

**Képzési program
SZAKÁCSSEGÉD
2022.**

Szakácssegéd részszakma képzési programja

(Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén)

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

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

PÉLDA

1.	Az ágazat megnevezése:	<i>Turizmus-vendéglátás</i>
2.	A szakma megnevezése:	<i>Szakács</i>
3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 23 05
4.	A szakma szakmairányai:	–
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részszakmák megnevezése:	Szakácssegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	<i>nincs</i>
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A gyakorlati 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.!)	5 fő
11.	A képzés célja:	<ul style="list-style-type: none"> • Hiánypótló lehetőséget kínál a lemorzsolódással veszélyeztetett tanulók számára esélyeik javítására, az általános iskolai végzettség megszerzésére. • Részszakmához (szakácssegéd) juttatja a

		hagyományos oktatási rendszerből kieső fiatalokat.
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	<ul style="list-style-type: none"> • 16. életévét betöltött és alapfokú iskolai végzettséggel rendelkező, • vagy a Dobbantó programot sikeresen elvégzett, alapfokú végzettséggel nem rendelkező tanulók.

2. A részsakma szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács helyettes, élelmezésvezető helyettes) kéréseit, utasításait.	Ismeri a vendéglátó üzletben működő hierarchiát, munkaköri leírásban szereplő fontos feladatait.	Törekszik a kiadott utasítások pontos végrehajtására.	A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik.
2.	Kiválasztja a zöldség, gyümölcs és húsfélék előkészítéséhez, darabolásához szükséges eszközöket, kézi	Ismeri a zöldség, gyümölcs és hús előkészítéséhez, illetve darabolásához használt, konyhai kéziszerszámokat,	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan, esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik, betartva a FIFO elvet, szükség szerint

	szerszámokat, továbbá egy adott ételhez a receptúrában szereplő megfelelő alapanyagokat.	eszközöket és azokat biztonságban használja. Ismeri a FIFO elvet. Alapszinten ismeri a vendéglátásban használt alapanyagokat és azok legjellemzőbb tulajdonságait.	Törekszik a megfelelő minőségű nyersanyag kiválasztására. Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.	érzékszerveire hagyatkozva sorrendet változtat.
3.	Munkáját vendéglátásra vonatkozó munkabiztonsági és egészségvédelmi környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a munkabiztonsági, balesethárítási, tűzbiztonsági előírásokat, a teendőket rendkívüli esetekben. Ismeri a környezetvédelmi előírásokat.	Felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, balesethárítási, tűzbiztonsági és környezetvédelmi előírásokat.
4.	Az ételek receptúráiban szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalmi mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Önállóan végzi mérési feladatait, érzi a felelősséget az ételekhez szükséges pontos mennyiségű nyersanyag előkészítésének.

3. A műhelyiskolai programba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

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

4. A műhelyiskolai program megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

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

5. A műhelyiskolai program oktatásának megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Gyakorlati képzőhely, tanműhely
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none">• Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő• Egyetemes konyhagép• Elektromos kisgépek• Főző-sütőedények• Kézi szerszámok• Kézi turmix• Mérleg• Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító• Mosogatómedencék• Munkaasztalok• Olaj-gyorsütő

3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	A KKK és a PTT szerint
4.	Egyéb speciális feltételek:	Nincs

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

1.	Gyakorlati képzőhelyen lebonyolított foglalkozások (óra):	525	75 %
2.	Tanműhelyi foglalkozások (óra):	175	25 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	700	100 %

6. A műhelyiskolai program szakirányú oktatásának tervezett időtartama (Forrás: PTT)

1.	Gyakorlati képzőhelyen lebonyolított foglalkozások (óra):	15	75 %
2.	Tanműhelyi foglalkozások (óra):	5	25 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	20	100 %

7. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi, tanműhelyi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	<i>Szakács-középszintű képzés</i>	15	5	20
A tanulási területek összes óraszám:		15	5	20

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1. ELSŐ TANULÁSI TERÜLET: Szakács - középszintű képzés

A tanulási terület belső azonosító száma: 3.4

1.1. A tanulási területhez rendelt tantárgy: Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

Az oktatási egység belső azonosító száma: 3.4.1.

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

SZAKÁCSSEGÉD-KÖZÉPSZINTŰ KÉPZÉS TANULÁSI TERÜLET

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1. Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel izesít és fűszerez. A	
	Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		
	Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan		

	Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan	higiéniiai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
	Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan		
	Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
	Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		

1.1.2. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy tartalmi elemei:

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	3.4. Szakács – középszintű képzés	
A tanulási területhez tartozó tantárgy és témakörök óraszámja:		
Tantárgy megnevezése:	3.4.1. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	
Témakörök megnevezése:	Előkészítés	105
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	105
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	105
	Alapkészítmények	35
Tantárgy összóraszámja:	350 óra	
A tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:		
Előkészítés		105 óra
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>	
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		105 óra
1,2,4	A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés,	

	<p>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 pecsenyelevek		105 óra
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, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezzük egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezenél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.</p> <p>Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.</p>	
Alapkészítmények		35 óra
TEA-s.sz 3	<p>A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos hú- sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték készítésé- hez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható 	

	– muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habga- luskaként hasznosítható	
Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Tanév közbeni és tanév végi felmérések</i>	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> – Szóbeli kikérdezés az előző órán tanultak tudásának felmérésére – Feladatlapos (nyomtatott vagy vetített) felmérés nyitott és/vagy zárt kérdéstípusú feladatok megoldásával 	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	<i>Témazáró dolgozat, dolgozat, röpdolgozat, házi dolgozat</i>
	Gyakorlati feladat	<i>Gyakorlati számonkérés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havonként	
Az Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek:		
Gyakorlati foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Vendéglátó végzettséggel rendelkező oktató	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Vendéglátó végzettséggel rendelkező oktató	
Az Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Gyakorlati képzőhely, Iskolai tanműhely	Tanterem

Eszközök és berendezések:	A KKK és a PTT szerint	A KKK és a PTT szerint
Anyagok és felszerelések:	A KKK és a PTT szerint	A KKK és a PTT szerint
Egyéb speciális feltételek:	Nincs	Nincs

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

Az oktatási egység belső azonosító száma: 3.4.2.

1.2.1 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 viselkedés-módok, 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		

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

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	3.4.			
A tanulási területhez tartozó tantárgy és témakörök óraszámja:				
Tantárgy megnevezése:	3.4.2 Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása			
		Gyakorlati lebonyolított óraszám	képzőhelyen foglalkozások	Tanműhelyben óraszám
Témakörök megnevezése:	Kéziszerszámok	35 óra		70 óra
	Hűtő- és fagyasztóberendezések	70 óra		35 óra
	Főző- és sütőberendezések	35 óra		70 óra
	Egyéb berendezések és gépek	35 óra		0 óra
Tantárgy összórászáma:	350 óra	175 óra		175 óra
1.2.2 A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati képzőhelyen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:				
Kéziszerszámok		35 óra		

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.
Hűtő- és fagyasztóberendezések	
70 óra	
TEA-s.sz 2	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.
Főző- és sütőberendezések	
35 óra	
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).
Egyéb berendezések és gépek	
35 óra	
TEA-s.sz 4,5	Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

	<p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük. – Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. – Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkenté- sére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berende- zést is képesek beállítani és használni. – Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.
Tanműhelyben foglalkozások óraszám:	
Kéziszerszámok	70 óra
TEA-s.sz: 4,5	<p>A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni.</p> <p>Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.</p>
Hűtő- és fagyasztóberendezések	35 óra
TEA-s.sz	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a

2	fagyasztó- és sokkolókészülékeket.	
Főző- és sütőberendezések		70 óra
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).	

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Tanév közbeni és tanév végi felmérések</i>	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> – Szóbeli kikérdezés az előző órán tanultak tudásának felmérésére – Feladatlapos (nyomtatott vagy vetített) felmérés nyitott és/vagy zárt kérdéstípusú feladatok megoldásával 	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	<i>Témazáró dolgozat, dolgozat, röpdolgozat, házi dolgozat</i>
	Gyakorlati feladat	<i>Gyakorlati számonkérés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havonként	
A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek:		
Gyakorlati foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Vendéglátás végzettséggel rendelkező oktató	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Vendéglátás végzettséggel rendelkező oktató	
A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Gyakorlati képzőhely, Iskolai tanműhely	Tanterem

Eszközök és berendezések:	A KKK és a PTT szerint	A KKK és a PTT szerint
Anyagok és felszerelések:	A KKK és a PTT szerint	A KKK és a PTT szerint
Egyéb speciális feltételek:	Nincs	Nincs