

KÉPZÉSI PROGRAM

Képzőhely neve:	Berettyóújfalui SZC József Attila Szakképző Iskola
Képzőhely címe:	4090 Polgár, Kiss Ernő u.10.

Szakács oktatás

képzési programja

2022.

A szakács oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

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

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Szakács
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 részzakmák megnevezése:	Szakácssegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Nincs
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanuló, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanuló, 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!)	... fő
11.	A képzés célja:	<ul style="list-style-type: none"> • Szakmához (szakács) juttatja a tanulókat
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	<ul style="list-style-type: none"> • Alapfokú iskolai végzettség

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,	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a megvalósítással	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az	A napi munkafeladatok elvégzése közben erkölcsi és anyagi

	élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	kapcsolatos vezetői elvárásokat.	optimális feladatmegoldást.	felelőssége tudatában 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,	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.

	(sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	információk 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, felügyleti 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 eszközmennyiség 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.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Duális képzőhely, tanterem
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none">● Bain marie● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő● Egyetemes konyhagép● Elektromos kisgépek● Főző-sütőedények● Főzőüst● Grillező - rostlap● Húsdaráló● Hűtők - fagyasztók - sokkolók● Kézi szerszámok● Kézi turmix

		<ul style="list-style-type: none"> ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép ● Szeletelő ● Tűzhelyek ● Vágólapok ● Vákuumcsomagoló gép
--	--	---

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 helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	1340	83 %
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	273	17 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	1613	100 %

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)		A tanulási terület foglalkozásainak heti óraszám:	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
					10. évfolyam	11. évfolyam		
Szakács középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	72	36	108	62	0	62	170
	Konyhai berendezések-	36	36	72	62	0	62	134

	gépek ismerete, kezelése, programozása							
	Ételkészítés-technológiai ismeretek	486	0	486	403	0	403	889
	Ételek tálalása	72	0	72	62	0	62	134
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	54	108	162	31	93	124	286
A 31tanulási területek összes óraszám:		720	180	900	620	93	713	1613

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.

1.1.1. 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 módszereket.	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	20
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	20
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	20
	Alapkészítmények	4
	Sűrítési eljárások	10
	Bundázási eljárások	14
	Mártások	20
	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)	18
	Pékáruk és cukrászati alaptészták	18
	Savanyítás, tartósítás	26
Tantárgy összórása:	170 óra	
A tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
10. évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:		
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	4 óra	

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, lepréslés, 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>
<p>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek 20 óra</p>	
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. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.</p> <p>Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.</p>
<p>Alapkészítmények 4 óra</p>	
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

	<ul style="list-style-type: none"> – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos hú- sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására 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 	
Sűrítési eljárások		10 óra
TEA-s.sz 3	<p>A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés 	
Bundázási eljárások		14 óra
TEA-s.sz 3	<p>A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta 	
Mártások		20 óra

TEA-s.sz 3	A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: <ul style="list-style-type: none"> – francia alpmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártásokelőállítása – egyéb meleg mártások készítése
10. évfolyam - Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:	
Előkészítés	20 óra
TEA-s.sz 2	A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	16 óra
1,2,4	A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

	Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)
11. évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	
Töltelékárúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok) 18 óra	
TEA-s.sz 5	Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: <ul style="list-style-type: none"> – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrine-ek
Pékárúk és cukrászati alaptészták 18 óra	
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 26 óra	
TEA-s.sz 7	A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.
Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási	<i>Tanév közbeni és tanév végi felmérések</i>

alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> – Szóbeli kikérdezés (az óra elején és/vagy a végén) az előző órán tanultak tudásának felmérésére – Feladatlapos (nyomtatott vagy vetített) felmérés nyitott és/vagy zárt kérdéstípusú feladatok megoldásával – Számítógépes vagy IT-szavazórendszerrel történő felmérése (zárt kérdéstípusokkal) 	
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 helyszínen
Helyiségek:	Duális 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 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	
----	--	---	-------------------	--

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	
Témakörök megnevezése:	Kéziszerszámok	20 óra
	Hűtő- és fagyasztóberendezések	20 óra
	Főző- és sütőberendezések	20 óra
	Egyéb berendezések és gépek	12 óra
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	62 óra
Tantárgy összóraszámja:	134 óra	
1.2.2 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:		

Kéziszerszámok		10 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		10 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		10 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		6 óra
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"> – 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. 	
10. évfolyam - Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:		
Kéziszerszámok		10 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</p>	

	tisztántartásukról és tárolásukról.
Hűtő- és fagyasztóberendezések	
	10 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	
	10 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	
	6 óra
TEA-S.SZ 4,5	Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: <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,

	<p>gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>11.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</p>	
<p>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</p>	<p>62 óra</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"> – Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével. – Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkőmentesítése – Gőzfűvőka vízkőmentesítése – Gőzgenerátor üritése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel
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 óra elején és/vagy a végén) az előző órán tanultak tudásának felmérésére – Feladatlapos (nyomtatott vagy vetített) felmérés nyitott és/vagy zárt kérdéstípusú feladatok megoldásával

	– Számítógépes vagy IT-szavazórendszerrel történő felmérése (zárt kérdéstípusokkal)	
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:	Duális 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

1.3.A tanulási területhez rendelt tantárgy: Ételkészítés-technológiai ismeretek

Az oktatási egység belső azonosító száma: 3.4.3.

1.3.1 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 alkalmazza a speciális	
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 gondolkozni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan	étrendekre vonatkozó szabályokat.	
6.	Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,	Teljesen önállóan		

1.3.2. Az Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy tartalmi elemei:

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	3.4.	
A tanulási területhez tartozó tantárgy és témakörök óraszám:		
Tantárgy megnevezése:	3.4.3 Ételkészítés-technológiai ismeretek	
Témakörök megnevezése:	Főzés	123 óra
	Gőzölés	112 óra
	Párolás	129 óra
	Sütés I.	122 óra

	Sütés II.	62 óra
	Különleges technológiák	62 óra
	Cukrászat	110 óra
	Speciális ételek (mentes, kímélő)	62 óra
	Ételkészítés árukosárból	107 óra
Tantárgy összóraszám:	889 óra	
Az Ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
10.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:		
Főzés	123 óra	
TEA-s.sz 1,2	<p>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 kapcsolatát.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Forralás: tészták, levesbetétek, köretek ▪ Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek ▪ Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek ▪ Posírozás: bevert tojás 	

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beforralás: fűszerkivonatok ▪ Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrása ▪ Blansírozás: zöldségek előfőzése ▪ Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén
Gőzölés	112 óra
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. Kezeln, 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"> – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak
Párolás	129 óra
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"> – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök <p>Összetett párolások:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörkölték
Sütés I.	122 óra
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"> – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, malac) sütése parázs vagy fa- szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté- lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsírdekkban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe for- gatott halak és panírozott húsok sütése – Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, ma- gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfák- lyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze- lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

11.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	
Sütés II.	62 óra
TEA-s.sz: 1,2	<p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése <p>A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.</p>
Különleges technológiák	62 óra
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 elkészít- tett élelmiszereket. Leginkább kacsa, 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>

	Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.
Cukrászat	110 óra
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"> – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek
Speciális ételek (mentes, kímélő)	62 óra
TEA-s.sz 6	<p>A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára.</p> <p>Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.</p>
Ételkészítés árukosárból	107 óra
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</p>

	tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.	
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 óra elején és/vagy a végén) az előző órán tanultak tudásának felmérésére – feladatlapos (nyomtatott vagy vetített) felmérés nyitott és/vagy zárt kérdéstípusú feladatok megoldásával – Számítógépes vagy IT-szavazórendszerrel történő felmérése (zárt kérdéstípusokkal) 	
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 Ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek:		
Gyakorlati foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Vendéglátói végzettséggel rendelkező oktató	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Vendéglátói végzettséggel rendelkező oktató	

Az Ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Duális 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

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

Az oktatási egység belső azonosító száma: 3.4.4.

1.4.1. 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		
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	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegységátváltásokra végzi el a kalkulációt.	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 kalkulációkészítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata

1.4.2. Az Ételek tálalása tantárgy tartalmi elemei:

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	3.4	
A tanulási területhez tartozó tantárgy és témakörök óraszámja:		
Tantárgy megnevezése:	3.4.4. Ételek tálalása	
Témakörök megnevezése:	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	20 óra

	Szezonális alapanyagok használata	17 óra
	Heti menük összeállítása	15 óra
	Alkalmi menük összeállítása	20 óra
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	17 óra
	Nemzetközi ételismeret	17 óra
	Büfék összeállítása és tálalása	16 óra
	Kalkuláció összeállítása	12 óra
Tantárgy óraszám:	134 óra	
Az Ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
10.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:		
Alapvető tálalási formák, lehetőségek		20 óra
TEA-s.sz: 1	<p>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. 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.</p> <p>Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér,</p>	

	tál hőmérsékletére. Ismerik a szervízmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálat.
Szezonális alapanyagok használata	
	17 óra
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.
Heti menük összeállítása	
	15 óra
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.
Alkalmi menük összeállítása	
	20 óra
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.
11.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	
	17 óra
TEA-s.sz: 4	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

Nemzetközi ételismeret	
	17 óra
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.
Büfék összeállítása és tálalása	
	16 óra
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 étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.
Kalkuláció összeállítása	
	12 óra
TEA-s.sz: 6	A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, 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.
Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus)	<i>Tanév közbeni és tanév végi felmérések</i>

értékelés):		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> – Szóbeli kikérdezés (az óra elején és/vagy a végén) az előző órán tanultak tudásának felmérésére – feladatlapos (nyomtatott vagy vetített) felmérés nyitott és/vagy zárt kérdéstípusú feladatok megoldásával – Számítógépes vagy IT-szavazórendszerrel történő felmérése (zárt kérdéstípusokkal) 	
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 Ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek:		
Gyakorlati foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Vendéglátói végzettséggel rendelkező oktató	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Vendéglátói végzettséggel rendelkező oktató	
Az Ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Duális 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

1.5. A tanulási területhez rendelt tantárgy: Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Az oktatási egység belső azonosító száma: 3.4.5.

1.5.2. 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		
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.		Ismeri az árugaz-			

	Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	dálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosan és felelős- ségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	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		
6.	Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket 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.		Ismeri a raktár és a			

	Elszámoltatja a raktárt és a termelését.	termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
10.	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

1.5.2. A termékismeret és -forgalmazás tantárgy tartalmi elemei:

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	3.4.	
A tanulási területhez tartozó tantárgy és témakörök óraszámja:		
Tantárgy megnevezése:	3.4.5. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	
Témakörök megnevezése:	Áruátvétel	18 óra
	Arugazdálkodási szoftverek használata	81 óra
	Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	9 óra
	Az anyagfelhasználás kiszámítása	24 óra

	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	18 óra
	Raktározás	36 óra
	Arképzés	30 óra
	Bizonylatolás	20 óra
	Elszámoltatás	20 óra
	Készletgazdálkodás	30 óra
Tantárgy összóraszáma:	286 óra	
A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
10.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszáma és ajánlott szervezési módja:		
Áruátvétel	5 óra	
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).	
Árugazdálkodási szoftverek használata	28 óra	

TEA-s.sz: 2,4	A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	
	4 óra
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
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	
	7 óra
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.
Raktározás	
	10 óra
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.
10. évfolyam - Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:	
Áruátvétel	
	13 óra
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).
Árugazdálkodási szoftverek használata	
	53 óra
TEA-s.sz: 2,4	A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	
	5 óra
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
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	
	11 óra
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.
Raktározás	
	26 óra
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.

11.évfolyam- Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	
Az anyagfelhasználás kiszámítása	
	6 óra
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.
Árképzés	
	7 óra
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.
Bizonylatolás	
	5 óra
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 rongtott 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.
Elszámoltatás	
	5 óra
TEA-s.sz: 9	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet,

	egyező leltár fogalmát.	
Készletgazdálkodás		8 óra
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	
11. évfolyam - Tantermi / elméleti foglalkozások témakörei:		
Az anyagfelhasználás kiszámítása		18 óra
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.	
Árképzés		23 óra
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.	
Bizonylatolás		15 óra

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.
Elszámoltatás	
	15 óra
TEA-s.sz: 9	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.
Készletgazdálkodás	
	22 óra
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
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 óra elején és/vagy a végén) az előző órán tanult tudásának felmérésére – Feladatlapos (nyomtatott vagy vetített) felmérés nyitott és/vagy zárt kérdéstípusú

	feladatok megoldásával – Számítógépes vagy IT-szavazórendszerrel történő felmérése (zárt kérdéstípusokkal)	
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 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek:		
Gyakorlati foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Vendéglátói végzettséggel rendelkező oktató	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Vendéglátói végzettséggel rendelkező oktató	
Az Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen
Helyiségek:	Duális 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