500-12	18	0	0	18
Foglalkoztatás I. 11497-12	0	0	64	64
Foglalkoztatás II. 11499-12	0	0	16	16
Gazdálkodás 10045-12	72 (36)	54	32	158 (36)
Élelmiszer, fogyasztóvédelem 10044-12	72	36	32	140
Szakmai idegen nyelv 10046-12	36 (36)	36	0	72 (36)
Konyhai kisegítés 10049-12	54	0	0	54
Ételkészítés alapjai 10048-12	90 (18)	72	0	162 (18)
Ételkészítés 10075-12	0	0	32	32
Szakmai gyakorlat iskola	180	(72)	(80)	180 (152)
Szakmai gyakorlat munkahely	0	630	560	1190
Összefüggő gyakorlat	140	140	0	280
Összesen	1400	1436	1120	3956

A vörös, zárójelben levő számok mutatják a plusz, szabadon felhasznált órakeretet

Tantárgyak szerinti heti óraszámok évfolyamonként			
1/9.	2/10.	3/11.	Összesen
2	1	0	3
2	2	2	6
2	1	0	3
2	1	0	3
3	0	0	3
5	5	5	15
(1)	0	(1,5)	0 (2,5)
1	1	1	3
0,5	0	0	0,5
0	0	2	2
0	0	0,5	0,5
2 (1)	1,5	1	4,5 (1)
2	1	1	4
1 (1)	1	0	2 (1)
1,5	0	0	1,5
2,5 (0,5)	2	0	4,5
0	0	1	1
5	(2)	(2,5)	5 (4,5)
0	17,5	17,5	35
140	140	0	280
35	36	35	386

3. Célok és feladatok, fejlesztendő követelmények

A tantervben meghatározott tananyag feldolgozásának célja, hogy a szakács szakma elsajátítása során szükséges munkafeladatok, maradéktalan végrehajtására felkészítse a tanulókat. Ez a cél a központi programban meghatározott ismeretek megfelelő elsajátításán keresztül valósítható meg.

3.1. A szakma gyakorlása során a tanuló által végrehajtandó feladatok:

Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét

Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket

Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket

Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket

A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában

Munkaviszonyt létesít

Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat

Feltérképezi a karrierlehetőségeket

Vállalkozást hoz létre és működtet

Motivációs levelet és önéletrajzot készít

Diákmunkát végez

Idegen nyelven:

- bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)
- egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt
- idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez

Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit

Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot

Választékot állít össze, árlapot készít

Figyelemmel kíséri az árukészletet

Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból

Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását

Rendelést állít össze

Árut vesz át

Leltározási feladatokat végez

Bizonylatokat állít ki

Standol, elszámol a napi bevétellel

Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki

Jelenléti ívet vezet

Elkészíti, módosítja a munkabeosztást

Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz

Anyaghányadot, kalkulációt készít

Veszteségszámításokat végez

Gazdálkodási számításokat végez

Kiszámítja az ételek tápanyag-és energiatartalmát

Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít

Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és költségek alakulását

Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit

Üzlettípusa marketingelemeit használja

Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat

Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit

Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit

Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat

Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit

Alkalmazza a diétás szabályokat

Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat

Betartja és betartatja a HACCP előírásait

Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket

Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőríz

Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét

Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat

Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat

Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat

Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel
Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét
Idegen nyelven telefonál
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad
Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza
Elvégzi az egyéni előkészületeket
Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról
Nyers és feldolgozott élelmiszereket készít elő: húst, halat, zöldség- és gyümölcsféléket, tojást, malomipari termékeket
Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez
Salátákat, önteteket készít, tálal
Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülő főzelékeket, köreteket készít, tálal
Leveseket és levesbetéteket készít, tálal
Az étel jellegének megfelelően készen tart
Gondoskodik a maradvány tárolásáról
Szükség szerint mosogat
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat
Tájékozódik a napi feladatokról
Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat
Használja a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket
Hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít, tálal
Meleg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és alkalmazza
Sós tészta ételeket készít, tálal
Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal
A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal
Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal
Vadhúsokból ételeket készít és tálal
Éttermi meleg-tésztákat készít törekedve a hagyományos készítési módra, újszerű megjelenési formában tálalva
Egyszerű menüt elkészít és tálal
Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszít
Ügyel a vagyonbiztonságra
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat
Kapcsolatot tart a társrészlegekkel
Alkalmazza a különleges és új konyhatechnikát, technológiákat, alapanyagokat
A korszerű táplálkozás ismérveinek megfelelően vegetáriánus és reformételeket készít
A nemzetközi étkezési szokások alapján jellegzetes nemzetközi ételeket készít és tálal
Nemzeti ételeket készít és tálal
Hideg, meleg előételeket készít és tálal
Hidegtálat tervez és készít
Büfé és rendezvényételeket készít
Tányérdesszerteket készít és tálal
Hideg édességeket készít és tálal
Vendég előtti ételkészítési műveleteket végez
Díszítőelemeket készít
Alkalmi menüsört állít össze és készít
Étlapot tervez és készít
Étrendet állít össze
Megtervezi és megvalósítja az ételek tálalását és díszítését
A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték
A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei
A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása
Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei
Munkaeszközök a munkahelyeken
Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken
A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselő
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)
Álláskeresési módszerek
Vállalkozások létrehozása és működtetése
Munkaügyi szervezetek
Munkavállaláshoz szükséges iratok
Munkaviszony létrejötte
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)
Idegen nyelven:

- közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok
- a munkakör alap kifejezései

A gazdálkodás körfolyamata és elemei
A gazdálkodás piaci szereplői
A piacok csoportosítása
A piaci tényezők és azok összefüggései
A piaci verseny
A gazdálkodás alapegységei
A vállalkozások lényege és jellemzői
Gazdálkodás és ügyvitel
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése
Az áruátvétel szabályai, folyamata
Költségelszámolás
Az anyagfelhasználás mérése
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai
A gazdálkodás elemei, összefüggése és eredménye
A vendéglátás gazdasági számításai
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók
Létszám- és bér-gazdálkodással kapcsolatos mutatók
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók
Árképzés
Marketing alapismeretek
Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban
Értékesítés ösztönzés eszközei
Viselkedéskultúra, kommunikáció
Az üzleti élet írásbeli formái
A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai
Táplálkozástudományi alapismeretek
Élelmiszerek tápértékének megőrzése
Mikroorganizmusok jellemzői
Élelmiszerek tartósítása
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták
Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer
Zsiradékok
Tej, tejtermékek
Tojás
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak
Zöldségek, gyümölcsök
Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek

Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok
Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok
Élelmiszer vizsgálat
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei
Személyi higiénia
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénijája, kritikus pontok ellenőrzése
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai
Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás
Etikett, protokoll idegen nyelven
Illemtani formulák idegen nyelven
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal
Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven
Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája
Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven
Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven
Eszköz meghatározás

3.2. A szakma elsajátítása során fejlesztendő szakmai készségek:

Információforrások kezelése
Biztonsági szín- és alakjelek
Olvasott szakmai szöveg megértése
Köznyelvi olvasott szöveg megértése
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
Elemi szintű számítógép használat
Információforrások kezelése
Köznyelvi beszédképesség
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban
Szakmai nyelvi írásképesség
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
Szakmai nyelvű beszédképesség
Elemi számolási készség
Idegen nyelvű beszédképesség
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése
Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése
Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
Elemi számolási készség idegen nyelven
Kézírás

3.3. A szakma elsajátítása során fejlesztendő kompetenciák:

Személyes kompetenciák

Felelősségtudat	Igyekezet
Szabálykövetés	Pontosság
Döntésképesség	Külső megjelenés
Önfejlesztés	Rátermettség
Szervezőképesség	Megbízhatóság
Fejlődőképesség	Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
Önállóság	Elhivatottság, elkötelezettség
Szorgalom	

Társas kompetenciák

Visszacsatolási készség	Közérthetőség
Irányíthatóság	Rugalmasság
Irányítási készség	Udvariasság
Kapcsolatteremtő készség	Hatékony kérdésés készsége
Határozottság	Rugalmasság
Nyelvi magabiztosság	Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák

Rendszerező képesség	Áttekintő képesség
Körültekintés, elővigyázatosság	Problémamegoldás
Helyzetfelismerés	Hibaelhárítás
Logikus gondolkodás	Gyakorlatias feladatértelmezés
Információgyűjtés	A környezet tisztán tartása
Analitikus gondolkodás	Harmóniára és esztétikára való törekvés
Tervezési képesség	

4. A szakmai modulok tantárgyai

Munkahelyi egészség és biztonság							
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
			Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
	A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.	-	A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselő Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken Munkaeszközök a munkahelyeken A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték	Olvasott szakmai szöveg megértése Biztonsági szín- és alakjelek Információforrások kezelése	Döntésképesség Szabálykövetés Felelősségtudat	Irányítási készség Irányíthatóság Visszacsatolási készség	Helyzetfelismerés Körültekintés, elővigyázatosság Rendszerező képesség

Foglalkoztatás I.						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
<p>11497-12 Foglalkoztatás I.</p> <p>A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alap adatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.</p> <p>Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó</p>	Idegen nyelvek	<p>Idegen nyelven: közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok, a munkakör alapkifejezései</p>	<p>Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban</p>	<p>Fejlődőképesség, önfejlesztés</p>	<p>Nyelvi magabiztosság Kapcsolatteremtő készség</p>	<p>Információgyűjtés Analitikus gondolkodás</p>

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

Foglalkoztatás II.						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
<p>11499-12 Foglalkoztatás II.</p> <p>A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.</p>	-	<p>Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka) Álláskeresési módszerek Vállalkozások létrehozása és működtetése Munkaügyi szervezetek Munkavállaláshoz szükséges iratok Munkaviszony létrejötte A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és</p>	<p>Köznyelvi olvasott szöveg megértése Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban Elemi szintű számítógép használat Információforrások kezelése Köznyelvi beszéd-készség</p>	<p>Önfejlesztés Szervező-készség</p>	<p>Kapcsolatteremtő készség Határozottság</p>	<p>Logikus gondolkodás Információgyűjtés</p>



Vendéglátó gazdálkodás							
10045-12 Gazdálkodás	A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
			Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
	A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése. A vendéglátásban alkalmazandó kommunikációs és marketing elemek elsajátítása.	A tantárgy tananyag tartalma kapcsolódik a szakmai modulok mérésel, anyaggazdálkodással és kínálat összeállításával kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs, matematikai és társadalomismereti tartalmakat.	A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér Az üzleti gazdálkodás bizonylatai A gazdálkodás elemei, összefüggése és eredménye A vendéglátás gazdasági számításai A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók Létszám- és bér gazdálkodással kapcsolatos mutatók Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók Árképzés Marketing alapismeretek Marketing tevékenység és	Olvasott szakmai szöveg megértése Szakmai nyelvi íráskészség Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése Szakmai nyelvű beszéd-készség Elemi számolási készség	Szorgalom, igyekezet Önállóság	Közérthetőség	Tervezési képesség Rendszerező képesség Tervezési képesség

			reklámeszközök a vendéglátásban Értékesítés ösztönzés eszközei Viselkedéskul-túra, kommunikáció Az üzleti élet írásbeli formái A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai A gazdálkodás körfolyamata és elemei A gazdálkodás piaci szereplői A piacok csoportosítása A piaci tényezők és azok összefüggései A piaci verseny A gazdálkodás alapegységei A vállalkozások lényege és jellemzői Gazdálkodás és ügyvitel Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák Raktári készletek kezelése, ellenőrzése Az áruátvétel szabályai, folyamata Költségszámolás				
--	--	--	--	--	--	--	--

			<p>Az anyagfelhasználás mérése Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei A vendéglátás tevékenységének általános feltételei A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei</p>				
	Vendéglátó gazdálkodás						
	<p>Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételeinek, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális</p>	<p>A tantárgy tananyagátartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, ráépül a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy fogalmi rendszerére és kapcsolódik az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy témaköreihez.</p>					

	létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.						
--	---	--	--	--	--	--	--

Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
<p>10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem</p> <p>Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos fogyasztóvédelmi és HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.</p>	<p>A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.</p>	<p>Táplálkozástudományi alapismeretek Élelmiszerek tápértékének megőrzése Mikroorganizmusok jellemzői Élelmiszerek tartósítása Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészta Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer Zsiradékok Tej, tejtermékek Tojás Hús, húsipari termékek, baromfi-félék, halak és hidegvérűek, vadak Zöldségek, gyümölcsök Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok Fűszerek, ízesítőanyagok,</p>	<p>Olvasott szakmai szöveg megértése Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése Szakmai nyelvű beszéd-készség</p>	<p>Felelősségtudat Pontosság</p>	<p>Határozottság</p>	<p>Rendszerező képesség Problémamegoldás, hibaelhárítás</p>

			<p>adalékanyagok, kényelmi anyagok Élelmiszer vizsgálat A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei Személyi higiénia Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniaja, kritikus pontok ellenőrzése Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok</p>				
	Élelmiszerek csoportjai						
	<p>A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás</p>	<p>A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra</p>					

	lehetőségeinek az elsajátítása.	épül. Az Előkészítési és Ételkészítési alapismeretek tantárgyban a technológiai alapismeretek témakör kapcsolódó tartalom.					
--	---------------------------------	--	--	--	--	--	--

Szakmai idegen nyelv							
10046-12 Szakmai idegen nyelv	A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
			Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
10046-12 Szakmai idegen nyelv	A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A vendéglátás termelésében, értékesítésében, jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.	A tantárgy tananyag tartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a 11497-12 Foglalkoztatás I. modul és az alapszakképesítések közös moduljaihoz, valamint saját szakmai modulok tartalmaihoz.	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás Etikett, protokoll idegen nyelven Illemtani formulák idegen nyelven Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése Elemi számolási készség idegen nyelven Idegen nyelvű beszéd-készség Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	Fejlődőképesség, önfejlesztés Szorgalom, igyekezet	Kapcsolatteremtő készség Határozottság	Gyakorlatias feladatértelmezés Logikus gondolkodás



Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat							
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák					
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer	
10049-12 Konyhai Kisegítés	Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása készség szinten. A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelek, levesbetétek, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.	A tantárgy az Előkészítési és ételkészítési alapos ismeretek tantárgy anyagára épül és a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy és az Élelmiszerek csoportjai tantárgy anyagához kapcsolódik.	Húsbontás Saláták és öntetek Főzelékek, köretek Levesek, levesbetétek Ételkészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei Anyagfelhasználás ellenőrzése A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti és munkavédelmi szabályai Munkahelyi és személyi higiénia Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemző	Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése Szakmai nyelvű beszéd-készség Elemi számolási készség	Mozgáskoordináció (testi ügyesség) Elhivatottság, elkötelezettség Önállóság	Motiválhatóság Irányíthatóság Együttműködés	Módszeres munkavégzés Gyakorlatias feladatértelmezés A környezet tisztántartása

Előkészítési és ételkészítési alapismeretek						
A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
		Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
<p>10049-12 Konyhai Kiegészítés</p> <p>Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása az előkészítés, elkészítés, készentartás, tálalás folyamatában. A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelek, levesbetétek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.</p>	<p>A tantárgy az Általános élelmiszer- ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy, az Élelmiszerek csoportjai tantárgy, valamint a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához kapcsolódik.</p>	<p>Húsbontás Saláták és öntetek Főzelékek, köretek Levesek, levesbetétek Ételkészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei Anyagfelhasználás ellenőrzése A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti és munkavédelmi szabályai Munkahelyi és személyi higiénia Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemző</p>	<p>Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése Szakmai nyelvű beszédképesség Elemi számolási készség</p>	<p>Mozgáskoordináció (testi ügyesség) Elhivatottság, elkötelezettség Önállóság</p>	<p>Motiválhatóság Irányíthatóság Együttműködés</p>	<p>Módszeres munkavégzés Gyakorlatias feladatértelmezés A környezet tisztántartása</p>

Ételkészítési alapok							
10048-12 Ételkészítés alapjai	A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
			Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
	A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.	A tantárgy az 10049-12 Előkészítés és ételkészítés modul szakmai tartalmára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy tananyagtartalmához.	Az ételkészítés alap, kiegészítő, és befejező műveletei Hagyományos ételekhez tartozó mártások Meleg előételek Sós tésztaételek Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága Házi szárnyasokból készíthető ételek Vadhúsokból készíthető ételek Éttermi meleg-tészták Menü összeállítás alapszabályai Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői Üzemtan A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti,	Kézírás Olvasott szakmai szöveg megértése Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése Szakmai nyelvű beszéd-készség Elemi számolási készség	Állóképesség Mozgáskoordináció (testi ügyesség) Kézügyesség	Kompromisszumkészség	Áttekintő képesség A környezet tisztántartása Problémamegoldás, hibaelhárítás

		minőségbiztosítási, munka- és vagyonvédelmi szabályai Napi konyhai feladatok					
Ételkészítési alapgyakorlat							
	A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.	A tantárgy tananyagtartalm a a 10049 Előkészítési és előkészítési alapgyakorlatok modul tananyagtartalm ára épül.	Az ételkészítés alap, kiegészítő, és befejező műveletei Hagyományos ételekhez tartozó mártások Meleg előételek Sós tésztaételek Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága Házi szárnyasokból készíthető ételek Vadhúsokból készíthető ételek Éttermi meleg-tészták Menü összeállítás alapszabályai Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői Üzemtan A konyha és kapcsolódó	Kézírás Olvasott szakmai szöveg megértése Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése Szakmai nyelvű beszédkésztség Elemi számolási készség	Allóképesség Mozgáskoordináció (testi ügyesség) Kézügyesség	Kompromisszumkészség	Áttekinthető képesség A környezet tisztántartása Problémamegoldás, hibaelhárítás

			helyiségeknek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munka- és vagyonvédelmi szabályai Napi konyhai feladatok				
--	--	--	--	--	--	--	--

Ételkészítési ismeretek							
10075-12 Ételkészítés	A tantárgy tanításának célja	Kapcsolódó közismereti tartalmak	Kompetenciák				
			Szakmai ismertek	Szakmai készségek	Személyes	Társas	Módszer
	A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszerének elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek technológiáinak elméleti elsajátítása, technológia újdonságok bevezetésének elméleti megalapozása, kínálattervezés.	A tantárgy az 10075 Ételkészítés alapjai modul tananyagtartalm ára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.					
Ételkészítési gyakorlat							
A hidegkonyhai készítmények,	A tantárgy az 10075						

	különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítése, technológia újdonságok bevezetése, kínálattervezés.	Ételkészítés alapjai modul tananyagtartalm ára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.					
--	---	---	--	--	--	--	--

A tantárgy értékelésének módja

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

5. Összefüggő szakmai gyakorlat

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.

10048-12 Ételkészítés alapjai	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat
	Munkavédelm-, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP
	Technológiai alapismeretek
	Saláták, öntetek, köretetek
	Főzelékek, levesek, levesbetétek
10049-12 Konyhai kisegítés	Ételkészítés üzemi alapgyakorlat
	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérű állatokból készíthető ételek
	Házi szárnyasokból készíthető ételek
	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek
Éttermi meleg.tészták, sós tésztaételek	

6. A szakmai tantárgyak évfolyamonként

6.1. 1/9. évfolyam

Munkahelyi egészség és biztonság				18 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
1.3.1.	Munkavédelmi alapismeretek	<p>A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.</p> <p>A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.</p> <p>A megelőzés fontossága és lehetőségei A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.</p> <p>Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy) Veszélyes és ártalmas termelési tényezők</p> <p>A munkavédelem fogalomrendszere, források A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII</p>	4 óra	<p>Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Szöveges előadás egyéni felkészüléssel</p>	<p>Osztálykeret</p> <p>Egyéni és csoportbontás</p>	<p>magyarázat megbeszélés szemléltetés házi feladat teszt</p>

		törvényfogalom meghatározásai.				
1.3.2.	Munkahelyek kialakítása	<p>Munkahelyek kialakításának általános szabályai A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások. Szociális létesítmények Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége. Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések. Alapvető feladatok a tűz megelőzés érdekében Tűz megelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet. Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai. Anyagmozgatás Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése Raktározás Áruk fajtái, raktározás típusai</p>	4 óra			

		Munkahelyi rend és hulladékkezelés Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.				
1.3.3.	Munkavégzés személyi feltételei	A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.	2 óra			
1.3.4.	Munkaeszközök biztonsága	Munkaeszközök halmazai Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása. Munkaeszközök dokumentációi Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre)meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok. Munkaeszközök veszélyessége, eljárások Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembe helyezési eljárás. Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.	2 óra			

1.3.5.	Munkakörnyezeti hatások	<p>Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz) Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés a lehetőségei. A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.</p> <p>A kockázat fogalma, felmérése és kezelése A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége</p>	2 óra			
1.3.6.	Munkavédelmi jogi ismeretek	<p>A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, illetve az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe. Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.</p> <p>Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység</p>	4 óra			

		keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok				
		Balesetek és foglalkozási megbetegedések Balesetek és munkabalesetek valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze				
		Munkavédelmi érdekképviselő a munkahelyen A munkavállalók munkavédelmi érdekképviselőnek jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.				

Vendéglátó gazdálkodás						36 óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
1.2.1.	Viselkedés-kultúra, kommunikáció	A kommunikáció fogalma, folyamata, elemei, formái, csatornái, módjai (verbális, non-verbális) Embertípusok, személyiség típusok (Szangvinikus, kolerikus, melankolikus, flegmatikus) Szóbeli kommunikáció (kapcsolatfelvétel: köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, kapcsolattartás: beszélgetés, ismertetés, kapcsolat lezárása: elköszönés) Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...) Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő...)	8 óra	Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg	egyéni, csoportos és osztálykeret	magyarázat elbeszélés kiselőadás megbeszélés vita szemléltetés kooperatív tanulás házi feladat egyéb

1.2.2.	A gazdálkodás elemei, a piac	<p>A gazdálkodás alapfogalmai</p> <p>A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)</p> <p>Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség)</p> <p>Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)</p> <p>A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)</p> <p>A piac történeti áttekintése (tisztá piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)</p> <p>A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)</p> <p>A piaci verseny (feltételei), korunk piaci helyzete</p>	8 óra	<p>feladattal vezetett feldolgozása</p> <p>Információk önálló rendszerezése</p> <p>Információk feladattal vezetett rendszerezése</p> <p>Írásos elemzések készítése</p> <p>Leírás készítése</p> <p>Válaszolás írásban</p> <p>mondatszintű kérdésekre</p> <p>Tesztfeladat megoldása</p>		
--------	-------------------------------------	--	--------------	---	--	--

1.2.3.	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei	<p>A vendéglátás fogalma A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban A vendéglátás feladata A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai) A vendéglátás fő- és melléktevékenységei: Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, HACCP minősítés, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés 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)</p>	10 óra	<p>Szöveges előadás egyéni felkészüléssel Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban Utólagos szóbeli beszámoló Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás</p>		
--------	---	---	---------------	---	--	--

1.2.4.	Üzletkörök és üzlettipusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek	<p>Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem-üzlet-üzlethálózat fogalma)</p> <p>Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek...)</p> <p>Üzlettipusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)</p> <p>A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)</p> <p>A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek</p> <p>Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)</p> <p>Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei.</p> <p>Munkaköri leírás célja, tartalma.</p> <p>Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei.</p> <p>Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlagléttség, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)</p>	10 óra			
		<p>Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)</p> <p>Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)</p> <p>Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.</p>				

Szakmai számítások tantárgy						72 óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
2.3.1.	Viszonyszámok	Százalékszámítás, kerekítés szabályai Statisztikai ábrázolási módok (kördiagram, oszlopdiagram, idősor...), statisztikai táblázatok Megoszlási viszonyszám Bázis- és láncviszonyszám Dinamikus viszonyszám Tervfeladat- és tervteljesítési viszonyszám	28 óra (ebből 14 óra a szabadon felhasználható órakeret terhére)	Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése Írásos elemzések készítése Tesztfeladat megoldása	Egyéni, csoport és osztálykeret	magyarázat megbeszélés szemléltetés kooperatív tanulás házi feladat
2.3.2.	Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás	Mértékegység átváltások Alapfogalmak (bruttó súly, tárasúly, nettó súly) Energia- és tápérték táblázat Anyaghányad-számítás Tömegszámítás Veszteség- és tömegnövekedés számítás	24 óra (ebből 12 óra a szabadon felhasználható órakeret terhére)			
2.3.3.	Létszám- és bérgazdálkodás	Átlaglétszám számítása Munkabér költség, bérköltség közterhekkel kiszámítása Termelékenység számítása Átlagbér számítása Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkel	20 óra (ebből 10 óra a szabadon felhasználható órakeret terhére)			

Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztó védelem						36 óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
6.3.1.	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	<p>Az élelmiszerek fogalma</p> <p>Az élelmiszerek árujellemzői és forgalmazásuk feltételei</p> <p>Táplálkozás jelentősége.</p> <p>Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, fehérjék, zsiradékok és zsírszerű anyagok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok, adalékanyagok.</p> <p>Emésztés, tápanyag felszívódás.</p> <p>Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.</p> <p>Élelmiszerek tápértékének megőrzése.</p> <p>Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.</p> <p>Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.</p> <p>Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.</p> <p>Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.</p> <p>Az élelmiszerek romlása.</p> <p>A tartósítás fogalma.</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei.</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei.</p>	20 óra	<p>Olvasott szöveg önálló feldolgozása</p> <p>Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása</p> <p>Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása</p> <p>Információk önálló rendszerezése</p> <p>Információk feladattal vezetett rendszerezése</p> <p>Írásos elemzések készítése</p> <p>Leírás készítése</p> <p>Válaszolás írásban</p> <p>mondatszintű</p>	Egyéni, csoport és osztálykeret	<p>magyarázat</p> <p>elbeszélés</p> <p>kiselőadás</p> <p>megbeszélés</p> <p>vita</p> <p>szemléltetés</p> <p>projekt</p> <p>kooperatív tanulás</p> <p>szimuláció</p> <p>szerepjáték</p> <p>házi feladat</p>

6.3.2.	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	<p>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. Személyi higiénia. Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása. Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei. Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek.</p>	8 óra	kérdésekre Tesztfeladat megoldása Szöveges előadás egyéni felkészüléssel Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		
6.3.3.	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	<p>A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei. Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai. Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai.</p>	4 óra	Csoportos helyzetgyakorlat Csoportos versenyjáték		

3.3.4.	Fogyasztóvédelem	<p>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 érdekképviseleti szervezetek Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése Jegyzőkönyv kitöltése</p>	4 óra			
--------	-------------------------	---	-------	--	--	--

Élelmiszerek csoportjai				36 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
7.6.1.	Növényi eredetű élelmiszerek	<p>Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása. Zsírok, olajok fogalom-meghatározása. A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépései. Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk. Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai. A termékcsoport áruinak minőségmegőrzése. Zöldségek jellemzése és felhasználása. A gyümölcs- és zöldségáruk árrendszer. A gyümölcs- és zöldségáruk árutulajdonságai. Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai. Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai. Gyümölcs- és zöldségáruk minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai. Gyümölcsök jellemzése és felhasználása Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása. A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban. Malomipari műveletek és termékeik. Szárzéstészta. A kenyér. Sütőipari fehértermékek.</p>	36 óra			

Szakmai idegen nyelv						72óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
4.3.1.	Szakmai kifejezések	<p>Gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. Ételek megnevezései. Italok megnevezései. Vendéglátóipari egységek és helyiségeik. Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.</p>	40 óra (ebből 20 óra a szabadon választható órakeret terhére)	<p>Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése</p>	Csoportos és osztály keret	<p>magyarázat elbeszélés kiselőadás megbeszélés vita szemléltetés projekt kooperatív tanulás szimuláció szerepjáték házi feladat</p>
4.3.2.	Szakmai technológiák	<p>Cukrászati technológiák. Ételkészítési technológiák. Italok készítése, felszolgálás folyamatai.</p>	20 óra (ebből 10 óra a szabadon választható órakeret terhére)			

4.3.3.	Szakmai szituációk	Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel.	12 óra (ebből 6 óra a szabadon választható órakeret terhére)	Írásos elemzések készítése Leírás készítése Válaszolás írásban mondat-szintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Szöveges előadás egyéni felkészüléssel Tapasztalatok utólagos ismeretése szóban Tapasztalatok helyszíni ismeretése szóban Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással Csoportos helyzetgyakorlat Csoportos versenyjáték		
--------	---------------------------	--	---	---	--	--

Előkészítési és ételkészítési alapismeretek						54 óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
9.3.1.	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	Munkavédelmi előírások a szakács szakmában. Balesetvédelmi előírások szakács szakmában. Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban. Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata. Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata. Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában. HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.	2 óra	Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Információk önálló rendszerezése	Egyéni és osztály keret	magyarázat megbeszélés szemléltetés üzemlátogatás
9.3.2.	Technológiai alapismeretek	A konyhák és kapcsolódó helyiségek kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései. Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai. A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, összetételük A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése Malomipari termékek előkészítése Állati eredetű élelmiszerek előkészítése Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés. Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, peccsenyelevek, fűszerezés, ízesítés. Befejező műveletek.	14 óra	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Utólagos szóbeli beszámoló		
9.3.3.	Saláták, öntetek, köreték	Saláták: Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.	19 óra			

		<p>Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.</p> <p>Köreték készítése:</p> <p>Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköreték.</p> <p>Burgonyából készíthető köreték:</p> <p>Főttburgonya – köreték, sültburgonya-köreték, főtt-sült burgonyaköreték pároltburgonya – köreték.</p> <p>Gabonafélékből készíthető köreték:</p> <p>Főzéssel, piritással és párolással készíthető gabonaköreték.</p> <p>Tésztaköreték:</p> <p>Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköreték. Gyümölcsökből készíthető köreték:</p> <p>Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköreték.</p> <p>Vegyes köreték</p>				
9.3.4.	Főzelékek, levesek, levesbetétek	<p>Főzelékek</p> <p>Levesek, levesbetétek.</p> <p>Levesek.</p> <p>Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).</p> <p>Sűrített levesek (egyszerű, pürélevések, krémlevések, gyümölcslevesek, nyáklevesek).</p> <p>Levesbetétek.</p> <p>Főzelékek.</p> <p>Sűrített főzelékek.</p> <p>Angolos főzelékek.</p> <p>Franciás főzelékek.</p> <p>Lengyeles főzelékek.</p> <p>Különleges főzelékek.</p>	19 óra			

Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat (szakmai gyakorlat iskola)				72 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
10.3.1.	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	<p>Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.</p> <p>Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban.</p> <p>Tűzvédelmi előírások. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása</p> <p>Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.</p> <p>Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.</p> <p>Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.</p> <p>HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.</p> <p>A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.</p> <p>Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.</p>	4 óra			

10.3.2.	Technológiai alapismeretek	<p>A tankonyha és üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.</p> <p>Konyhákban használt edények és kéziszerszámok</p> <p>Az élelmiszerek kiválasztása.</p> <p>Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.</p> <p>Az élelmiszerek előkészítésének formái, lehetőségei, előkészítés a gyakorlatban.</p> <p>A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése</p> <p>Malomipari termékek előkészítése</p> <p>Állati eredetű élelmiszerek előkészítése</p> <p>Az elkészítés műveletei.</p> <p>Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés különböző alapanyagokkal.</p> <p>Az elkészítés kiegészítő műveletei.</p> <p>Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, peccsenyelevek, fűszerezés, ízesítés gyakorlása.</p> <p>Befejező műveletek gyakorlása.</p> <p>Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés gyakorlása.</p>	18 óra			
---------	---------------------------------------	---	--------	--	--	--

10.3.3.	Saláták, öntetek, köretek	<p>Saláták: Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták. Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.</p> <p>Köretek készítése: Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek. Burgonyából készíthető köretek: Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek. Gabonafélékből készíthető köretek: Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek. Tésztaköretek: Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek. Gyümölcsökből készíthető köretek: Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek. Vegyes köretek.</p>	30 óra			
10.3.4.	Főzelékek, levesek, levesbetétek	<p>Levesek, levesbetétek. Híglevések (magyaros hígleves, erőleves). Sűrített levesek (egyszerű, pürélevések, krémlevések, gyümölcslevesek, nyáklevések). Levesbetétek. Főzelékek. Sűrített főzelékek. Angolos főzelékek. Franciás főzelékek. Lengyeles főzelékek. Különleges főzelékek.</p>	20 óra			

Ételkészítési alapok				108 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Sz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
11.3.1.	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek	<p>Mártások, pecsenyelevek.</p> <p>Melegmártások:</p> <p>Egyszerű meleg mártások</p> <p>Gyümölcsmártások.</p> <p>Világos alpmártások.</p> <p>Barnamártások.</p> <p>Pecsenyelevek.</p> <p>Meleg előételek:</p> <p>Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).</p> <p>Tésztából készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercek).</p> <p>Rizottók.</p> <p>Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajt, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).</p>	25 óra			

		<p>Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepenyek, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).</p> <p>Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).</p> <p>Meleg vegyes ízelítő.</p> <p>Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:</p> <p>Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.</p> <p>Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.</p> <p>Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.</p> <p>Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.</p> <p>Vándorhalakból készíthető ételek.</p> <p>Hidegvérű állatokból készíthető ételek.</p>				
11.3.2.	Háziszárnyasokból készíthető ételek	<p>Házi szárnyasokból készíthető ételek.</p> <p>Egészen sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.</p> <p>Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.</p> <p>Párolással készíthető háziszárnyas ételek.</p> <p>Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.</p>	20 óra			
11.3.3.	Vágóállatokból készíthető ételek	<p>Marhahúsból készíthető ételek:</p> <p>Egészen sütéssel készíthető ételek.</p> <p>Frissen sütéssel készíthető ételek.</p> <p>Párolással készíthető ételek.</p> <p>Apróhúsból készíthető marhahús ételek.</p> <p>Borjúhúsból készíthető ételek:</p> <p>Egészen sütéssel készíthető ételek.</p> <p>Frissen sütéssel készíthető ételek.</p> <p>Párolással készíthető ételek.</p> <p>Sertéshúsból készíthető ételek:</p> <p>Egészen sütéssel készíthető ételek.</p> <p>Frissen sütéssel készíthető ételek.</p> <p>Párolással készíthető ételek.</p> <p>Főzéssel készíthető ételek.</p> <p>Belsőségekből készíthető ételek.</p>	45 óra			

11.3.3. 1.	Projekt	Ételajánlat készítése. Új ételek kreációja. Gyártmánylapok készítése.	18 óra (a szabad órakeret terhére)			
---------------	---------	---	---	--	--	--

Ételkészítési alapszak (szakmai gyakorlat iskola)				108 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Sz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
12.3.1.	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, háziszárnyasokból készíthető ételek	Mártások, pecsenyelevek begyakorlása. Meleg mártások begyakorlása: Egyszerű meleg mártások Gyümölcsmártások. Világos alapmártások. Barnamártások. Pecsenyelevek. Meleg előételek elkészítése: Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények). Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercecsek). Rizottók. Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajt, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények). Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtőjás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).	30 óra			

		<p>Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).</p> <p>Meleg vegyes ízelítő összeállítása.</p> <p>Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek elkészítése:</p> <p>Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.</p> <p>Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.</p> <p>Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.</p> <p>Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.</p> <p>Vándorhalakból készíthető ételek.</p> <p>Hidegvérű állatokból készíthető ételek.</p> <p>Házi szárnyasokból készíthető ételek gyakorlása .</p> <p>Egészen sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.</p> <p>Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.</p> <p>Párolással készíthető háziszárnyas ételek.</p> <p>Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

12.3.2.	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek	<p>Marhahúsból készíthető ételek elkészítése: Egészben sütéssel készíthető ételek. Frissen sütéssel készíthető ételek. Párolással készíthető ételek. Apróhúsból készíthető marhahús ételek. Borjúhúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető ételek. Frissen sütéssel készíthető ételek. Párolással készíthető ételek. Sertéshúsból készíthető ételek gyakorlása: Egészben sütéssel készíthető ételek. Frissen sütéssel készíthető ételek. Párolással készíthető ételek. Főzéssel készíthető ételek. Belsősegekből készíthető ételek. Bárány és ürühúsból készíthető ételek elkészítése: Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek. Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek. Párolással készíthető bárány és ürühús ételek. Vadhúsokból készíthető ételek gyakorlása: Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).</p>	45 óra			
---------	---	--	--------	--	--	--

12.3.3.	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek	<p>Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek gyakorlása:</p> <p>Gyúrt tészták: Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés). Főtt-sült tészták (édes, sós).</p> <p>Kevert tészták: Palacsinták. Galuskák. Morzsafélék. Egyéb kevert tészták. Omlós tészták. Rétesek. Felvert tészták. Vajastészták. Égetett tészták. Felfújtak, pudingok.</p>	30 óra			
12.3.4.	Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése	<p>Egyszerű menü összeállításának szabályai és az összeállított menükhöz szükséges gépek, berendezések, eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése. Munkaterv készítése 3 adagra (a szükséges gépek, berendezések eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése). Munkaterv készítése nagy létszámra (a szükséges gépek, berendezések eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése számítógép használattal). A konyhai munkafelosztás (reszort) A konyhai személyzet hierarchiája Az étlap feladata, szerepe. Az étlap rendszere, tartalma. Nyugat-európai rendszerű ételcsoportosítás. Közép-európai rendszerű ételcsoportosítás. Az étlap összeállításának szempontjai. Étrend.</p>	3 óra			

6.2. 2/10. évfolyam

Gazdálkodás				18 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Sz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
1.2.5.	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek	A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás) Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV) Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)	10 óra	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg önálló feldolgozása Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	Egyéni és osztálykeret	magyarázat megbeszélés szemléltetés házi feladat

1.2.6.	Marketing a vendéglátás-ban	<p>A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai.</p> <p>A marketingtevékenység részfolyamatai (piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői, a piacutatás módjai és azok jellemzői, a marketing-mix elemei és jellemzői, végrehajtás és ellenőrzés)</p> <p>A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja, formái, fogalma, a reklámüzenet, a reklámeszköz fogalma és csoportjai, a reklámhordozó fogalma és csoportjai, a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók)</p> <p>Személyes eladás (fogalma, jellemzői), közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái), eladásösztönzés (fogalma, eszközei), egyéb piacbefolyásoló eszközök.</p>	8 óra	<p>Információk feladattal vezetett rendszerezése</p> <p>Információk önálló rendszerezése</p>	Egyéni és osztálykeret	<p>magyarázat megbeszélés szemléltetés házi feladat</p>
--------	------------------------------------	--	-------	--	------------------------	---

Szakmai számítás						36 óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
2.3.4.	Árképzés	<p>Árkialakítás szempontjai</p> <p>Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)</p> <p>ÁFA számítás</p> <p>Árképzés, árkialakítás</p> <p>Árengedmény- és felárszámítás</p> <p>Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)</p>	20 óra	<p>Információk feladattal vezetett rendszerezése</p> <p>Információk önálló rendszerezése</p> <p>Testfeladat megoldása</p>	Egyéni és osztálykeret	<p>magyarázat megbeszélés szemléltetés házi feladat</p>

2.3.5.	Jövedelmező-ség	<p>A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)</p> <p>Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)</p> <p>Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)</p> <p>Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása</p> <p>Az eredmény elemzése (eredményszint)</p>	16 óra	<p>Információk feladattal vezetett rendszerezése</p> <p>Információk önálló rendszerezése</p> <p>Tesztfeladat megoldása</p>	Egyéni és osztálykeret	<p>magyarázat</p> <p>megbeszélés</p> <p>szemléltetés</p> <p>házi feladat</p>
--------	------------------------	---	--------	--	------------------------	--

Élelmiszerek csoportjai						36 óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
7.6.2.	Állati eredetű élelmiszerek	<p>Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfiszír, háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása.</p> <p>Tej, tejkészítmények, tejtermékek jellemzése, felhasználása (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej). A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátóipari felhasználása.</p> <p>Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. A tojás tárolása, eltarthatósága vendéglátóipari felhasználása.</p>	36 óra	<p>Olvasott szöveg önálló feldolgozása</p> <p>Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása</p> <p>Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel</p> <p>Információk önálló rendszerezése</p>	Osztály- és csoportkeret, egyéni foglalkozás	<p>magyarázat,</p> <p>elbeszélés,</p> <p>kiselőadás,</p> <p>megbeszélés,</p> <p>vita,</p> <p>szemléltetés,</p> <p>projekt, kooperatív tanulás,</p> <p>szerepjáték,</p> <p>házi feladat</p>

		<p>Hús, húsipari termékek jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. Tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos áruk, vörös áruk, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények. A húsipari termékek eltarthatósága, tárolása és vendéglátóipari felhasználása. A húsfeldolgozóipar nyersanyagai. Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok. Húsfeldolgozóipari műveletek. A húsfeldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei. Töltelkes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelkes áruk. Darabos hús készítmények. Étkezési szalonnák. Húskonzervek.</p> <p>A halfeldolgozóipar termékei. Halkonzervek.</p> <p>Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacsa, pulyka, stb.) feldolgozása. A baromfihúsból készült húsipari termékek, tárolása, eltarthatósága. Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozási jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása. Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása. Egyéb hidegvérű állatok jellemzése, táplálkozási jelentősége, felhasználása. Halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák.</p>		<p>Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Szöveges előadás egyéni felkészüléssel Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban Csoportos versenyjáték Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás</p>		
--	--	--	--	--	--	--

Szakmai idegen nyelv						36 óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
4.3.1.	Szakmai kifejezések	<p>Gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. Ételek megnevezései. Italok megnevezései. Vendéglátó-ipari egységek és helyiségeik. Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.</p>	6 óra	<p>Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése</p>	Csoportos és osztály keret	<p>magyarázat elbeszélés kiselőadás megbeszélés vita szemléltetés projekt kooperatív tanulás szimuláció szerepjáték házi feladat</p>

4.3.2.	Szakmai technológiák	Cukrászati technológiák. Ételkészítési technológiák. Italok készítése, felszolgálás folyamatai.	15 óra	Olvasott szöveg önálló feldolgozása Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása Információk önálló rendszerezése Információk feladattal vezetett rendszerezése	Csoportos és osztály keret	magyarázat elbeszélés kiselőadás megbeszélés vita szemléltetés projekt kooperatív tanulás szimuláció szerepjáték házi feladat
--------	-----------------------------	---	--------	--	----------------------------	---

4.3.3.	Szakmai szituációk	Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel.	15 óra	Írásos elemzések készítése Leírás készítése Válaszolás írásban mondat-szintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Szöveges előadás egyéni felkészüléssel Tapasztalatok utólagos ismeretése szóban Tapasztalatok helyszíni ismeretése szóban Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással Csoportos helyzetgyakorlat Csoportos versenyjáték		
--------	---------------------------	--	--------	---	--	--

Ételkészítés alapjai						72 óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
11.3.3.	Vágóállatokból készíthető ételek	Az eddig tanultak ismétlése, összefoglalása. Bárány és ürühúsból készíthető ételek: Egészen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek. Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek. Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.	13 óra	Információk önálló rendszerezése Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Utólagos szóbeli beszámoló	Osztálykeret, egyéni munkavégzés	magyarázat, megbeszélés, szemléltetés, üzlet- és piaclátogatás
11.3.4.	Vadakból készíthető ételek	Vadhúsokból készíthető ételek: Egészen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).	9 óra	Információk önálló rendszerezése Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre Tesztfeladat megoldása Utólagos szóbeli beszámoló	Osztálykeret, egyéni munkavégzés	magyarázat, megbeszélés, szemléltetés, üzlet- és piaclátogatás

11.3.5.	Éttermi meleg tészták, sós tésztaételek	<p>Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek: Gyúrt tészták: Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés). Főtt-sült tészták (édes, sós). Kevert tészták: Palacsinták. Galuskák. Morzsafélék. Egyéb kevert tészták. Omlós tészták. Rétesek. Felvert tészták. Vajastészták. Égetett tészták. Felfújtak, pudingok.</p>	36 óra			
11.3.6.	Munkaszervezési alapok	<p>Egyszerű menü összeállításának szabályai és az összeállított menükhöz szükséges gépek, berendezések, eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése. A konyhai munkafelosztás (reszort) A konyhai személyzet hierarchiája Az étlap feladata, szerepe. Az étlap rendszere, tartalma. Nyugat-európai rendszerű ételcsoportosítás. Közép-európai rendszerű ételcsoportosítás. Az étlap összeállításának szempontjai. Étrend.</p>	14 óra			

Ételkészítési alapgyakorlat (szakmai gyakorlat iskola)				72 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
12.3.1.	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, háízszárnyasokból készíthető ételek	<p>Mártások, pecsenyelevek begyakorlása.</p> <p>Meleg mártások begyakorlása:</p> <p>Egyszerű meleg mártások</p> <p>Gyümölcs mártások.</p> <p>Világos alap mártások.</p> <p>Barnamártások.</p> <p>Pecsenyelevek.</p> <p>Meleg előételek elkészítése:</p> <p>Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).</p> <p>Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercek).</p> <p>Rizottók.</p> <p>Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajt, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).</p> <p>Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtójas, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).</p> <p>Húsból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).</p> <p>Meleg vegyes izelítő összeállítása.</p>	12 óra (a szabadon választott órakeret terhére)			

		<p>Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek elkészítése: 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. Hidegvérű állatokból készíthető ételek. Házi szárnyasokból készíthető ételek gyakorlása. Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek. Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek. Párolással készíthető háziszárnyas ételek. Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

12.3.2.	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek	<p>Marhahúsból készíthető ételek elkészítése: Egészben sütéssel készíthető ételek. Frissen sütéssel készíthető ételek. Párolással készíthető ételek. Apróhúsból készíthető marhahús ételek. Borjúhúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető ételek. Frissen sütéssel készíthető ételek. Párolással készíthető ételek. Sertéshúsból készíthető ételek gyakorlása: Egészben sütéssel készíthető ételek. Frissen sütéssel készíthető ételek. Párolással készíthető ételek. Főzéssel készíthető ételek. Belsősegekből készíthető ételek. Bárány és ürühúsból készíthető ételek elkészítése: Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek. Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek. Párolással készíthető bárány és ürühús ételek. Vadhúsokból készíthető ételek gyakorlása: Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).</p>	42 óra (a szabadon választott órakeret terhére)			
---------	---	---	--	--	--	--

11.3.3.	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek	Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek gyakorlása: Gyúrt tészták: Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés). Főtt-sült tészták (édes, sós). Kevert tészták: Palacsinták. Galuskák. Morzsafélék. Egyéb kevert tészták. Omlós tészták. Rétesek. Felvert tészták. Vajastészták. Égetett tészták. Felfújtak, pudingok.	18 óra (a szabadon választott órakeret terhére)			
---------	--	---	--	--	--	--

6.3. 3/11. évfolyam

Foglalkoztatás II.				16 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
2.3.1.	Munkajogi alapismeretek	<p>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).</p> <p>Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.</p> <p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.</p> <p>Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (táv munka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.</p>	4 óra			

2.3.2.	Munka-viszony létesítése	<p>Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselő szabályai, elállás szabályai, próbaidő.</p> <p>Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnéskor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.</p> <p>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.</p>	4 óra			
2.3.3.	Álláskeresés	<p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.</p> <p>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.</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.</p> <p>Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).</p> <p>Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.</p>	4 óra			

2.3.4.	Munkanélküliség	<p>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.</p> <p>Álláskeresői ellátások („passzív eszközök”): álláskeresői járadék és nyugdíj előtti álláskeresői segély. Utazási költségterítés.</p> <p>Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.</p> <p>Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai</p> <p>Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.</p> <p>Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).</p> <p>Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.</p> <p>A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresői tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.</p>	4 óra			
--------	-----------------	---	-------	--	--	--

Foglalkoztatás I.				64 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
3.3.1.	Nyelvtani rendszerezés 1	<p>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 elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.</p> <p>A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.</p>	10 óra			

3.3.2.	Nyelvtani rendszerezés 2	<p>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.</p>	10 óra			
--------	--------------------------	--	--------	--	--	--

3.3.3	Nyelvi készségfejlesztés	<p>A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincséhez kapcsolódó ismereteit. Az induktív nyelvtanulási képességfejlesztés és az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.</p> <p>Az elsajátítandó témakörök:</p> <ul style="list-style-type: none"> - személyes bemutatkozás - a munka világa - napi tevékenységek, aktivitás - étkezés, szállás <p>Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.</p>	24 óra			
-------	---------------------------------	---	--------	--	--	--

3.3.4.	Munkavállalói szókincs	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 be tudjon mutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.	20 óra			
--------	------------------------	---	--------	--	--	--

Élelmiszerek csoportjai				16 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
4.3.3.	Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk	Természetes édesítőszeres jellemzése és felhasználása. Mesterséges édesítőszeres jellemzése és felhasználása. Kakaópor jellemzése és felhasználása. Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása. Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása. Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.	4 óra			

4.3.4.	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók	Fűszerek jellemzése és felhasználása. Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása. Adalékanyagok jellemzése és felhasználása. Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.	4 óra			
4.3.5.	Italok	Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása. Alkoholmentes italok. Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a kereskedelemben. Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények). Szénsavas üdítőitalok (táplálkozástani hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama). Alkoholtartalmú italok. Az alkohol élettani hatásának ismertetése. A kulturált alkoholfogyasztás szabályai. Hazánk borvidékei. A borok. A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása. Minőséget meghatározó tényezők. A borok típusai. Természetes borok. Likőrborok. Szénsavas borok. A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa. A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők). Sörök fő típusa, forgalomba hozatala. Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége). Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.	24 óra			

Vendéglátó gazdálkodás				16 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Sz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
1.2.7.	Ügyvitel vendéglátásban	<p>a</p> <p>Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői.</p> <p>Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás</p> <p>Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete(készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve)</p> <p>Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmi (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)</p> <p>Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás.</p>	16 óra			

Szakmai számítások						16 óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
2.3.6.	Készletgazdálkodás	Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag) Áruforgalmi mérleg sor alkalmazása Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)	10 óra			
2.3.7.	Elszámoltatás	Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, készlet tartási veszteség értelmezése Raktár elszámoltatása Termelés elszámoltatása Értékesítés elszámoltatása	6 óra			

Ételkészítés				32 óra		
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
13.3.1.	Az ételkészítés sajátos területei (hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek: Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék. Gyümölcsökből készíthető hideg előételek. Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások). Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt). Galantinok. Kocsonyák. Hideg halételek. Hideg húsételek, felvágottak. Vegyes ízelítők. Dísztalak. Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott). Különleges és összetett levesek. Levesbetétek.	14 óra			
13.3.2.	Az ételkészítés sajátos területei (hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei)	Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagyaltserlegek, tányérdesszertek. A tányér desszertek alapvető alkotóelemei: Éttermi tészták Hideg édességek Felfújtak, pudingok Cukrászsütemények Rétesfélék Zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.) Parfék, fagyaltok Öntetek, mártások, habok Dekorációk Öntetek, egyéb kiegészítők: - Szószok - Mártások	10 óra			

		<ul style="list-style-type: none"> - Sabayon-ok - Redukciók Dekorációk: <ul style="list-style-type: none"> - Touille-ok („ropogósok”) - Ostyák - Csokoládék - Cukrok - Piskóták - Gyümölcsök Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről A francia konyha jellegzetes ételeiről Az angol konyha jellegzetes ételeiről A német konyha jellegzetes ételeiről A skandináv konyha jellegzetes ételeiről A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről				
13.3.3.	Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és kalkulációja, munkaszervezés	Étlap összeállítása. Hagyományos étrend összeállítása. Alkalmi menüsor összeállítása. Az anyaghányadok és a szükséges nyersanyagok mennyiségeinek meghatározása. Ármeghatározás szabályai. A konyhai személyzet hierarchiája, feladatkörök, hatáskörök. A munkarend kialakítása. Kapcsolattartás a társrészlegekkel.	4 óra			
13.3.4.	Különleges és új konyhatechnikák, kapcsolódó technológiák	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide) Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés Konfitálás Sokkolás (cook and chill) Mikrohullámú hőkezelés Hidegen sütés technológia A mindenkor jelentkező új irányzatok követése Különböző tálalási módok, díszítési műveletek	4 óra			

Ételkészítés gyakorlat (szakmai gyakorlat iskola)						80 óra
TÉMAKÖR				TEVÉKENYSÉGI FORMÁK		
Ssz.	Megnevezés	Tartalom	Óraszám	Megnevezés	Szervezeti keret	Oktatási módszer
14.3.1.	Az ételkészítés sajátos területei (hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)	Hidegkonyhai készítmények termelése: Hideg előételek: Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek: Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék. Gyümölcsökből készíthető hideg előételek. Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások). Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt). Galantinok. Kocsonyák. Hideg halételek. Hideg húsételek, felvágottak. Vegyes ízelítők. Dísztalak. Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott). Különleges és összetett levesek készítése. Levesbetétek.	15 óra (a szabadon választott órakeret terhére)			

14.3.2.	<p>Az ételkészítés sajátos területei (hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei)</p>	<p>Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagyaltserlegek, tányérdesszertek elkészítése. A tányér desszertek alapvető alkotóelemei: Éttermi tészták Hideg édességek Felfújtak, pudingok Cukrászsütemények Rétesfélék Zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.) Parfék, fagyaltok Öntetek, mártások, habok Dekorációk Öntetek, egyéb kiegészítők: - Szószok - Mártások - Sabayon-ok - Redukciók Dekorációk: - Touille-ok („ropogósok”) - Ostyák - Csokoládék - Cukrok - Piskóták - Gyümölcsök Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről Hazánkkal szomszédos nemzetek konyhájának ételeiről A francia konyha jellegzetes ételeiről Az angol konyha jellegzetes ételeiről A német konyha jellegzetes ételeiről A skandináv konyha jellegzetes ételeiről A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről</p>	15 óra (a szabadon választott órakeret terhére)			
---------	--	--	--	--	--	--

14.3.3.	Vendég előtti ételkészítés	Vendég asztalánál végzett műveletek: Ételkészítés és flambírozás a vendég asztalánál Szeletelés a vendég asztalánál Tálalás a vendég asztalánál	5 óra (a szabadon választott órakeret terhére)			
14.3.4.	Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide) Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés Konfitálás Sokkolás (cook and chill) Mikrohullámú hőkezelés Hidegen sütés technológia A mindenkor jelentkező új irányzatok követése Különböző tálalási módok, díszítési műveletek.	10 óra (a szabadon választott órakeret terhére)			
	Szakvizsga tételek	A szakvizsga tételeinek begyakorlása.	35 óra (a szabadon választott órakeret terhére)			

7.1. Szakmai és vizsgakövetelmények

A 198. sorszámú Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 811 04
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Szakács
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
 - 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapképzésű iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában
 - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 2.2. Szakmai előképzettség: –
- 2.3. Előírt gyakorlat: –
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: –
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %
- 2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

- 2.9. 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

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	5134	Szakács	Diétás szakács
3.1.3.			Étkezdei szakács
3.1.4.			Grill szakács
3.1.5.			Gyermekélelmezési szakács
3.1.6.			Hajószakács
3.1.7.			Hidegkonyhai szakács
3.1.8.			Közétkeztetési szakács
3.1.9.			Melegkonyhai szakács
3.1.10.			Pizzakészítő szakács
3.1.11.			Segédszakács

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása: a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése, valamint az elkészített ételek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a vendégek számára éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó-ipari egységekben, háztartásokban.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- étlapot, menüt, napi ajánlatot, étrendet összeállítani
- az ételekhez a nyersanyagok fajtáját, mennyiségét meghatározni
- felmérni a meglévő készletek mennyiségét
- rendelést összeállítani, árut rendelni, átvenni
- előkészíteni a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket
- nyersanyagokat előkészíteni
- különféle ételeket készíteni
- az elkészített ételeket melegen tartani, tálalni, díszíteni
- különleges ételkészítési technikákat alkalmazni
- a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani
- nagykonyhai berendezéseket üzemeltetni
- technológiai műveletek idegen nyelvű leírásait megérteni, felhasználni

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	21 811 01	Konyhai kisegítő	részsakképesítés
3.3.4.	35 811 02	Vendéglátó üzletvezető	szakképesítés-ráépülés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem
4.4.	10045-12	Gazdálkodás
4.5.	10046-12	Szakmai idegen nyelv
4.6.	10048-12	Ételkészítés alapjai
4.7.	10049-12	Konyhai kisegítés
4.8.	10075-12	Ételkészítés
4.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.11.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott

követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem	szóbeli, gyakorlati
5.2.4.	10045-12	Gazdálkodás	írásbeli, gyakorlati
5.2.5.	10046-12	Szakmai idegen nyelv	írásbeli, gyakorlati
5.2.6.	10048-12	Ételkészítés alapjai	szóbeli, gyakorlati
5.2.7.	10049-12	Konyhai kisegítés	szóbeli, gyakorlati
5.2.8.	10075-12	Ételkészítés	szóbeli, gyakorlati
5.2.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.11.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Ételkészítési alapfeladatok

A vizsgafeladat ismertetése: A vételezési jegy alapján leves, köret, főzelék, saláta ételcsoportokból kétféle étel elkészítése és tálalása minimum három adagban

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 57%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Ételkészítés

A vizsgafeladat ismertetése: A vételezési jegy alapján két étel elkészítése (meleg előétel vagy főétel és befejező fogás, lehetőség szerint korszerű konyhatechnológia alkalmazásával), és tálalása minimum három adagban

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 43%

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Termeléssel összefüggő dokumentációs feladatok

A vizsgafeladat ismertetése: A központi írásbeli vizsgatevékenység egy feladatsora a következőkben felsorolt témakörök mindegyikét tartalmazza. Étlaptervezés, étrend összeállítás, készletmegállapítás, rendelés összeállítás, áruátvétel és tárolás dokumentálása, anyaghányad meghatározás, vételezés, árképzés, HACCP dokumentáció kitöltése, ellenőrzése, receptfordítás magyar nyelvről idegen nyelvre illetve idegen nyelvről magyar nyelvre

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: –

A vizsgafeladat ismertetése:–

A vizsgafeladat időtartama: –

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya:–

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetőek el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában

A szakács szakképesítés gyakorlati vizsgáján az Ételkészítés alapfeladatok gyakorlati vizsgatevékenység és az Ételkészítés gyakorlati vizsgatevékenység párhuzamosan végezhető.

A szakács szakképesítés gyakorlati vizsgájának A) és B) feladata egyben egy a háromfogásos menüsört kell, hogy kiadjon. A tételsornak le kell fednie a Konyhai kisegítő, Ételkészítés alapjai és az Ételkészítés modulok ételcsoportjait.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

6.ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Videomagnó
6.3.	Tűzhelyek
6.4.	Sütők
6.5.	Hűtők
6.6.	Munkaasztalok
6.7.	Mosogatómedencék
6.8.	Univerzális konyhagépek
6.9.	Szeletelő
6.10.	Húsdaráló
6.11.	Burgonyakoptató
6.12.	Salátacentrifuga
6.13.	Kutter
6.14.	Gőzpároló
6.15.	Sokkoló
6.16.	Salamander
6.17.	Rostsütő
6.18.	Olaj-gyorssütő
6.19.	Grill-lap
6.20.	Mikrohullámú készülékek
6.21.	Kézi turmix
6.22.	Számítógép
6.23.	Főző-sütő edények
6.24.	Serpenyők
6.25.	Kézi szerszámok
6.26.	Elektronikus kisgépek, munkaeszközök
6.27.	Vákuum-csomagoló gép
6.28.	Sous-vide gép
6.29.	Paco-jet gép
6.30.	Aszaló készülék
6.31.	Házi füstölő készülék

7. EGYEBEK

7.1. A modulzáró vizsga alól felmentést adható a következő esetekben:

6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek modul teljesítése esetén a 10045-12 Gazdálkodás modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai modul teljesítése esetén a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció modul teljesítése esetén a 10046-12 Szakmai idegen nyelv modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6280-11 Ételkészítés I. modul teljesítése esetén a 10049-12 Konyhai kisegítés és 10048-12 Ételkészítés alapjai modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6281-11 Ételkészítés II. modul teljesítése esetén a 10075-12 Ételkészítés modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.