

**4 1013 23 05 SZAKÁCS**

**KÉPZÉSI PROGRAM**

**Duális Képzőhely:**

.....

**Szakképző Iskola:**

Berettyóújfalui SZC József Attila Szakképző Iskola

**Készítette:**

.....

**Strubáné Fenyves Anita**

**igazgató**

**Berettyóújfalui SZC**

**József Attila Szakképző Iskola**

**Elfogadta:**

.....

.....

.....

.....

**Polgár, 2024. szeptember 2.**

## A szakács oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

### I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

#### 1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Szakács
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 1013 23 05
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	<b>Turizmus-vendéglátás</b> ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	Szakácssegéd
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	175 óra
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> <b>(Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakalmassági követelményeknek megfelel!)</b>	..... fő
11.	<b>A képzés célja:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szakmához ( szakács ) juttatja a tanulókat</li> </ul>
12.	<b>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alapfokú iskolai végzettség</li> </ul>

#### 2. A szakács szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető,	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a megvalósítással kapcsolatos	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális	A napi munkafeladatok elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában

	főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	vezetői elvárásokat.	feladatmegoldást.	cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
2	Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
3	Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
4.	Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.
5.	Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
7	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés,	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és	Rendszerezi feladatait, összefüzi a tevékenységeket, fogékony az információk	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.
	elkészítési			

	párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	
8	Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.
9	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.
10	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.

11	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
12	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszközmenyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tarja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat.
13	Készletekkel gazdálkodik.	Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét.	Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben.
14	Árukosárból menüsört állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.

### 3. A szakácsprogramba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények:	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat szükséges

### 4. A szakács program megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

A 12/2020. ( II. 7.) korm. rendelet, XXII. FEJEZET 134. § szerint.

### 5. A szakácsprogram szakirányú oktatásának megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	<b>Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	Duális képzőhely, tanterem
2.	<b>Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Bain marie</li><li>● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő</li><li>● Egyetemes konyhagép</li><li>● Elektromos kisgépek</li><li>● Főző-sütőedények</li><li>● Főzőüst</li><li>● Grillező - rostlap</li><li>● Húsdaráló</li><li>● Hűtők - fagyasztók - sokkolók</li><li>● Kézi szerszámok</li><li>● Kézi turmix</li><li>● Kombisütő - gőzpároló</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Konfitáló - lassú sütő</li> <li>● Konyhai kiegészítő eszközök</li> <li>● Kutter - pépesítő</li> <li>● Mérleg</li> <li>● Mikrohullámú készülékek</li> <li>● Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító</li> <li>● Mosogatómedencék</li> <li>● Munkasztalok</li> <li>● Olaj-gyorssütő</li> <li>● Regeneráló szekrény</li> <li>● Rostsütő</li> <li>● Rozsdamentes pultok állványok</li> <li>● Salamander</li> <li>● Salátacentrifuga</li> <li>● Serpenyők</li> <li>● Sokkoló</li> <li>● Sous-vide gép</li> <li>● Sütők</li> <li>● Számítógép</li> <li>● Szeletelő</li> <li>● Tűzhelyek</li> <li>● Vágólapok</li> <li>● Vákuumcsomagoló gép</li> </ul>
3.	<p><b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b></p>	<p>A KKK és a PTT szerint</p>

<b>4.</b>	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	Nincs
-----------	------------------------------------	-------

**6. A szakácsprogram szakirányú oktatásának tervezett időtartama (Forrás: PTT)**

<b>1.</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	1347,5	73 %
<b>2.</b>	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	502,5	27 %
<b>3.</b>	<b>A foglalkozások összes óraszám:</b>	<b>1850</b>	<b>100 %</b>



## 7. Tanulási területek (Forrás: PTT)

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	A tanulási területhez tartozó tantárgy/tantárgyak belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak heti óraszám:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak heti óraszám:	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
3.2. Munkavállalói idegen nyelv	3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>62</b>
3.4 Szakács - középszintű képzés	3.4.1. Előkészítés és ételkészítés-feldolgozás	54	54	<b>108</b>	62	46,5	<b>108,5</b>	<b>216,5</b>
	3.4.2. Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	36	36	<b>72</b>	62	0	<b>62</b>	<b>134</b>
	3.4.3. Étélkészítés-technológiai ismeretek	486	0	<b>486</b>	372	0	<b>372</b>	<b>858</b>
	3.4.4. Ételek tálalása	36	72	<b>108</b>	31	62	<b>93</b>	<b>201</b>
	3.4.5. Anyaggazdálkodás,	18	108	<b>126</b>	15,5	62	<b>77,5</b>	<b>203,5</b>

	adminisztráció, elszámoltatás							
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>	<b>630</b>	<b>270</b>	<b>900</b>	<b>542,5</b>	<b>170,5</b>	<b>713</b>	<b>1613</b>	
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat:</b>		<b>175</b>					<b>1850</b>	

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### 1. ELSŐ TANULÁSI TERÜLET: *Munkavállalói idegen nyelv*

A tanulási terület belső azonosító száma: 3.2

#### 1.1. A tanulási területhez rendelt tantárgy: *Munkavállalói idegen nyelv*

Az oktatási egység belső azonosító száma: 3.2.1.

#### 1.1.1. *Munkavállalói idegen nyelv* tantárgyhoz tartozó fejlesztendő kompetenciák, szakmai kimeneti követelmények (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás-keresésben segítő	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának,

	álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.		szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív	végzettségének, képességeinek megfelelő-en álláshirdetéseket kiválasztani.
2.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
3.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
4.	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelem-bevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát			Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.

5.	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs-csel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
6.	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

### 1.1.2. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy tartalmi elemei:

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	<i>3.2. Munkavállalói idegen nyelv</i>
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgy és témakörök óraszám:</b>	
<b>Tantárgy megnevezése:</b>	<b>3.2.1. Munkavállalói idegen nyelv</b>

<b>Témakörök megnevezése:</b>	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	11 óra
	Önéletrajz és motivációs levél	20 óra
	„Small talk” – általános társalgás	11 óra
	Állásinterjú	20 óra
<b>Tantárgy össz óraszám:</b>	62 óra	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		
<b>11. évfolyam - Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:</b>		
<b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</b>		<b>11 óra</b>
TEA-s.sz 1,4	<ul style="list-style-type: none"> <li>— A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szóincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).</li> <li>— Képesse válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek.</li> <li>— Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.</li> <li>— Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).</li> </ul>	
<b>Önéletrajz és motivációs levél</b>		<b>20 óra</b>
TEA-s.sz 2,3	<ul style="list-style-type: none"> <li>— A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait.</li> <li>— Képesse válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.</li> <li>— Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit.</li> <li>— Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven.</li> <li>— Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.</li> </ul>	

<b>„Small talk” – általános társalgás</b>		<b>11 óra</b>
TEA-s.sz 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>– A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában.</li> <li>– A small talk során érintett témák pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport).</li> <li>– A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.</li> </ul>	
<b>Állásinterjú</b>		<b>20 óra</b>
5,6	<ul style="list-style-type: none"> <li>— A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is.</li> <li>— Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon.</li> <li>— Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.</li> <li>– A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.</li> </ul>	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<i>Tanév közbeni és tanév végi felmérések</i>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Szóbeli kikérdezés (az óra elején és/vagy a végén) az előző órán tanultak tudásának felmérésére</li> <li>– Feladatlapos (nyomtatott vagy vetített) felmérés nyitott és/vagy zárt kérdéstípusú feladatok megoldásával</li> <li>– Számítógépes vagy IT-szavazórendszerrel történő felmérése (zárt kérdéstípusokkal)</li> </ul>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b> <i>Témazáró dolgozat, dolgozat, röpdolgozat, házi dolgozat</i>
		<b>Gyakorlati</b> -

	<b>feladat</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havonként	
<b>A Kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek:</b>		
<b>Gyakorlati foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Idegen nyelvi végzettséggel rendelkező oktató	
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A Duális képzőhelyen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	A KKK és a PTT szerint
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	A KKK és a PTT szerint
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	Nincs	Nincs

## **2. MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET:**

Szakács - középszintű képzés

A tanulási terület belső azonosító száma: 3.4

### **2.1. A tanulási területhez rendelt tantárgy:**

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

Az oktatási egység belső azonosító száma:

3.4.1.

**2.1.1.Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgyhoz tartozó fejlesztendő kompetenciák, szakmai kimeneti követelmények (Forrás: KKK és PTT)**

TEA- s sz:	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználható alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
2.	Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		
3.	Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan		
4.	Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
5.	Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan		
6.	Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		



7.	Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan	
----	-----------------------	-----------------------------------	-------------------	--

**2.1.2. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy tartalmi elemei:**

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	<b>3.4. Szakács – középszintű képzés</b>			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgy és témakörök óraszámja:</b>				
<b>Tantárgy megnevezése:</b>	<b>3.4.1. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>			
<b>Témakörök megnevezése:</b>	<b>10. évfolyam</b>		<b>11. évfolyam</b>	
	<b>54 óra</b>	<b>54 óra</b>	<b>62 óra</b>	<b>46,5 óra</b>
	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:</b>
<b>Előkészítés</b>	2	20		
<b>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés</b>	3	8		
<b>Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek</b>	3	2		

<b>Alapkészítmények</b>	10	2		
<b>Sűritési eljárások</b>	14	6		
<b>Bundázási eljárások</b>	10	6		
<b>Mártások</b>	12	10		
<b>Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)</b>			18	10
<b>Pékárúk és cukrászati alaptészták</b>			18	26,5
<b>Savanyítás, tartósítás</b>			26	10
<b>Tantárgy össz óraszám:</b>	<b>216,5 óra</b>			

<b>A Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>	
<b>10. évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	
Előkészítés	
TEA-s.sz 2	<p>A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket.</p> <p>Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.</p> <p>Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás.</p> <p>Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.</p>

	A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	
TEA-s.sz 1,2, 4	<p>A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés</p> <p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés</p> <p>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás</p> <p>Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p> <p>Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek	
TEA-s.sz 3	<p>A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.</p> <p>Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacska, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezzük egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.</p> <p>Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.</p>
Alapkészítmények	
TEA-s.sz	A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak</li> <li>– farce-ok: máj- és húsfarce-ok</li> <li>– páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz</li> <li>– marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos hú- sok, halak, zöltségek és gyümölcsök aromtizálására szolgálnak.</li> <li>– egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítésé- hez</li> <li>– duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható</li> <li>– muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelökként, habga- luskaként hasznosítható</li> </ul>
Sűrítési eljárások	
TEA-s.sz 3	<p>A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon piritott liszt felhasználásával</li> <li>– keményítők használata</li> <li>– egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait</li> <li>– az étel sűrítése saját anyagával</li> <li>– sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)</li> <li>– sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel</li> <li>– burgonyával történő sűrítés</li> </ul>
Bundázási eljárások	
TEA-s.sz 3	<p>A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta</li> </ul>

Mártások	
TEA-s.sz 3	<p>A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– francia alpmártások és belőlük képzett mártások készítése</li> <li>– az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása</li> <li>– hideg mártásokelőállítás</li> <li>– egyéb meleg mártások készítése</li> </ul>
<b>10. évfolyam - Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:</b>	
Előkészítés	
TEA-s.sz 2	<p>A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket.</p> <p>Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.</p> <p>Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás.</p> <p>Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.</p> <p>A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.</p>
Alpműveletek, fűszerezés, ízesítés	
1,2,4	<p>A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés</p> <p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés</p> <p>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás</p> <p>Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p>

	Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	
TEA-s.sz 3	<p>A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.</p> <p>Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégzik egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.</p> <p>Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.</p>
Alapkészítmények	
TEA-s.sz 3	<p>A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak</li> <li>– farce-ok: máj- és húsfarce-ok</li> <li>– páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz</li> <li>– marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos hú- sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak.</li> <li>– egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítésé- hez</li> <li>– duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható</li> <li>– muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habga- luskaként használható</li> </ul>
Súritési eljárások	

TEA-s.sz 3	A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat: <ul style="list-style-type: none"> <li>– a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával</li> <li>– keményítők használata</li> <li>– egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait</li> <li>– az étel sűrítése saját anyagával</li> <li>– sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)</li> <li>– sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel</li> <li>– burgonyával történő sűrítés</li> </ul>
Bundázási eljárások	
TEA-s.sz 3	A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat: <ul style="list-style-type: none"> <li>– natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta</li> </ul>
Mártások	
TEA-s.sz 3	A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: <ul style="list-style-type: none"> <li>– francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése</li> <li>– az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása</li> <li>– hideg mártások előállítása</li> <li>– egyéb meleg mártások készítése</li> </ul>
<b>11. évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	
Töltelékárúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)	



TEA-s.sz 5	Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: <ul style="list-style-type: none"> <li>– kolbászok, hurkák</li> <li>– galantinok, ballotine</li> <li>– pástétomok</li> <li>– terrine-ek</li> </ul>
Pékáruk és cukrászati alaptészták	
TEA-s.sz 6	A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.
Savanyítás, tartósítás	
TEA-s.sz 7	A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.
<b>11. évfolyam - Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:</b>	
Töltelékáruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)	
TEA-s.sz 5	Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: <ul style="list-style-type: none"> <li>– kolbászok, hurkák</li> <li>– galantinok, ballotine</li> <li>– pástétomok</li> <li>– terrine-ek</li> </ul>
Pékáruk és cukrászati alaptészták	

TEA-s.sz 6	A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnék.	
Savanyítás, tartósítás		
TEA-s.sz 7	A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<i>Tanév közbeni és tanév végi felmérések</i>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Szóbeli kikérdezés (az óra elején és/vagy a végén) az előző órán tanultak tudásának felmérésére</li> <li>– Feladatlapos (nyomtatott vagy vetített) felmérés nyitott és/vagy zárt kérdéstípusú feladatok megoldásával</li> <li>– Számítógépes vagy IT-szavazórendszerrel történő felmérése (zárt kérdéstípusokkal)</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Témazáró dolgozat, dolgozat, röpdolgozat, házi dolgozat</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati számonkérés</i>

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havonként	
<b>Az Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek:</b>		
<b>Gyakorlati foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Vendéglátó végzettséggel rendelkező oktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Vendéglátó végzettséggel rendelkező oktató	
<b>Az Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	Duális képzőhely, Iskolai tanműhely	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	A KKK és a PTT szerint	A KKK és a PTT szerint
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A KKK és a PTT szerint	A KKK és a PTT szerint
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	Nincs	Nincs

**2.2. A tanulási területhez rendelt tantárgy: Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása**

Az oktatási egység belső azonosító száma: 3.4.2.

**2.2.1. A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgyhoz tartozó fejlesztendő kompetenciák, szakmai kimeneti követelmények (Forrás: KKK és PTT)**

TEA- s sz:	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
2.	Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan		
3.	Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		
4.	Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		
5.	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		

**2.2.2. Az Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy tartalmi elemei:**

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	3.4. Szakács – középszintű képzés			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgy és témakörök óraszámja:</b>				
<b>Tantárgy megnevezése:</b>	<b>3.4.2. Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>			
<b>Témakörök megnevezése:</b>	<b>10. évfolyam</b>		<b>11. évfolyam</b>	
	<b>36 óra</b>	<b>36 óra</b>	<b>62 óra</b>	<b>0 óra</b>
	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:
Kéziszerszámok	10	10		
Hűtő- és fagyasztóberendezések	10	8		
Főző- és sütőberendezések	10	8		
Egyéb berendezések és gépek	6	10		
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek			62	
<b>Tantárgy összórészámja:</b>	<b>134 óra</b>			

**A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

**10.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:**

<b>Kéziszerszámok</b>	
TEA-s.sz 4,5	A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.
<b>Hűtő- és fagyasztóberendezések</b>	
TEA-s.sz 2	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.
<b>Főző- és sütőberendezések</b>	

TEA-s.sz 3	Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).
<b>Egyéb berendezések és gépek</b>	
TEA-s.sz 4,5	<p>Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.</li> <li>– Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.</li> <li>– Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentése alkalmas berendezést.</li> <li>– VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.</li> <li>– Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.</li> </ul>

<b>10. évfolyam - Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:</b>	
<b>Kéziszerszámok</b>	
TEA-s.sz: 4,5	A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.
<b>Hűtő- és fagyasztóberendezések</b>	
TEA-s.sz 2	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.
<b>Főző- és sütőberendezések</b>	
TEA-s.sz 3	Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).
<b>Egyéb berendezések és gépek</b>	



<p>TEA-s.sz 4,5</p>	<p>Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.</li> <li>– Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.</li> <li>– Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentése alkalmas berendezést.</li> <li>– VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.</li> <li>– Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.</li> </ul>
<p><b>11.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p>	
<p><b>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</b></p>	

TEA-s.sz 4,5	<p>Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.</p> <p>Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.</li> <li>– Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével</li> <li>– A készülék funkcionális elemei</li> <li>– Gőzgenerátor vízkömentesítése</li> <li>– Gőzfűvóka vízkömentesítése</li> <li>– Gőzgenerátor üritése</li> <li>– SelfCookingControl üzemmód</li> <li>– Előmelegítés funkció ismerete, programozása</li> <li>– Cool down program alkalmazása</li> <li>– Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel</li> </ul>
<b>Értékelés</b>	
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	<i>Tanév közbeni és tanév végi felmérések</i>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Szóbeli kikérdezés (az óra elején és/vagy a végén) az előző órán tanultak tudásának felmérésére</li> <li>– Feladatlapos (nyomtatott vagy vetített) felmérés nyitott és/vagy zárt kérdéstípusú feladatok megoldásával</li> </ul>

	– Számítógépes vagy IT-szavazórendszerrel történő felmérése (zárt kérdéstípusokkal)	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Témazáró dolgozat, dolgozat, röpdolgozat, házi dolgozat</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati számonkérés</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havonként	
<b>A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek:</b>		
<b>Gyakorlati foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Vendéglátás végzettséggel rendelkező oktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Vendéglátás végzettséggel rendelkező oktató	
<b>A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	Duális képzőhely, Iskolai tanműhely	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	A KKK és a PTT szerint	A KKK és a PTT szerint
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A KKK és a PTT szerint	A KKK és a PTT szerint
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	Nincs	Nincs

**2.3. A tanulási területhez rendelt tantárgy: Ételkészítés-technológiai ismeretek**

Az oktatási egység belső azonosító száma: 3.4.3.

**2.3.1 Az Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgyhoz tartozó fejlesztendő kompetenciák, szakmai kimeneti követelmények (Forrás: KKK és PTT)**

TEA- s sz:	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkal-	
2.	Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan		Információszerzés online forrásokból
3.	Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
4.	Éttermi igényeknek megfelelő tányérszerteket kreál.	Ismeri a tányérszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan		

5.	Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan	mazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
6.	Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,	Teljesen önállóan		

### 2.3.2. Az Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy tartalmi elemei:

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	3.4. Szakács – középszintű képzés			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgy és témakörök óraszámja:</b>				
<b>Tantárgy megnevezése:</b>	<b>3.4.3. Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>			
<b>Témakörök megnevezése:</b>	<b>10. évfolyam</b>		<b>11. évfolyam</b>	
	<b>486 óra</b>		<b>372 óra</b>	
	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési	Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési	Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:

	módja:		módja:	
Főzés	123			
Gőzölés	112			
Párolás	129			
Sütés I.	122			
Sütés II.			62	
Különleges technológiák			46	
Cukrászat			93	
Speciális ételek ( mentes, kímélő )			47	
Ételkészítés árukosárból			124	
<b>Tantárgy összóraszám:</b>	<b>858 óra</b>			

<b>Az Ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>	
<b>10.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	
<b>Főzés</b>	
TEA-s.sz 1,2	A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia

	<p>kapcsolatát.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forralás: tészták, levesbetétek, köreték</li> <li>▪ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek</li> <li>▪ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek</li> <li>▪ Posírozás: bevert tojás</li> <li>▪ Beforralás: fűszerkivonatok</li> <li>▪ Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása</li> <li>▪ Blansírozás: zöldségek előfőzése</li> <li>▪ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén</li> </ul>
<b>Gőzölés</b>	
TEA-s.sz: 1,2	<p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelné, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek</li> <li>– Közvetett gőzölés: felfűjtak</li> </ul>
<b>Párolás</b>	
TEA-s.sz: 1,2	<p>A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.</p> <p>Ajánlás:</p>

	<p>Egyszerű (együtemű) párolás:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Halak (rövid lében)</li> <li>– Gyümölcsök</li> </ul> <p>Összetett párolások:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Hússzeletek</li> <li>– Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)</li> <li>– Apró húsok, pörköltök</li> </ul>
<b>Sütés I.</b>	
TEA-s.sz: 1,2	<p>A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.</p> <p>Nyílt légtérű sütések:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa- szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése</li> <li>– Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté- lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése</li> <li>– Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe for- gatott halak és panírozott húsok sütése</li> <li>– Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, ma- gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfák- lyával</li> <li>– Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze- lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés</li> <li>– Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</li> </ul>



<b>11.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	
<b>Sütés II.</b>	
TEA-s.sz: 1,2	<p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersenben):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok</li> <li>– Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)</li> <li>– Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)</li> <li>– Melegen füstölés</li> <li>– Serpenyőben elkezdett sütés befejezése</li> </ul> <p>A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.</p>
<b>Különleges technológiák</b>	
TEA-s.sz: 3	<p>A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:</p> <p>Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmér- sékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészí- tett élelmiszereket. Leginkább kacsá, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe- dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mel- lett meghatározott ideig főzik.</p>

	<p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p>
<b>Cukrászat</b>	
TEA-s.sz 4	<p>A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni.</p> <p>Elsajátítják az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)</li> <li>– Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek</li> <li>– Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)</li> <li>– Édes és sós töltelékek</li> <li>– Habok (mousse, habosított ganache, espuma)</li> <li>– A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)</li> <li>– Édes felfújtak, pudingok</li> <li>– Mártások, öntetek</li> </ul>
<b>Speciális ételek (mentes, kímélő)</b>	
TEA-s.sz 6	<p>A tanuló képessé válik arra, hogy ételleket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára.</p> <p>Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.</p>
<b>Ételkészítés árukosárból</b>	
TEA-s.sz: 5	<p>A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt</p>

	higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<i>Tanév közbeni és tanév végi felmérések</i>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Szóbeli kikérdezés (az óra elején és/vagy a végén) az előző órán tanultak tudásának felmérésére</li> <li>– feladatlapos (nyomtatott vagy vetített) felmérés nyitott és/vagy zárt kérdéstípusú feladatok megoldásával</li> <li>– Számítógépes vagy IT-szavazórendszerrel történő felmérése (zárt kérdéstípusokkal)</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Témazáró dolgozat, dolgozat, röpdolgozat, házi dolgozat</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati számonkérés</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havonként	
<b>Az Ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek:</b>		
<b>Gyakorlati foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Vendéglátói végzettséggel rendelkező oktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Vendéglátói végzettséggel rendelkező oktató	
<b>Az Ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Duális képzőhely, Iskolai tanműhely	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	A KKK és a PTT szerint	A KKK és a PTT szerint
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A KKK és a PTT szerint	A KKK és a PTT szerint
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	Nincs	Nincs

**A tanulási területhez rendelt tantárgy:****Ételek tálalása**

Az oktatási egység belső azonosító száma:

3.4.4.

**2.4.1. Ételek tálalása tantárgyhoz tartozó fejlesztendő kompetenciák, szakmai kimeneti követelmények (Forrás: KKK és PTT)**

TEA-s sz	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
2.	Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
3.	Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
4.	Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges	Teljesen önállóan		
5.	Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat.	Teljesen önállóan		
6.	Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció-készítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata

## 2.4.2. Az Ételek tálalása tantárgy tartalmi elemei:

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	3.4. Szakács – középszintű képzés			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgy és témakörök óraszámja:</b>				
<b>Tantárgy megnevezése:</b>	3.4.4. Ételek tálalása			
<b>Témakörök megnevezése:</b>	<b>10. évfolyam</b>		<b>11. évfolyam</b>	
	<b>36 óra</b>	<b>72 óra</b>	<b>31 óra</b>	<b>62 óra</b>
	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	10	20		24
Szezonális alapanyagok használata	8	12		
Heti menük összeállítása	8	20		
Alkalmi menük összeállítása	10	20		
Rendezvényekkel			9	10

kapcsolatos teendők				
Nemzetközi ételismeret			8	6
Büfék összeállítása és tálalása			8	8
Kalkuláció összeállítása			6	14
<b>Tantárgy összóraszáma:</b>	<b>201 óra</b>			

<b>Az Ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>	
<b>10.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	
<b>Alapvető tálalási formák, lehetőségek</b>	
TEA-s.sz: 1	A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálát és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervízmódokat és azok kellékeit.
<b>Szezonális alapanyagok használata</b>	
TEA-s.sz: 2	Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

<b>Heti menük összeállítása</b>	
TEA-s.sz: 3	Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.
<b>Alkalmi menük összeállítása</b>	
TEA-s.sz: 3	Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.
<b>10. évfolyam - Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:</b>	
<b>Alapvető tálalási formák, lehetőségek</b>	
TEA-s.sz: 1	A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervízmódokat és azok kellékeit.
<b>Szezonális alapanyagok használata</b>	
TEA-s.sz: 2	Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan



	használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.
<b>Heti menük összeállítása</b>	
TEA-s.sz: 3	Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek dietetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.
<b>Alkalmi menük összeállítása</b>	
TEA-s.sz: 3	Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.
<b>11.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	
<b>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</b>	
TEA-s.sz: 4	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.
<b>Nemzetközi ételismeret</b>	
TEA-s.sz: 5	Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

<b>Büfék összeállítása és tálalása</b>	
TEA-s.sz: 4	Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az ét-kezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.
<b>Kalkuláció összeállítása</b>	
TEA-s.sz: 6	A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menükhöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.
<b>11. évfolyam - Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:</b>	
<b>Alapvető tálalási formák, lehetőségek</b>	
TEA-s.sz: 1	Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalást.

<b>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</b>	
TEA-s.sz: 4	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.
<b>Nemzetközi ételismeret</b>	
TEA-s.sz: 5	Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.
<b>Büfék összeállítása és tálalása</b>	
TEA-s.sz: 4	Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonaritást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.
<b>Kalkuláció összeállítása</b>	
TEA-s.sz: 6	A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menükhöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonaritás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.
<b>Értékelés</b>	
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	<i>Tanév közbeni és tanév végi felmérések</i>

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Szóbeli kikérdezés (az óra elején és/vagy a végén) az előző órán tanultak tudásának felmérésére</li> <li>– feladatlapos (nyomtatott vagy vetített) felmérés nyitott és/vagy zárt kérdéstípusú feladatok megoldásával</li> <li>– Számítógépes vagy IT-szavazórendszerrel történő felmérése (zárt kérdéstípusokkal)</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<i>Témazáró dolgozat, dolgozat, röpdolgozat, házi dolgozat</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati számonkérés</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Havonként	
<b>Az Ételek tállalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek:</b>		
<b>Gyakorlati foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Vendéglátói végzettséggel rendelkező oktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Vendéglátói végzettséggel rendelkező oktató	
<b>Az Ételek tállalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	Duális képzőhely, Iskolai tanműhely	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	A KKK és a PTT szerint	A KKK és a PTT szerint
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A KKK és a PTT szerint	A KKK és a PTT szerint

<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	Nincs	Nincs
------------------------------------	-------	-------

**2.5. A tanulási területhez rendelt tantárgy:****Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás**

Az oktatási egység belső azonosító száma:

3.4.5.

**2.5.1. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgyhoz tartozó fejlesztendő kompetenciák, szakmai kimeneti követelmények (Forrás: KKK és PTT)**

TEA-s sz:	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Lebonyolítja a beérkező alapanyag-nak megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és	
2.	Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
3.	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
4.	Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan		Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával

5.	A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan	gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	
6.	Adott ételhez, rendezvényhez eszközt állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszköz-mennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
7.	Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
8.	Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
9.	Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
<b>10.</b>	Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata

**2.5.2. A termékismeret és -forgalmazás tantárgy tartalmi elemei:**

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	3.4. Szakács – középszintű képzés			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgy és témakörök óraszámja:</b>				
<b>Tantárgy megnevezése:</b>	3.4.5. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás			
<b>Témakörök megnevezése:</b>	<b>10. évfolyam</b>		<b>11. évfolyam</b>	
	<b>18 óra</b>	<b>108 óra</b>	<b>15,5 óra</b>	<b>62 óra</b>
	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:
Aruátvétel	2	20		
Arugazdálkodási szoftverek használata	8	16		
Elelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	2	16		
Az anyagfelhasználás kiszámítása			5,5	16
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	2	30		
Raktározás	4	26		



Arkézés			4	20
Bizonylatolás			2	12
Elszámoltatás			2	7
Készletgazdálkodás			2	7
<b>Tantárgy összórászama:</b>	<b>203,5 óra</b>			

<b>Az Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>	
<b>10.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	
<b>Áruátvétel</b>	
TEA-s.sz: 1	A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).
<b>Árugazdálkodási szoftverek használata</b>	
TEA-s.sz: 2,4	A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
<b>Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése</b>	

TEA-s.sz: 2,6	Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják
<b>Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása</b>	
TEA-s.sz: 2,3	Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.
<b>Raktározás</b>	
TEA-s.sz: 5	A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.
<b>10. évfolyam - Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:</b>	
<b>Áruátvétel</b>	
TEA-s.sz: 1	A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket

	(jegyzőkönyv, visszáru).
<b>Árugazdálkodási szoftverek használata</b>	
TEA-s.sz: 2,4	A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
<b>Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése</b>	
TEA-s.sz: 2,6	Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják
<b>Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása</b>	
TEA-s.sz: 2,3	Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.
<b>Raktározás</b>	
TEA-s.sz: 5	A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.
<b>11.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	
<b>Az anyagfelhasználás kiszámítása</b>	
TEA-s.sz: 6	A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

<b>Árképzés</b>	
TEA-s.sz: 7	Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.
<b>Bizonylatolás</b>	
TEA-s.sz: 10	Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A ronggott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.
<b>Elszámoltatás</b>	
TEA-s.sz: 9	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.
<b>Készletgazdálkodás</b>	
TEA-s.sz: 8	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsört. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és

	fordulatokban. A kapott eredményt értelmez
<b>11. évfolyam - Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:</b>	
<b>Az anyagfelhasználás kiszámítása</b>	
TEA-s.sz: 6	A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.
<b>Árképzés</b>	
TEA-s.sz: 7	Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.
<b>Bizonylatolás</b>	
TEA-s.sz: 10	Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.
<b>Elszámoltatás</b>	

TEA-s.sz: 9	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.	
<b>Készletgazdálkodás</b>		
TEA-s.sz: 8	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmez	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<i>Tanév közbeni és tanév végi felmérések</i>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Szóbeli kikérdezés (az óra elején és/vagy a végén) az előző órán tanultak tudásának felmérésére</li> <li>– Feladatlapos (nyomtatott vagy vetített) felmérés nyitott és/vagy zárt kérdéstípusú feladatok megoldásával</li> <li>– Számítógépes vagy IT-szavazórendszerrel történő felmérése (zárt kérdéstípusokkal)</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<i>Témazáró dolgozat, dolgozat, röpdolgozat, házi dolgozat</i>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<i>Gyakorlati számonkérés</i>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havonként	

<b>Az Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek:</b>		
<b>Gyakorlati foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Vendéglátói végzettséggel rendelkező oktató
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Vendéglátói végzettséggel rendelkező oktató
<b>Az Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Duális képzőhely, Iskolai tanműhely	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	A KKK és a PTT szerint	A KKK és a PTT szerint
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A KKK és a PTT szerint	A KKK és a PTT szerint
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	Nincs	Nincs