

## SZAKÁCS SZAKKÉPESÍTÉS KÖZPONTI PROGRAMJA

### I. A szakképesítés adatai, a képzés szervezésének feltételei és a szakképesítés óraterve

#### 1. A szakképesítés adatai

A szakképesítés azonosító száma: 33 811 03 1000 00 00

A szakképesítés megnevezése: Szakács

Szakképesítések köre:  
Szakképesítés-elágazások: Nincsenek

Hozzárendelt FEOR szám: 5124

Szakképzési évfolyamok száma: 2 év vagy a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint 3 év

Elmélet aránya: 30%

Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány az „előrehozott” szakképzés esetében a szakmai képzésre vonatkozik)

Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van  
Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

Szintvizsga (iskolai rendszerben): szervezhető  
Szervezésének időpontja: a képzési idő felét követően

#### 2. A képzés szervezésének feltételei

##### Személyi feltételek

Az elméleti és gyakorlati képzést a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 17. §-ában szabályozott végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember láthatja el.

##### Tárgyi feltételek

A szakmai elmélet oktatását és a szakképző iskolában folyó gyakorlati képzést a szakképző iskolának kell megszervezni, amelyhez a szakképesítés óratervében szereplő képzési helyszínek biztosítása szükséges.

A gazdálkodó szervezetnél folyó szakmai gyakorlati képzéshez szükséges eszközök és felszerelések jegyzékét a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményét kiadó rendelet tartalmazza.

A tanulószerveződés alapján végzett gyakorlati képzés személyi és tárgyi feltételeit a gazdálkodó szervezetnél az illetékes területi gazdasági kamara a szakképző iskola bevonásával ellenőrzi.

Az illetékes területi gazdasági kamara ellenőrzési joga kiterjed a szakképző iskola és a gazdálkodó szervezet közötti megállapodás alapján végzett gyakorlati képzés feltételeinek ellenőrzésére is.

### 3. A 3 éves szakképesítés óraterve

Szakács szakképesítés									
Szakmai követelménymodul/Tananyagegység		Óraszám						Képzési helyszín	Értékelési időpont
		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam			
azonosítója	megnevezése	e	gy	e	gy	e	gy		
<b>6273-11</b>	<b>Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek</b>	<b>72</b>		<b>72</b>		<b>46</b>		<b>Tanterem</b>	<b>Szakmai vizsga</b>
1.0/6273-11	Gazdasági alapfogalmak	48						Tanterem	
2.0/6273-11	Vendéglátó tevékenység jellemzői	24		32				Tanterem	
3.0/6273-11	Szakmai számítások			40		46		Tanterem	
<b>6274-11</b>	<b>Vendéglátó tevékenység alapjai</b>	<b>36</b>		<b>72</b>		<b>48</b>		<b>Tanterem</b>	<b>Szakmai vizsga</b>
1.0/6274-11	Élelmiszerek általános alapismeretei	24						Tanterem	
2.0/6274-11	Vendéglátó tevékenység követelményei	12		8				Tanterem	
3.0/6274-11	Élelmiszerek csoportjai, jellemzői			64		33		Tanterem	
4.0/6274-11	Fogyasztóvédelem					15		Tanterem	
<b>6275-11</b>	<b>Szakmai idegen nyelvi kommunikáció</b>	<b>36</b>		<b>36</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>Tanterem</b>	<b>Szakmai vizsga</b>
1.0/6275-11	Szakmai kommunikáció	36						Tanterem	
2.0/6275-11	Vendéglátó technológia idegen nyelven			36				Tanterem	
3.0/6275-11	Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése					32	32	Tanterem Tanétterem	
<b>6280-11</b>	<b>Ételkészítés I.</b>	<b>72</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>699</b>			<b>Tanterem/ Tankonyha / Gazdálkodó szervezet</b>	<b>szintvizsga</b>
1.0/6280-11	Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	6	6	6	23			Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet	

2.0/6280-11	Technológiai alapismeretek	26	72		80			Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet
3.0/6280-11	Alapkészítmények-saláták és öntetek	4	12		40			Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet
4.0/6280-11	Alapkészítmények-köretek, főzelékek	8	24		60			Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet
5.0/6280-11	Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások, pecsenyelevek	10	24		50			Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet
6.0/6280-11	Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	6	24		48			Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet
7.0/6280-11	Alapkészítmények-meleg előételek			8	88			Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet
8.0/6280-11	Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek			6	38			Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet
09.0/6280-11	Alapkészítmények-házi szárnyasokból készíthető ételek			8	52			Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet
10.0/6280-11	Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	12	54	20	108			Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet
11.0/6280-11	Alapkészítmény-vadhúsokból készíthető ételek			6	32			Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet
12.0/6280-11	Alapkészítmények-éttermi meleg tészták			12	68			Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet
13.0/6280-11	Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának			2	12			Tanterem/ Tankonyha/

	alapszabályai							Gazdálkodó szervezet	
14.0/6280-11	Munkaszervezés I.			4				Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet	
<b>6281-11</b>	<b>Ételkészítés II.</b>					<b>96</b>	<b>656</b>	<b>Tanterem/ Tankonyha / Gazdálkodó szervezet</b>	<b>Szakmai vizsga</b>
1.0/6281-11	Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP					4	10	Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet	
2.0/6281-11	Technológiai újítások					6	34	Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet	
3.0/6281-11	Hidegkonyhai készítmények					12	101	Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet	
4.0/6281-11	Hideg édességek					8	54	Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet	
5.0/6281-11	Tányér desszertek					12	54	Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet	
6.0/6281-11	Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei					18	116	Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet	
7.0/6281-11	Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen					8	62	Számítógépes Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet	
8.0/6281-11	Vendég előtti ételkészítés					8	75	Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet	
9.0/6281-11	Különböző tálalási módok,							Tanterem/ Tankonyha/ Gazdálkodó szervezet	

	díszítési műveletek					8	69	Tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
10.0/6281- 11	Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai					8	56	Tanterem/ Tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
11.0/6281- 11	Munkaszervezés II.					4	25	Tanterem/ Tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
<b>Összesen:</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>252</b>	<b>699</b>	<b>222</b>	<b>688</b>		

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, a második tanévet követően 160 óra.

Jelmagyarázat:

e = elmélet

gy = gyakorlat

## A 2 éves szakképzés óraterve

Szakács szakképesítés							
Szakmai követelménymodul/Tananyagegység		Óraszám				Képzési helyszín	Értékelési időpont
		1/11. évfolyam		2/12. évfolyam			
azonosítója	megnevezése	e	gy	e	gy		
<b>6273-11</b>	<b>Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek</b>	<b>34</b>		<b>151</b>		<b>tanterem</b>	<b>szakmai vizsga</b>
1.0/6273-11	Gazdasági alapfogalmak	20		28		tanterem	
2.0/6273-11	Vendéglátó tevékenység jellemzői			56		tanterem	
3.0/6273-11	Szakmai számítások	14		67		tanterem	
<b>6274-11</b>	<b>Vendéglátó tevékenység alapjai</b>	<b>71</b>		<b>85</b>		<b>tanterem</b>	<b>szakmai vizsga</b>
1.0/6274-11	Élelmiszerek általános alapismeretei	24				tanterem	
2.0/6274-11	Vendéglátó tevékenység követelményei	10		10		tanterem	
3.0/6274-11	Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	37		60		tanterem	
4.0/6274-11	Fogyasztóvédelem			15		tanterem	
<b>6275-11</b>	<b>Szakmai idegen nyelvi kommunikáció</b>	<b>52</b>		<b>52</b>	<b>32</b>	<b>tanterem</b>	<b>szakmai vizsga</b>
1.0/6275-11	Szakmai kommunikáció	36				<b>tanterem</b>	
2.0/6275-11	Vendéglátó technológia idegen nyelven	16		20		tanterem	
3.0/6275-11	Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése			32	32	tanterem/ tanterem	
<b>6280-11</b>	<b>Ételkészítés I.</b>	<b>144</b>	<b>905</b>			<b>tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet</b>	<b>szintvizsga</b>
1.0/6280-11	Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	12	26			tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
2.0/6280-11	Technológiai alapismeretek	26	145			tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
3.0/6280-11	Alapkészítmények-saláták és					tanterem/	

	öntetek	4	52			tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
4.0/6280-11	Alapkészítmények-köreték, főzelékek	8	84			tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
5.0/6280-11	Alapkészítmények- hagyományos ételekhez tartozó mártások, pecsenyelevek	10	74			tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
6.0/6280-11	Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	6	72			tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
7.0/6280-11	Alapkészítmények-meleg előételek	8	88			tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
8.0/6280-11	Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	6	38			tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
09.0/6280-11	Alapkészítmények- házi szárnyasokból készíthető ételek	8	52			tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
10.0/6280-11	Alapkészítmények- vágóállatokból készíthető ételek	32	162			tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
11.0/6280-11	Alapkészítmény-vadhúsokból készíthető ételek	6	32			tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
12.0/6280-11	Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	12	68			tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
13.0/6280-11	Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	2	12			tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
14.0/6280-11	Munkaszervezés I.	4				tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó	

						szervezet	
<b>6281-11</b>	<b>Ételkészítés II.</b>			<b>96</b>	<b>656</b>	<b>tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet</b>	<b>szakmai vizsga</b>
1.0/6281-11	Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP			4	10	tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
2.0/6281-11	Technológiai újdonságok			6	34	tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
3.0/6281-11	Hidegkonyhai készítmények			12	101	tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
4.0/6281-11	Hideg édességek			8	54	tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
5.0/6281-11	Tányér desszertek			12	54	tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
6.0/6281-11	Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei			18	116	tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
7.0/6281-11	Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen			8	62	számítógép es tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
8.0/6281-11	Vendég előtti ételkészítés			8	75	tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
9.0/6281-11	Különféle tálalási módok, díszítési műveletek			8	69	tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
10.0/6281-11	Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai			8	56	tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	



11.0/6281-11	Munkaszervezés II.			4	25	tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
<b>Összesen:</b>		<b>301</b>	<b>905</b>	<b>384</b>	<b>688</b>		

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 160 óra.

Jelmagyarázat:

e = elmélet

gy = gyakorlat

A táblázatok nem tartalmazzak szabad sávot.

## II. A központi program moduljai és tananyagegységei

### 1. A modul azonosítója és megnevezése: 6273 –11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek

#### 1.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek: Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

#### 1.2 A modul javasolt időkerete:

Elmélet: 190 óra

#### 1.3 A maximális tanulói létszám:

Elméleti oktatás: 35 fő

#### 1.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

*X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!*

Feladatprofil	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alafogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	X		X
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot		X	
Választékot állít össze, árlapot készít	X	X	X
Figyelemmel kíséri az árukészletet	X	X	X
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból		X	
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását		X	
Rendelést állít össze	X	X	X
Árut vesz át	X	X	
Leltározási feladatokat végez	X	X	
Bizonylatokat állít ki		X	
Szükség szerint standol		X	X
Elszámol a napi bevétellel		X	X
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki	X	X	X
Jelenléti ívet vezet		X	
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást		X	

Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz	X	X	X
Anyaghányadot, kalkulációt készít		X	X
Veszteségszámításokat végez	X	X	X
Gazdálkodási számításokat végez	X		X
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát			X
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít			X
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását	X		X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
A	Az anyagfelhasználás mérése		X	X
B	Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei		X	
A	A vendéglátás tevékenységének általános feltételei		X	
A	A vendéglátó tevékenység tárgyi feltételei		X	
A	A vendéglátó tevékenység személyi feltételei		X	
A	Munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér	X	X	
A	A munkaadó és munkavállaló kapcsolata	X	X	
A	Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	X	X	
B	A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye	X	X	X
B	A vendéglátás gazdasági számításai		X	X
C	A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók	X	X	X
C	Létszám- és bér-gazdálkodással kapcsolatos mutatók	X	X	X
B	Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók	X	X	X
A	Árképzés	X	X	X
C	Marketing alapismeretek	X		
C	Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban	X	X	

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
C	Értékesítés ösztönzés eszközei		X	
A	Viselkedéskultúra, kommunikáció		X	
B	Az üzleti élet írásbeli formái		X	
C	A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai		X	

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek		
		1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X
3	Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban	X	X	X
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	
3	Szakmai nyelvű beszédkésztség		X	
3	Elemi számolási készség			X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Önállóság	X	X	X
Szorgalom, igyekezet	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Közérthetőség	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11 Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11 Szakmai számítások
Tervezési képesség		X	X
Rendszerező képesség	X	X	X
Áttekintő képesség	X	X	X

### 1.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Csoportos feladatmegoldások  
 Frontális osztálymunka  
 Előadás  
 Magyarázat  
 Digitális oktatás  
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása  
 Információk, ismeretek rendszerezése  
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése  
 Beadandó feladatok  
 Esettanulmány készítése szempontsor alapján  
 Önálló számításos feladatok megoldása  
 Kooperatív tanítás, tanulás  
 Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése, jegyzetelés  
 Egyéni és kiscsoportos adatgyűjtés, adatok értékelése  
 Egyéni munka  
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése  
 Feladatlap megoldása, gyakorlás  
 Team-munka  
 Beszélgetés  
 Adminisztrációs tevékenység  
 Önértékelés

## 1.6 A modul oktatási tartalmának leírása

### - Elmélet

#### 1.0/ 6273-11 Gazdasági alapfogalmak

48 óra

A gazdálkodás körfolyamata és elemei: szükséglet, termelés, csere, elosztás, fogyasztás, újratermelés.

A piac tényezői, csoportosítása, szereplői, működése és azokat befolyásoló tényezők, piaci verseny, kereslet, kínálat, ár, piaci formák.

Az egyéni és a legjellemzőbb társas vállalkozási formák jellemzői: egyéni vállalkozás működésének feltételei, BT, KKT, RT, KFT, alapításuk feltételei, alapító okirat, társas vállalkozások megszűnésének módjai: csődeljárás, felszámolás, végelszámolás.

Az üzleti gazdálkodás, bevételek, kiadások, eredmény, költségek fogalma, csoportosítása, jellemzői.

Marketing tevékenység fogalma, területei, speciálisan a vendéglátóiparra jellemző eszközei, reklámeszközök a vendéglátásban

Munkabérekkel kapcsolatos alapfogalmak, mutatók: munkabér járulékai, munkabér levonásai, nettó és bruttó bér, termelékenység.

Adózási alapfogalmak, fogalmi szinten:

SZJA (adófizetésre kötelezettek köre, adó jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

Társasági adó (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

EVA (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

ÁFA (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

Helyi adók (iparüzési adó, idegenforgalmi adó, kommunális adó)

#### 2.0/ 6273-11 Vendéglátó tevékenység jellemzői

56 óra

Választék kialakítása és közlése: étlap, itallap, árlap, ártábla, egyedi árkiírás.

A vendéglátás fogalma, jellemzői, helye, szerepe a gazdaságban.

Vendéglátás személyi, tárgyi feltételei.

Üzletkörök, üzlettípusok a vendéglátásban, minőségi előírások.

A vendéglátás tevékenységének jellemzői, munkafolyamatai, munkafolyamatok feltételei: árubeszerezés, áruátvétel, raktározás, termelés, értékesítés, szolgáltatás.

A vendéglátás munkaerő-gazdálkodásának jellemzői: munkaidő-beosztás, szabadság, felvétel, elbocsátás, munkaszerződés, munkaköri leírás, munkaadó és munkavállaló kapcsolata, anyagi felelősség, jelenléti ív.

Készletgazdálkodás a vendéglátó üzletben, készletgazdálkodás fogalmi, leltározás: áruátvétel, bevételezés, árukiadás, vételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai, leltár bizonylatai, leltárfelvételi jegy, leltárív, leltár értékelése.

Készletgazdálkodás bizonylatai: szállítólevél, számla, bevételezési bizonylat, kiadási bizonylat, vételezési jegy, standív.

Viselkedéskultúra, kommunikáció: alapvető etikett, protokollszabályok, személyiségtípusok, vendégtípusok, konfliktusok kezelése.

#### 3.0/ 6273-11 Szakmai számítás

86 óra

Anyaghányad számítás ételek, italok, cukrászati termékek esetében.

Veszteségszámítás, tömegszámítás.

Árképzés a vendéglátásban: beszerzési árak, eladási árak, bruttó, nettó árak, haszonkulcs.

Kalkuláció ételek, italok, cukrászati termékek esetében.

Tápanyag- és energiaszámítás, élelmiszerek tápanyag- és energiatartalmának kiszámítása. Jövedelmezőségi számítás: nettó, bruttó bevételek, ELÁBÉ, árres, költség, eredmény, megoszlási viszonyszámok, összefüggéseik, fedezeti pont.

Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók: forgási sebesség és mutatói, áruforgalmi mérlegsor.

Raktár-elszámoltatás, termelés-elszámoltatás, értékesítés-elszámoltatás

### 1.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

### 2. A modul azonosítója és megnevezése:

6274 –11 Vendéglátó tevékenység alapjai

#### 2.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

#### 2.2 A modul javasolt időkerete:

Elmélet: 156 óra

#### 2.3 A maximális tanulói létszám:

Elméleti oktatás: 35 fő

#### 2.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

*X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!*

Feladatprofil	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	X		X	
Munkája során alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	X		X	
Munkája során alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	X	X	X	
Munkája során alkalmazza a diétás szabályokat	X		X	
Betartja és betartatja a HACCP előírásait		X		X

Feladatprofil	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat		X		X
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket		X	X	X
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	X	X	X	X
Ellenőrzi a szavatossági időket és az áruk minőségét		X	X	X
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	X	X	X	X
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat		X		
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat		X		X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
B	Táplálkozástudományi alapismeretek	X		X	
A	Élelmiszerek tápértékének megőrzése	X		X	
C	Mikroorganizmusok jellemzői	X			
C	Élelmiszerek tartósítása	X	X		
B	Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták			X	
B	Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer			X	
B	Zsiradékok			X	X
B	Tej, tejtermékek			X	X
B	Tojás			X	X
B	Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak,			X	X
B	Zöldségek, gyümölcsök			X	X
B	Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek			X	X



típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
B	Alkoholtartamú italok, alkoholmentes italok			X	X
B	Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok			X	X
C	Élelmiszer vizsgálat	X		X	
A	A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei		X		X
A	Személyi higiénia		X		
A	Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei		X		X
A	Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása		X		X
A	Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénijája, kritikus pontok ellenőrzése		X		X
B	Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai		X		X
C	Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok				X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X	X
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X	X
3	Szakmai nyelvű beszédkésztség	X	X	X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Pontosság	X	X	X	X
Felelősségtudat	X	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Határozottság	X	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem
Rendszerező képesség	X	X	X	X
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X	X	X	X

## 2.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Csoportos feladatmegoldások  
 Frontális osztálymunka  
 Előadás

Magyarázat  
Digitális oktatás  
Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása  
Információk, ismeretek rendszerezése  
Feladatmegoldások, eredmények értékelése  
Beadandó feladatok  
Esettanulmány készítése szempontsor alapján  
Önálló feladatok megoldása  
Kooperatív tanítás, tanulás  
Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése, jegyzetelés  
Egyéni és kiscsoportos adatgyűjtés, adatok értékelése  
Egyéni munka  
Tapasztalatok megosztása, értelmezése  
Feladatlap megoldása, gyakorlás  
Team-munka  
Beszélgetés  
Önértékelés

## **2.6 A modul oktatási tartalmának leírása**

### **- Elmélet**

#### **1.0/6274-11 Élelmiszerek általános alapismeretei**

**24 óra**

Táplálkozástani ismeretek:

Táplálkozás jelentősége

Élelmiszerek összetevői, víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése:

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra

Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások

Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások

Befejező műveletek

Mikrobiológiai ismeretek:

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége

Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

#### **2.0/6274-11 Vendéglátó tevékenység követelményei**

**20 óra**

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei:

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei:

A veszély elemzés kritikus szabályozási pontjai

Fizikai, kémiai biológiai veszélyek és megelőzési lehetőségei

HACCP alapjainak a helyes termelési, helyes higiéniai, helyes vendéglátási gyakorlat betartása

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei:

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei

A helységek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma

Bejáratok, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, műhely, mosogatók, vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.

Személyi higiénia:

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

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:

Biztonságos beszerzés, minőségi áruátvétel módszerei

Nyersanyagok raktári elhelyezése, tárolási hőmérséklet és szelektív tárolás betartása

Gyümölcsök, zöldségek, tojás, húsok előkészítési követelményei

Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás, kritikus pontjai:

Sütés, főzés, hőkezelés, hűtés kritikus pontjai

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Üzleti termék kiszolgálás szabályai, pultok, edények, csomagolóanyag higiéniai követelményei:

Szállító autó, szállítóládák, szállítást végző személy higiéniaja követelményei

Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniaja, kritikus pontjainak ellenőrzése, ellenőrzési napló vezetése.

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai:

Víz, levegő, talaj védelme

Hulladékok kezelése, szelektív gyűjtése, veszélyes hulladékok gyűjtése, elszállítása

### **3.0/6274-11 Élelmiszerek csoportjai, jellemzői**

**97 óra**

Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők.

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag, íz, és síkervvizsgálata.

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

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése.

Szárasztézták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban.

Édesítőszer:

Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítősörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása.

Cukorszirupok sűrűségvizsgálata refraktométerrel, areométerrel.

Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke, energiatartalma, felhasználása a diétás termékeknél

Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfiszír, háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése, felhasználása

Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata.

Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése.

A tej, tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított), tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata.

Tojás:

A tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei.

Tojás érzékszervi vizsgálata.

Hús, húsipari termékek:

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

Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek), darabos készítmények jellemzése, felhasználása.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése, tárolása.

Vadak jellemzése:

Nagyvadak és apróvadak csoportjai, a vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése, tárolása, felhasználása.

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége, csoportjai, felhasználása, tárolása.

Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

Zöldségek:

Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérszöldségek, levélzöldségek, egyéb zöldségek fajtái, jellemzése, felhasználása.

Gyümölcsök:

Hazai gyümölcsök: almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái, jellemzése, felhasználása.

Déligyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái, jellemzése, felhasználása

Friss, lédús és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele.

Gyümölcsök táplálkozás-élettani jelentősége.

Édesipari termékek:

Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása.

Csokoládetermékek, kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé, előállításuk, összetételük, felhasználásuk.

Bevonómasszák fajtái, megkülönböztetésük összetétel alapján a csokoládétól, felhasználásuk.

Csokoládé és bevonómassza összehasonlító érzékszervi vizsgálata.

Fondán, marcipán, nugát összetétele, jellemzése, felhasználása.

Koffein tartalmú élelmiszerek:

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása.

Kávéital extrakttartalmának meghatározása refraktométerrel.

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

Italok:

Alkoholtartalmú italok: borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjainak minősége, felhasználása.

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval.

Alkoholmentes italok: gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása.

Fűszerek, ízesítőanyagok:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok, termékek, magvak, virágok, virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek–gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása.

Ízesítőanyagok: só és ecet jellemzése, felhasználása.

Adalékanyagok:

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése.

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

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

#### 4.0/6274-11 Fogyasztóvédelem

15 óra

Hazai fogyasztóvédelmi szabályok, EU-s fogyasztóvédelmi szabályok:

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, annak érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel

Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek:

Bírósági eljárások

Bíróságon kívüli eljárások

A fogyasztóvédelmi intézményrendszer

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése

Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre

A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei

#### 2.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

#### 3. A modul azonosítója és megnevezése:

6275 –11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

#### 3.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

#### 3.2 A modul javasolt időkerete:

Elmélet: 104 óra

Gyakorlat: 32 óra

#### 3.3 A maximális tanulói létszám:

Elméleti oktatás: 15 fő (csoportbontásban)

Gyakorlati oktatás: 15 fő (csoportbontásban)

#### 3.4 A modul elvégzése során szerzhető kompetenciák

*X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!*

Feladatprofil	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel	X	X	X
Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét	X	X	X
Idegen nyelven telefonál	X		
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el		X	X
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad	X	X	X
Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	X	X	X
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	X	X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	X		
B	Etikett protokoll idegen nyelven	X		X
A	Illemtani formulák idegen nyelven	X		X
B	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	X	X	

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
C	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, vizonteladókkal, munkatársakkal	X	X	X
C	Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven		X	X
C	Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája		X	X
B	Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven		X	X
C	Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratai idegen nyelven		X	X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek		
		1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
3	Idegen nyelvű beszédképesség	X	X	X
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X
3	Telefonálás idegen nyelven	X		
5	Illemtani szabályok, udvariassági formulák alkalmazása idegen nyelven	X		
5	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		X	X
3	Információk adása vendégeknek, munkatársaknak idegen nyelven		X	X
5	Idegen nyelvű szakmai kifejezések		X	



szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek		
		1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
4	Anyagok, áruk, eszközök, gépek, berendezések idegen nyelvű megnevezése		X	
3	Technológiák alkalmazása idegen nyelven		X	X
5	Elemi számolási készség idegen nyelven	X	X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Szorgalom, igyekezet	X	X	X
Fejlődőképesség, önfejlesztés	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Határozottság	X	X	X
Kapcsolatteremtő készség	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11 Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Logikus gondolkodás	X	X	X
Gyakorlatias feladatértelmezés	X	X	X

### 3.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Csoportos feladatmegoldások  
 Kommunikációs gyakorlatok, szerepjáték, csoportos helyzetgyakorlat  
 Magyarázat  
 Digitális oktatás  
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása  
 Információk, ismeretek rendszerezése  
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése  
 Kooperatív tanítás, tanulás  
 Egyéni munka  
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése  
 Feladatlap megoldása, gyakorlás  
 Team-munka  
 Beszélgetés  
 Egyéni szövegértelmezés  
 Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel  
 Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel  
 Válaszadás írásban, mondatszintű kérdésekre  
 Kérdések megválaszolása  
 Adminisztrációs tevékenység  
 Önértékelés  
 Autentikus eszközök használata  
 Demonstrációs gyakorlatok  
 Média eszközök használata

### 3.6 A modul oktatási tartalmának leírása

- **Elmélet**

#### 1.0/ 6275-11 Szakmai kommunikáció

**36 óra**

Általános protokoll szabályok, illetően, köszönés a napszakoknak megfelelően, megszólítás, bemutatkozás, elköszönés, magázódás, tegeződés, a vendéglátáshoz kötődő udvariassági formulák: vendég fogadása, ültetése, kínálatközlő eszköz átadása.

Rendelésfelvétel, ajánlás formái: ételek, italok, desszertek. Fizetési módok: készpénzzel, átutalással, hitelkártyával. Fizetetés: a számla átadásához, bankkártya kezeléséhez, hitelszámla kitöltéséhez, készpénzfizetés záró műveleteihez tartozó kommunikáció.

Problémakezelés, konfliktusok megoldása: rendelésvételrel kapcsolatos konfliktusok, ételek és italok minőségével kapcsolatos problémák kezelése, fizetéssel kapcsolatos problémák kezelése.

Egyszerű párbeszéd, társalgás vendéggel, munkatárssal, információk átadása: a helyi idegenforgalmi attrakciók megnevezése, útbaigazítás, közlekedési eszközök használata, a vendég távozásával kapcsolatos kommunikáció, a vendéglátós tevékenység napi munkái során felmerülő együttműködési pontok a munkatársak között.

Kommunikációs formák: előbeszéd, telefonos beszélgetések udvariassági formái, sajátosságai, internet használat, idegen nyelvű elektronikus levelezés sajátosságai (e-mail).

Elemi számolási készség idegen nyelven: a négy alapvető matematikai művelet.

Munkatársakkal, szállítókkal, viszonteladókkal kommunikáció: időpont egyeztetések, mennyiségek, kiszérések, a szállítással kapcsolatos információk.

Egyszerű utasítások adása, fogadása: a napi munkához kapcsolódó felszólítások és azok megválaszolása.

## **2.0/ 6275-11 Vendéglátó technológia idegen nyelven**

**36 óra**

Vendéglátó gépek, berendezések, eszközök idegen nyelvű műveleti jelzései, feliratai  
Élelmiszerek, alapanyagok, félkész termékek, járulékos anyagok idegen nyelvű megnevezései: tej és termékei, tojás, hús és húsipari termékek, halak és egyéb hidegvérű állatok, gabonafélék és termékeik, természetes édesítőszer, étkezési zsiradékok, zöldségfélék, gyümölcsök, az ételkészítés segédanyagai

Ételek, sütemények, reggeli és uzsonnaitalok, kávé, tea idegen nyelven

Alapvető konyhatechnológiai eljárások idegen nyelven: az étel-, süteménykészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei

Vendéglátásban használt eszközök idegen nyelven: a konyhán és a cukrászüzemben használt edények és kéziszerszámok, a pultban és az étteremben használt evőeszközök, tálalóeszközök, tányérok, poharak, textíliák

Eszközök, anyagok és műveletek összekapcsolása egyszerű mondatban

## **3.0/ 6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése**

**32 óra**

Egészséges táplálkozás: az alapanyagok arányainak helyes megválasztása, egészséges alapanyagok, kímélő készítési módok.

Mennyiségi egységek és anyagok alkalmazása a receptekben

Hagyományos és korszerű receptek.

Alkoholtartalmú italok: borok, pezsgők, sörök, párlatok, likőrök, kevert italok, alkoholmentes italok: víz, gyümölcs- és zöldséglevek, üdítőitalok.

Magyar gasztronómia specialitásai, a magyar konyha jellemzői.

Ételek, sütemények: Palócleves, Bográcsgulyás, Jókai babaleves, Hortobágyi húsos palacsinta, Rácponty, Halászlé, Csáky rostélyos, Paprikás csirke, Töltött káposzta, Disznótoros, Túrós csusza, Gundel palacsinta, Vargabéles, Rétesek, Rákóczi túrós Kecskeméti barackpuding, Somlói galuska, Dobostorta, Rigó Jancsi, Indiáner, Zserbó, Konyakos meggy

Rendezvények típusai, jellemzői: konferenciák, tanácskozások, fogadások, gálaétkezések, díszétkezések, koktélpártik, családi események, kitelepülések.

### **- Gyakorlat**

## **3.0/ 6275-11 Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése**

**32 óra**

A vendéglátás speciális szakmai szókincsének alkalmazása, a szakterületre jellemző eszközök, gépek, berendezések szókincsének begyakorlása szituációkon keresztül.

Egy-egy szakterület technológiai kulcsszavainak, kifejezéseinek idegen nyelvű alkalmazása, a szakterületre jellemző eszközökhöz, gépekhez, berendezésekhez kapcsolódó technológiai kulcsszavak, kifejezések begyakorlása szituációkon keresztül.

Egy-egy szakterületen a mindennapi munkafolyamatok közben használt kifejezések idegen nyelvű alkalmazása, a szakterületre jellemző munkafolyamatokhoz kapcsolódó kulcsszavak, kifejezések, mondatok begyakorlása szituációkon keresztül

### **3.7 A modul értékelésének módja**

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

## **4. A modul azonosítója és megnevezése**

6280-11 Ételkészítés I.

### **4.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek**

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

### **4.2 A modul javasolt időkerete:**

- Elmélet: 144 óra
- Gyakorlat: 915 óra

### **4.3 A maximális tanulói létszám:**

- Elméleti oktatás: 35 fő
- Gyakorlati oktatás: 12 fő

#### 4.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

*X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!*

Feladatprofil	Tananyagegységek													
	1.0/6280-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11 Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11 Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11 Alapkészítmények-körettek, főzelékek	5.0/6280-11 Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek	6.0/6280-11 Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11 Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11 Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11 Alapkészítmények-háziárnnyasokból készíthető ételek	10.0/6280-11 Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11 Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11 Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	13.0/6280-11 Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapsabályai	14.0/6280-11 Munkaszervezés I.
Elvégzi az egyéni előkészületeit	X													
Tájékozódik a napi feladatokról														X
Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat	X	X												X
Használja a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket	X	X												X
Ételkészítési alap, kiegészítő, és befejező műveleteket végez		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Salátákat, önteteket készít			X											

Feladatprofil	Tananyagegységek													
	1.0/6280-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11 Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11 Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11 Alapkészítmények-köretek, főzelékek	5.0/6280-11 Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek	6.0/6280-11 Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11 Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11 Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11 Alapkészítmények-házi szárnyasokból készíthető ételek	10.0/6280-11 Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11 Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11 Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	13.0/6280-11 Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11 Munkaszervezés I.
Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülő főzelékeket, köretek készítését, tálal				X										
Hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készítését, tálal					X									
Leveseket és levesbetéteket készítését, tálal						X								
Meleg előételeket készítését, a tálalási szabályokat nyomon követi és alkalmazza							X							
Sós tészta ételeket készítését, tálal							X					X		
Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készítését, tálal								X						
A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készítését, tálal										X				

Feladatprofil	Tananyagegységek													
	1.0/6280-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11 Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11 Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11 Alapkészítmények-köreték, főzelékek	5.0/6280-11 Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsényelevek	6.0/6280-11 Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11 Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11 Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11 Alapkészítmények-házi szárnyasokból készíthető ételek	10.0/6280-11 Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11 Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11 Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	13.0/6280-11 Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11 Munkaszervezés I.
Házi szárnyasokból ételek készit és tálal									X					
Vadhúsokból ételeket készit és tálal											X			
Éttermi meleg-tésztákat készit, törekedve a hagyományos készitési módra, újszerű megjelenési formában tálalva												X		
Egyszerű menüt elkészit és tálal													X	
Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszit													X	
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében	X													X
Ügyel a vagyonbiztonságra	X													
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	X													X

Feladatprofil	Tananyagegységek													
		1.0/6280-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11 Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11 Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11 Alapkészítmények-köretetek, főzelékek	5.0/6280-11 Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek	6.0/6280-11 Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11 Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11 Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11 Alapkészítmények-házi szárnyasokból készíthető ételek	10.0/6280-11 Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11 Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11 Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	13.0/6280-11 Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	X													X



típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek													
		1.0/6280-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11 Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11 Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11 Alapkészítmények-köretek, főzelékek	5.0/6280-11 Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsényelegek	6.0/6280-11 Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11 Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11 Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11 Alapkészítmények-házi szárnyasokból készíthető ételek	10.0/6280-11 Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11 Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11 Alapkészítmények-élettermi meleg tészták	13.0/6280-11 Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11 Munkaszervezés I.
A	Az ételkészítési alap kiegészítő és befejező műveletei		X												
A	Saláták és öntetek			X											
A	Főzelékek, köretek				X										
A	Hagyományos ételekhez tartozó mártások					X									
A	Levesek, levesbetétek						X								
A	Meleg előételek							X							
A	Sós tésztaételek							X				X			
A	Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek								X						
A	Vágóállatok húsrészeinek belsősegeinek felhasználhatósága										X				

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek														
		1.0/6280-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11 Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11 Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11 Alapkészítmények-köreték, főzelékek	5.0/6280-11 Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsényelegek	6.0/6280-11 Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11 Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11 Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11 Alapkészítmények-hájiszárnycsokból készíthető ételek	10.0/6280-11 Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11 Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11 Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	13.0/6280-11 Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11 Munkaszervezés I.	
A	Házi szárnyasokból készíthető ételek									X						
A	Vadhúsokból készíthető ételeket											X				
A	Éttermi meleg-tészták												X			
A	Menü összeállítás alapszabályai													X		
C	Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői	X														
B	Üzemtan	X														
A	A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi és vagyonvédelmi szabályai	X														
A	Napi konyhai feladatok															X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek													
		1.0/6280-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11 Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11 Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11 Alapkészítmények-köretek, főzelékek	5.0/6280-11 Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsényelevek	6.0/6280-11 Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11 Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11 Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11 Alapkészítmények-házi szárnyasokból készíthető ételek	10.0/6280-11 Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11 Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11 Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	13.0/6280-11 Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapsabályai	14.0/6280-11 Munkaszervezés I.
3	Kézírás	X												X	X
3	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	Szakmai nyelvű beszédképesség														X
4	Elemi számolási készség		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
1	Elemi szintű számítógép használat												X		X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek													
	1.0/6280-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11 Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11 Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11 Alapkészítmények-köretek, főzelékek	5.0/6280-11 Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek	6.0/6280-11 Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11 Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11 Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11 Alapkészítmények-háziárményasokból készíthető ételek	10.0/6280-11 Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11 Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11 Alapkészítmények-élettermi meleg tészták	13.0/6280-11 Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11 Munkaszervezés I.
Állóképesség			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Kézügyesség		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

Társas kompetenciák	Tananyagegységek	
	Kompromisszumképesség	1.0/6280-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP
	2.0/6280-11 Technológiai alapismeretek	
	3.0/6280-11 Alapkészítmények-saláták és öntetek	
	4.0/6280-11 Alapkészítmények-köretek, főzelékek	
	5.0/6280-11 Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek	
	6.0/6280-11 Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	
	7.0/6280-11 Alapkészítmények-meleg előételek	
	8.0/6280-11 Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	
	9.0/6280-11 Alapkészítmények-háziállatokból készíthető ételek	
	10.0/6280-11 Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	
	11.0/6280-11 Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	
	12.0/6280-11 Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	
	13.0/6280-11 Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	X
	14.0/6280-11 Munkaszervezés I.	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek													
	1.0/6280-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11 Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11 Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11 Alapkészítmények-köreték, főzelékek	5.0/6280-11 Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások peccsenyelevek	6.0/6280-11 Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11 Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11 Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11 Alapkészítmények-hájszárnyasokból készíthető ételek	10.0/6280-11 Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11 Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11 Alapkészítmények-éttermi meleg íészták	13.0/6280-11 Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11 Munkaszervezés I.
A környezet tisztántartása	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X	X											X	X

#### **4.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:**

Demonstráció  
Szerepjáték, csoportos helyzetgyakorlat  
Számítógépes szimuláció  
Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása  
Információk, ismeretek rendszerzése  
Esetmegfigyelés, esetismertetés, esetmegbeszélés, esetelemzés szempontsor alapján  
Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése, jegyzetelés  
Tapasztalatok megosztása, értelmezése  
Feladatlap megoldása, gyakorlás  
Gépek műszaki leírásának értelmezése  
Adminisztrációs tevékenység  
Dokumentáció készítése, dokumentumelemzés  
Gyakorlati feladat bemutatása  
Manuális készségek fejlesztése  
Egyéni/kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással  
Utasítások alapján önálló feladatmegoldás  
Team munka  
Önértékelés, csoportos értékelés  
Önfejlesztés

#### **4.6 A modul oktatási tartalmának leírása**

##### **– Elmélet**

#### **1.0 6280-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP 12 óra**

Munkavédelmi előírások a vendéglátóipari üzletekben,  
Balesetvédelmi előírások, munkaruha biztosítása, balesetvédelmi oktatás, baleset megelőzés, teendők balesetek esetén, vagyonvédelem.  
Tűzvédelmi előírások, tüzesetek megelőzése, teendők tüzesetek esetében, menekülési útvonal  
Gépek, berendezések munkaeszközök előírás szerinti használata.  
Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata, megjelenés a munkahelyen.  
Foglalkozási ártalmak és azok kivédésének lehetőségei.  
Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.  
HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés  
Energiatakarékosság

#### **2.0 6280-11 Technológiai alapismeretek 26 óra**

A konyhák és kapcsolódó helyiségek kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései  
Gazdasági bejárat, áruátvevő  
Raktározás – raktárak  
Előkészítés - előkészítő helyiségek  
Termelés – termelő helyiségek  
Értékesítés – értékesítés helyiségei  
Egyéb helyiségek,  
Konyhatechnológiai műveletek:

A nyers-, a félkész- és a fogyasztásra kész élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása és előkészítése:

- az élelmiszerek kiválasztása
- a zöldség- és gyümölcsfélék összetétele és szezonális áttekintése
- a zöldség- és gyümölcsfélék előkészítése
- malomipari termékek előkészítése
- állati eredetű élelmiszerek előkészítése

Az elkészítés műveletei:

- főzés
- gőzölés
- sütés
- pirítás
- párolás

Az elkészítés kiegészítő műveletei:

- sűrítési eljárások
- dúsítási eljárások
- bundázási eljárások
- alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek készítése
- fűszerezés, ízesítés

Befejező műveletek

### **3.0/6280-11 Alapkészítmények-saláták és öntetek**

**4 óra**

Saláták csoportosítása, készítése:

- nyersen
- főzéssel
- sütéssel
- tartósítással készült saláták

Salátaöntetek (dresszingek):

- ecet-olaj öntetek
- tejtermék alapú öntetek
- majonéz alapú öntetek
- paradicsomos öntetek
- hideg hollandi mártás alapú öntetek
- gyümölcsös öntetek

Saláták tálalása, díszítése

Saláták és öntetek tárolása, eltarthatósága

Salátabár kínálata

Saláták és öntetek készentartása, tálalása, eltarthatósága

### **4.0/6280-11 Alapkészítmények-köreték, főzelékek**

**8 óra**

Köreték készítése:

- zöldségfélékből készíthető köreték
- burgonyából készíthető köreték
- gabonafélékből készíthető köreték
- tészta köreték
- gyümölcsökből készíthető köreték
- vegyes köreték

Főzelékek készítése:

- rántással készíthető főzelékek



habarással készíthető főzelékek  
lisztszórással készíthető főzelékek  
saját anyagával sűrített főzelékek  
Köreték, főzelékek készentartása, tálalása, eltarthatósága

**5.0/6280-11 Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek**  
**10 óra**

Mártások, pecsenyelevek készítése  
Hideg mártások készítése:  
majonézalapú mártások  
vinaigrette alapú mártások  
egyéb hideg mártások  
zománcmártások  
Meleg mártások készítése:  
egyszerű meleg mártások  
gyümölcsmártások  
francia alapmártások és a belőlük készíthető mártások  
Pecsenyelevek készítése, tálalása  
A mártások és pecsenyelevek készentartása, tálalása, és eltarthatósága

**6.0/6280-11 Alapkészítmények-levesek, levesbetétek**  
**6 óra**

Levesek készítése, tálalása:  
Híglevések:  
húslevések  
erőlevések  
magyaros híglevések  
Sűrített levesek:  
egyszerű sűrített levesek  
pürélevések  
krémlevések  
gyümölcslevesek  
nyáklevések  
összetett levesek  
Levesbetétek készítése, tálalása  
Levesek és levesbetétek készentartása, tálalása, eltarthatósága

**7.0/6280-11 Alapkészítmények-meleg előételek**  
**8 óra**

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek  
Tojásból készíthető meleg előételek  
Tésztából készíthető meleg előételek  
Sajtból készíthető meleg előételek  
Húsból és belsőségekből készíthető meleg előételek  
Meleg előételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

**8.0/6280-11 Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek** 6 óra

Édesvízi halakból készíthető ételek  
Tengeri halakból készíthető ételek

Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek  
Halak és egyéb hidegvérű állatokból készülő ételek készentartása, tálalása és eltarthatósága

**9.0/6280-11 Alapkészítmények-háziszárnyasokból készíthető ételek**

**8 óra**

Csirkéből és jércéből készíthető ételek  
Pulykából készíthető ételek  
Kacsából és libából készíthető ételek  
Házigalambból és gyöngytyúkból készíthető ételek  
A háziszárnyasokból készülő ételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

**10.0/6280-11 Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek**

**32 óra**

Sertéshúsból készíthető ételek:  
egészben sütéssel készíthető  
frissen sütéssel készíthető  
párolással készíthető  
főzéssel készíthető  
belsősegekből készíthető  
Borjúhúsból készíthető ételek:  
egészben sütéssel készíthető  
frissen sütéssel készíthető  
párolással készíthető  
főzéssel készíthető  
belsősegekből készíthető  
Marhahúsból készíthető ételek:  
egészben sütéssel készíthető  
frissen sütéssel készíthető  
párolással készíthető  
főzéssel készíthető  
belsősegekből készíthető  
Bárány- és ürühúsból készíthető ételek:  
egészben sütéssel készíthető  
frissen sütéssel készíthető  
párolással készíthető  
főzéssel készíthető  
belsősegekből készíthető  
A sertés-, borjú-, marha- valamint bárány- és ürühúsból készíthető ételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

**11.0/6280-11 Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek**

**6 óra**

Vadakból készíthető ételek:  
egészben sütéssel készíthető  
frissen sütéssel készíthető  
párolással készíthető  
főzéssel készíthető  
belsősegekből készíthető  
Vadszárnyasokból készíthető ételek:  
egészben sütéssel készíthető  
frissen sütéssel készíthető  
párolással készíthető

főzéssel készíthető  
A vadakból és vadszárnyasokból készíthető ételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

**12.0/6280-11 Alapkészítmények-éttermi meleg tészták** **12 óra**

Öntetek, mártások, habok és töltelékek készítése  
Gyúrt tésztából készíthető éttermi tészták  
Kevert tésztából készíthető éttermi tészták  
Omlós tésztából készíthető éttermi tészták  
Rétesek és bélesek  
Vajas- és hájas tésztából készíthető éttermi tészták  
Kelt tésztából készíthető éttermi tészták  
Égetett tésztából készíthető éttermi tészták  
Felvertékből készíthető éttermi tészták  
Éttermi meleg tészták készentartása, tálalása, eltarthatósága

**13.0/6280-11 Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai** **2 óra**

Az étrend összeállításának gasztronómiai szabályai

**14.0/6280-11 Munkaszervezés I.** **4 óra**

A napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkaterv készítése

– **Gyakorlat**

**1.0/6280-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP**  
**tanműhely 6 óra, üzemi gyakorlat 23 óra**

Munkavédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, baleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, üzlet tűzveszélyességi besorolása, mentők, tűzoltóság, rendőrség értesítése, Konyhai gépek bemutatása, működésük elsajátítása, beüzemelésük, gépek tisztítása, karbantartása  
Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos követelmények, munka- és védőruhára, védőfelszerelésre vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, szakmai követelmények a szakács munkavégzése során,  
HACCP dokumentumai, bizonylatai a szakács munkájában, azok tartalmi, formai előírásai, megismerése, kitöltése,  
Energiatakarékosság

**2.0/6280-11 Technológiai alapismeretek** **tanműhely 72 óra, üzemi gyakorlat 80 óra**

Vendéglátó üzlet alaprajzának elkészítése, a konyha és kapcsolódó helyiségeinek funkciói, gépek, berendezések, felszerelések megismerése  
Konyhatechnológiai műveletek:  
A nyers-, a félkész- és a fogyasztásra kész élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása és előkészítése: Az élelmiszerek kiválasztásának elvégzése  
A zöldség- és gyümölcsfélék előkészítése  
Malomipari termékek előkészítése  
Állati eredetű élelmiszerek előkészítése  
Az elkészítés műveleteinek gyakorlása:

főzés  
gőzölés  
sütés  
pirítás  
párolás

Az elkészítés kiegészítő műveleteinek gyakorlása:

sűrítési eljárások  
dúsítási eljárások  
bundázási eljárások  
alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek készítése  
fűszerezés, ízesítés

Befejező műveletek gyakorlása

### **3.0/6280-11 Alapkészítmények-saláták és öntetek**

**tanműhely 12 óra, üzemi gyakorlat 40 óra**

Saláták csoportosítása, készítése:

nyersen  
főzéssel  
sütéssel  
tartósítással készült saláták

Salátaöntetek (dresszingek)

ecet-olaj öntetek  
tejtermék alapú öntetek  
majonéz alapú öntetek  
paradicsomos öntetek  
hideg hollandi mártás alapú öntetek  
gyümölcsös öntetek

Saláták tálalása, díszítése

Saláták és öntetek tárolása, eltarthatósága

Salátabár kínálata

Saláták és öntetek készentartása, tálalása, eltarthatósága

### **4.0/6280-11 Alapkészítmények-köreték, főzelékek**

**tanműhely 24 óra, üzemi gyakorlat 60 óra**

Köreték készítése:

zöldségféléből készíthető köreték  
burgonyából készíthető köreték  
gabonaféléből készíthető köreték  
tészta köreték  
gyümölcsökből készíthető köreték  
vegyes köreték

Főzelékek készítése:

rántással készíthető főzelékek  
habarással készíthető főzelékek  
lisztszórással készíthető főzelékek  
saját anyagával sűrített főzelékek

Köreték, főzelékek készentartása, tálalása, eltarthatósága

### **5.0/6280-11 Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek**

**tanműhely 24 óra, üzemi gyakorlat 50 óra**

Mártások, pecsenyelevek készítése  
Hideg mártások készítése:  
majonézalapú mártások  
vinaigrette alapú mártások  
egyéb hideg mártások  
zománcmártások  
Meleg mártások készítése:  
egyszerű meleg mártások  
gyümölcsmártások  
francia alapmártások és a belőlük készíthető mártások  
Pecsenyelevek készítése, tálalása  
A mártások és pecsenyelevek készentartása, tálalása, és eltarthatósága

#### **6.0/6280-11 Alapkészítmények-levesek, levesbetétek**

**tanműhely 24 óra, üzemi gyakorlat 48 óra**

Levesek készítése, tálalása:  
Híglevések:  
húslevések  
erőlevések  
magyaros híglevések  
Sűrített levesek:  
egyszerű sűrített levesek  
pürélevések  
krémlevések  
gyümölcslevések  
nyáklevések  
összetett levesek  
Levesbetétek készítése, tálalása  
Levesek és levesbetétek készentartása, tálalása, eltarthatósága

#### **7.0/6280-11 Alapkészítmények-meleg előételek tanműhely 18 óra, üzemi gyakorlat 70 óra**

Meleg előételek készítése és tálalása:  
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek  
Tojásból készíthető meleg előételek  
Tésztából készíthető meleg előételek  
Sajtból készíthető meleg előételek  
Húsból és belsőségekből készíthető meleg előételek  
Meleg előételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

#### **8.0/6280-11 Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek**

**tanműhely 18 óra, üzemi gyakorlat 20 óra**

Halételek készítése és tálalása:  
Édesvízi halakból készíthető ételek  
Tengeri halakból készíthető ételek  
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek  
Halak és egyéb hidegvérű állatokból készülő ételek készentartása, tálalása és eltarthatósága

#### **9.0/6280-11 Alapkészítmények-háziszárnyasokból készíthető ételek**

**tanműhely 12 óra, üzemi gyakorlat 40 óra**

Háziszárnyas ételek készítése és tálalása:

Csirkéből és jércéből készíthető ételek  
Pulykából készíthető ételek  
Kacsából és libából készíthető ételek  
Házigalambból és gyöngytyúkból készíthető ételek  
A háziszárnyasokból készülő ételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

#### **10.0/6280-11 Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek**

**tanműhely 72 óra, üzemi gyakorlat 90 óra**

Sertéshúsból készíthető ételek:

egészben sütéssel készíthető  
frissen sütéssel készíthető  
párolással készíthető  
főzéssel készíthető  
belsősegekből készíthető

Borjúhúsból készíthető ételek:

egészben sütéssel készíthető  
frissen sütéssel készíthető  
párolással készíthető  
főzéssel készíthető  
belsősegekből készíthető

Marhahúsból készíthető ételek:

egészben sütéssel készíthető  
frissen sütéssel készíthető  
párolással készíthető  
főzéssel készíthető  
belsősegekből készíthető

Bárány- és ürühúsból készíthető ételek:

egészben sütéssel készíthető  
frissen sütéssel készíthető  
párolással készíthető  
főzéssel készíthető  
belsősegekből készíthető

A sertés-, borjú-, marha- valamint bárány- és ürühúsból készíthető ételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

#### **11.0/6280-11 Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek**

**tanműhely 12 óra, üzemi gyakorlat 20 óra**

Vadakból készíthető ételek:

egészben sütéssel készíthető  
frissen sütéssel készíthető  
párolással készíthető  
főzéssel készíthető  
belsősegekből készíthető

Vadszárnyasokból készíthető ételek

egészben sütéssel készíthető  
frissen sütéssel készíthető  
párolással készíthető  
főzéssel készíthető

A vadakból és vadszárnyasokból készíthető ételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

## **12.0/6280-11 Alapkészítmények-éttermi meleg tészták**

**tanműhely 18 óra, üzemi gyakorlat 50 óra**

Öntetek, mártások, habok és töltelékek készítése  
Gyúrt tésztából készíthető éttermi tészták  
Kevert tésztából készíthető éttermi tészták  
Omlós tésztából készíthető éttermi tészták  
Rétesek és bélesek  
Vajas- és hájas tésztából készíthető éttermi tészták  
Kelt tésztából készíthető éttermi tészták  
Égetett tésztából készíthető éttermi tészták  
Felvertékből készíthető éttermi tészták  
Éttermi meleg tészták készentartása, tálalása, eltarthatósága

## **13.0/6280-11 Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai**

**tanműhely 12 óra**

Az étrend összeállításának gasztronómiai szabályai  
Háromfogásos napi menük összeállítása, elkészítése, készentartása, tálalása, eltarthatósága

### **4.7 A modul értékelésének módja**

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

### **5. A modul azonosítója és megnevezése:**

6281-11 Ételkészítés II.

### **5.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:**

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

### **5.2 A modul javasolt időkerete:**

– Elmélet: 96 óra  
– Gyakorlat: 656 óra

### **5.3 A maximális tanulói létszám:**

– Elméleti oktatás: 35 fő  
– Gyakorlati oktatás: 12 fő

### **5.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák**

*X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!*

Feladatprofil	Tananyagegységek										
	1.0/6281-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6281-11 Technológiai újdonságok	3.0/6281-11 Hidegkonyhai készítmények	4.0/6281-11 Hideg édességek	5.0/6281-11 Tányér desszertek	6.0/6281-11 Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei	7.0/6281-11 Büfő-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen	8.0/6281-11 Vendég előtti ételkészítés	9.0/6281-11 Különféle tálalási módok, díszítési műveletek	10.0/6281-11 Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüor összeállításának szabályai	11.0/6281-11 Munkaszervezés II.
Kapcsolatot tart a társrészlegekkel										X	X
Alkalmazza a különleges és új konyhatechnikát, technológiákat		X				X		X	X	X	X
A nemzetközi étkezési szokások alapján jellegzetes nemzetközi ételeket készít és tálal						X			X		X
Nemzeti ételeket készít és tálal						X		X			X
Hideg-, meleg előételeket készít és tálal			X			X	X				X
Hidegtálat tervez és készít el			X								X
Büfő és rendezvényételeket készít			X				X				X
Tányérdesszerteket készít és tálal					X						X
Hideg édességeket készít és tálal					X						X
Vendég előtti ételkészítési műveleteket végez								X			X



Feladatprofil	Tananyagegységek										
	1.0/6281-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6281-11 Technológiai újítások	3.0/6281-11 Hidegkonyhai készítmények	4.0/6281-11 Hideg édességek	5.0/6281-11 Tányér desszertek	6.0/6281-11 Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei	7.0/6281-11 Büfő-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen	8.0/6281-11 Vendég előtti ételkészítés	9.0/6281-11 Különféle tálalási módok, díszítési műveletek	10.0/6281-11 Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai	11.0/6281-11 Munkaszervezés II.
Díszítőelemeket készít								X	X		X
Alkalmi menüsört állít össze és készít el										X	X
Étlapot tervez és készít										X	X
Étrendet állít össze										X	X
Megtervezi és megvalósítja az ételek tálalását és díszítését									X		X
Számítógépet kezel, menüt állít össze, adatokat rögzít, szakmai számításokat végez excel táblában										X	X
Betartatja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	X										
Betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	X										

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek										
		1.0/6281-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6281-11 Technológiai újdonságok	3.0/6281-11 Hidegkonyhai készítmények	4.0/6281-11 Hideg édességek	5.0/6281-11 Tányér desszertek	6.0/6281-11 Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei	7.0/6281-11 Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen	8.0/6281-11 Vendég előtti ételkészítés	9.0/6281-11 Különféle tálalási módok, díszítési műveletek	10.0/6281-11 Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai	11.0/6281-11 Munkaszervezés II.
A	Termelés technológiai folyamatai, a beszerzéstől az értékesítésig											X
A	Az ételkészítési alap, kiegészítő és befejező műveletei		X									
A	Egyes nemzetek jellegzetes ételei						X					
A	Hazai ételkülönlegességek						X					
A	Hideg- és meleg előételek						X					
A	Különleges- és összetett levesek						X					
A	Hidegkonyhai készítmények				X							
A	Tányérdesszertek					X						
A	Hideg édességek				X							
A	Büfé és rendezvény ételek							X				
A	Tálalás								X			
A	Az étrend összeállítás szabályai									X		
A	Vendég előtti ételkészítés								X			
A	Tálalási szabályok, műveletek									X		

		Tananyagegységek										
típus	Szakmai ismeretek	1.0/6281-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6281-11 Technológiai újdonságok	3.0/6281-11 Hidegkonyhai készítmények	4.0/6281-11 Hideg édességek	5.0/6281-11 Tányér desszertek	6.0/6281-11 Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei	7.0/6281-11 Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen	8.0/6281-11 Vendég előtti ételkészítés	9.0/6281-11 Különféle tálalási módok, díszítési műveletek	10.0/6281-11 Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai	11.0/6281-11 Munkaszervezés II.
A	Díszítési szabályok, műveletek									X		
A	Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői	X										
B	Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnikai alapismeretek							X			X	
B	Üzemtan	X										
A	A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi és vagyonvédelmi szabályai	X										

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek										
		1.0/6281-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6281-11 Technológiai újdonságok	3.0/6281-11 Hidegkonyhai készítmények	4.0/6281-11 Hideg édességek	5.0/6281-11 Tányér desszertek	6.0/6281-11 Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei	7.0/6281-11 Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen	8.0/6281-11 Vendég előtti ételkészítés	9.0/6281-11 Különféle tálalási módok, díszítési műveletek	10.0/6281-11 Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai	11.0/6281-11 Munkaszervezés II.
3	Kézírás	X										X
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X								X	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése							X				
5	Szakmai nyelvű beszédképesség							X				X
4	Elemi számolási készség						X					X

	Tananyagegységek										
Személyes kompetenciák	1.0/6281-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6281-11 Technológiai újdonságok k	3.0/6281-11 Hidegkonyhai készítmények	4.0/6281-11 Hideg édességek	5.0/6281-11 Tányér desszertek	6.0/6281-11 Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei	7.0/6281-11 Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen	8.0/6281-11 Vendég előtti ételkészítés	9.0/6281-11 Különféle tálalási módok, díszítési műveletek	10.0/6281-11 Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai	11.0/6281-11 Munkaszervezés II.
Külső megjelenés			X	X	X	X		X			
Elhivatottság, elkötelezettség	X	X								X	
Fejlődőképesség, önfejlesztés		X						X	X		

	Tananyagegységek										
Társas kompetenciák	1.0/6281-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6281-11 Technológiai újdonságok k	3.0/6281-11 Hidegkonyhai készítmények	4.0/6281-11 Hideg édességek	5.0/6281-11 Tányér desszertek	6.0/6281-11 Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei	7.0/6281-11 Büfét-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen	8.0/6281-11 Vendég előtti ételkészítés	9.0/6281-11 Különféle tálalási módok, díszítési műveletek	10.0/6281-11 Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai	11.0/6281-11 Munkaszervezés II.
Rugalmasság								X		X	X
Udvariasság								X			
Kompromisszumkészség		X									X

	Tananyagegységek											
Módszerkompetenciák	1.0/6281-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP											
	2.0/6281-11 Technológiai újítások k	X										
	3.0/6281-11 Hidegkonyhai készítmények											
	4.0/6281-11 Hideg édességek											
	5.0/6281-11 Tányér desszertek											
	6.0/6281-11 Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei	X										
	7.0/6281-11 Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen											
	8.0/6281-11 Vendég előtti ételkészítés											
	9.0/6281-11 Különféle tálalási módok, díszítési műveletek	X										
	10.0/6281-11 Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai	X										
	11.0/6281-11 Munkaszervezés II.	X										
Rendszerező képesség		X					X			X	X	X
Új ötletek, megoldások kipróbálása		X					X		X			X
Harmóniára, esztétikára való törekvés			X	X	X	X	X	X	X			

## **5.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:**

Demonstráció  
Szerepjáték, csoportos helyzetgyakorlat  
Számítógépes szimuláció  
Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása  
Információk, ismeretek rendszerzése  
Esetmegfigyelés, esetismertetés, esetmegbeszélés, esetelemzés szempontsor alapján  
Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése, jegyzetelés  
Tapasztalatok megosztása, értelmezése  
Feladatlap megoldása, gyakorlás  
Gépek műszaki leírásának értelmezése  
Adminisztrációs tevékenység  
Dokumentáció készítése, dokumentumelemzés  
Gyakorlati feladat bemutatása  
Manuális készségek fejlesztése  
Egyéni/kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással  
Utasítások alapján önálló feladatmegoldás  
Team munka  
Önértékelés, csoportos értékelés  
Önfejlesztés  
Kreativitás, képességfejlesztés

## **5.6 A modul oktatási tartalmának leírása**

### **6281-11 Ételkészítés II.**

#### **– Elmélet**

#### **1.0/6281-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP 4 óra**

Munkavédelmi előírások a vendéglátóipari üzletekben,  
Balesetvédelmi előírások, munkaruha biztosítása, balesetvédelmi oktatás, baleset megelőzés, teendők balesetek esetén, vagyónvédelem.  
Tűzvédelmi előírások, tüzesetek megelőzése, teendők tüzesetek esetében, menekülési útvonal  
Gépek, berendezések munkaeszközök előírás szerinti használata.  
Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata, megjelenés a munkahelyen.  
Foglalkozási ártalmak és azok kivédésének lehetőségei.  
Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.  
HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés  
Energiatakarékosság

#### **2.0/6281-11 Technológiai újdonságok 6 óra**

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

### **3.0/6281-11 Hidegkonyhai készítmények**

**12 óra**

Összetett és különleges saláták készítése  
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek  
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek  
Tojásból készíthető hideg előételek  
Pástétomok, terrinek, habok  
Halakból és egyéb hidegvérűekből készíthető hideg előételek  
Kocsonyázott hideg előételek  
Hideg húsételek, felvágottak, belsőségek  
Sajt és sajtkészítmények  
Szendvicsek  
Vegyes ízelítők összeállítása  
Hidegtálak tervezés, összeállítása  
A hidegkonyhai készítmények készentartása, tálalása, eltarthatósága

### **4.0/6281-11 Hideg édességek**

**8 óra**

Hideg édességek készítése  
krémek, habok  
hideg pudingok  
parfék, sorbetek  
gyümölcskészítmények  
hideg édességek kiegészítői: öntetek, mártások, díszítőelemek  
A hideg édességek készentartása, tálalása, eltarthatósága

### **5.0/6281-11 Tányér desszertek**

**12 óra**

A tányér desszertek összeállításának szabályai  
A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:  
éttermi meleg tészták  
hideg édességek  
felfújtak, pudingok  
parfék, fagylaltok  
öntetek, mártások, habok  
dekorációk  
A tányér desszertek készentartása, tálalása, eltarthatósága

### **6.0/6281-11 Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei**

**18 óra**

A francia konyha jellegzetes ételei  
A skandináv konyha jellegzetes ételei  
Az angol konyha jellegzetes ételei  
A német konyha jellegzetes ételei  
Hazánkkal szomszédos nemzetek konyhái  
A mediterrán konyha jellegzetes ételei  
Távol-keleti konyhák jellegzetes ételei  
Hazánk tájjellegű ételkülönlegességei

A hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételeinek készentartása, tálalása, eltarthatósága

**7.0/6281-11 Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen**

**8 óra**

A büfé és rendezvény ételválaszték összeállításának szabályai:

büfé reggeli

büfé ebéd

büfé vacsora

kávészünet választéka

alkalmi fogadások, díszétkezesek ételválasztéka

Közreműködés a büfék és rendezvények forgatókönyvében meghatározott feladatok végrehajtásában

A büfé és rendezvényételek készentartása, tálalása és eltarthatósága

A büfék és rendezvények kalkulációjának elkészítése számítógépen

**8.0/6281-11 Vendég előtti ételkészítés**

**8 óra**

A vendég asztalánál készülő ételek higiénés szabályai

Vendég asztalánál végzett technológiai műveletek:

szeletelés

filézés

trancsírozás

ragukészítés

saláta dresszing készítés

salátakeverés

flambírozás

**9.0/6281-11 Különbféle tálalási módok, díszítési műveletek**

**8 óra**

Tálalás és díszítés a felszolgálási módok szerint:

tálalás a francia és az angol felszolgáláshoz

tálalás svájci felszolgáláshoz (tányérszerviz); centrális és funkcionális tálalás

**10.0/6281-11 Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai 8 óra**

Az étlapszerkesztés formai szabályai

Az étlap fajtái, típusai, tartalma

Az étrend tervezésének szabályai

Alapétrend, bővítés, szűkítés

Menükártyák fajtái, formái, tartalma alkalomhoz igazodva

**11.0/6281-11 Munkaszervezés II.**

**4 óra**

A konyhai személyzet hierarchiája

Feladatkörök és hatáskörök

A heti- és napi munkarend kialakítása

A napi feladatok összehangolása a társrészlegekkel

– **Gyakorlat**

## **1.0 /6281-11 Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP**

**üzemi gyakorlat 10 óra**

Munkavédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, baleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, üzlet tűzveszélyességi besorolása, mentők, tűzoltóság, rendőrség értesítése, Konyhai gépek bemutatása, működésük elsajátítása, beüzemelésük, gépek tisztítása, karbantartása Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos követelmények, munka- és védőruhára, védőfelszerelésre vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, szakmai követelmények a szakács munkavégzése során,  
HACCP dokumentumai, bizonylatai a szakács munkájában, azok tartalmi, formai előírásai, megismerése, kitöltése,  
Energiatakarékosság

## **2.0/6281-11 Technológiai újdonságok**

**tanműhely 6 óra, üzemi gyakorlat 28 óra**

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

## **3.0/6281-11 Hidegkonyhai készítmények**

**tanműhely 24 óra, üzemi gyakorlat 77 óra**

Összetett és különleges saláták készítése  
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek  
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek  
Tojásból készíthető hideg előételek  
Pástétomok, terrinek, habok  
Halakból és egyéb hidegvérűekből készíthető hideg előételek  
Kocsonyázott hideg előételek  
Hideg húsételek, felvágottak, belsőségek  
Sajt és sajtkészítmények  
Szendvicsek  
Vegyes ízelítők összeállítása  
Hidegtálak tervezés, összeállítása  
A hidegkonyhai készítmények készentartása, tálalása, eltarthatósága

## **4.0/6281-11 Hideg édességek**

**tanműhely 12óra, üzemi gyakorlat 42 óra**

Hideg édességek készítése  
krémek, habok  
hideg pudingok  
parfék, sorbetek  
gyümölcskészítmények  
hideg édességek kiegészítői: öntetek, mártások, díszítőelemek  
A hideg édességek készentartása, tálalása, eltarthatósága

**5.0/6281-11 Tányér desszertek****tanműhely 12 óra, üzemi gyakorlat 42 óra**

A tányér desszertek összeállításának szabályai

A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:

éttermi meleg tészták

hideg édességek

felfújtak, pudingok

parfék, fagyaltok

öntetek, mártások, habok

dekorációk

A tányér desszertek készentartása, tálalása, eltarthatósága

**6.0/6281-11 Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei****tanműhely 18 óra, üzemi gyakorlat 98 óra**

A francia konyha jellegzetes ételei

A skandináv konyha jellegzetes ételei

Az angol konyha jellegzetes ételei

A német konyha jellegzetes ételei

Hazánkkal szomszédos nemzetek konyhái

A mediterrán konyha jellegzetes ételei

Távol-keleti konyhák jellegzetes ételei

Hazánk tájjellegű ételkülönlegességei

A hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételeinek készentartása, tálalása, eltarthatósága

**7.0/6281-11 Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen****tanműhely 6 óra, üzemi gyakorlat 56 óra**

A büfé és rendezvény ételválaszték összeállításának szabályai:

büfé reggeli

büfé ebéd

büfé vacsora

kávészünet választéka

alkalmi fogadások, díszétkezesek ételválasztéka

Közreműködés a büfék és rendezvények forgatókönyvében meghatározott feladatok végrehajtásában

A büfé és rendezvényételek készentartása, tálalása és eltarthatósága

A büfék és rendezvények kalkulációjának elkészítése számítógépen

**8.0/6281-11 Vendég előtti ételkészítés****tanműhely 12 óra, üzemi gyakorlat 63 óra**

A vendég asztalánál készülő ételek higiénés szabályai

Vendég asztalánál végzett technológiai műveletek:

szeletelés

filézés

trancsírozás

ragukészítés

saláta dresszing készítés

salátakeverés

flambírozás

## **9.0/6281-11 Különféle tálalási módok, díszítési műveletek**

**tanműhely 6 óra, üzemi gyakorlat 63 óra**

Tálalás és díszítés a felszolgálási módok szerint:

tálalás a francia és az angol felszolgáláshoz

tálalás svájci felszolgáláshoz (tányérszerviz); centrális és funkcionális tálalás

## **10.0/6281-11 Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai**

**üzemi gyakorlat 56 óra**

Az étlapszerkesztés formai szabályai

Az étlap fajtái, típusai, tartalma

Az étrend tervezésének szabályai

Alapétrend, bővítés, szűkítés

Menükártyák fajtái, formái, tartalma alkalomhoz igazodva

## **11.0/6281-11 Munkaszervezés II.**

**üzemi gyakorlat 25 óra**

A konyhai személyzet hierarchiája

Feladatkörök és hatáskörök

A heti- és napi munkarend kialakítása

A napi feladatok összehangolása a társrészlegekkel

### **5.7 A modul értékelésének módja**

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.