

SZAKÁCS

I. Általános irányelvek

1. A képzés szabályozásának jogi háttere

A központi program

- a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény,
- a szakképzésről szóló 1993. évi LXXVI. törvény,
- a gazdasági kamarákról szóló 1999. évi CXXI. törvény,

valamint

- a 10/2007. (II. 27.) SZMM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló 1/2006. (II. 17.) OM rendelet módosításáról,
- a szakképzés megkezdésének és folytatásának feltételeiről, valamint a térségi integrált szakképző központ tanácsadó testületéről szóló 8/2006. (III. 23.) OM rendelet,
- az iskolai rendszerű szakképzésben részt vevő tanulók juttatásairól szóló 4/2002. (II. 26.) OM rendelet,
- a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet,
- a 33 811 03 1000 00 00 Szakács szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó szakképesítésért felelős miniszteri rendelet

alapján készült.

A tanítási-tanulási folyamat szervezése során figyelembe kell venni a szakképző intézményt fenntartó helyi rendelkezéseit, az iskolaszék állásfoglalásait, a gyakorlati képzés megszervezésében közreműködő gazdálkodó szervezet igényeit.

A képzés megszervezéséhez a szakképzést folytató intézmény a jelen általános irányelvekben foglaltak, továbbá a központi programban a tananyagegységekre vonatkozóan leírtak alapján elkészíti a pedagógiai programjának részét alkotó szakmai programját és a meghatározott képzési időre vonatkozó megállapodást a gazdálkodó szervezettel. Ezen dokumentumokat a szakképző intézmény fenntartója hagyja jóvá.

2. A szakképesítés OKJ-ban szereplő és egyéb adatai

A szakképesítés azonosító száma: 33 811 03 1000 00 00

A szakképesítés megnevezése: Szakács

Szakképesítések köre:

Elágazások: nincsenek

Hozzárendelt FEOR szám: 5124

Szakképzési évfolyamok száma: 3

Elmélet aránya: 30 %

Gyakorlat aránya: 70 %

Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1,5 év

Szintvizsga (iskolai rendszerben):

szervezhető

Ha szervezhető, mikor:

A 12. évfolyamon a 3. lezárt félév végén

3. A képzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

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

Tárgyi feltételek

A szakmai elmélet oktatását és a szakképző iskolában folyó gyakorlati képzést a szakképző iskolának kell megszervezni, amelyhez az alábbiak biztosítása szükséges:

- **tankönyv**
- **tanterem**
- **számítógép-terem**
- **szaktanterem**
- **könyvtár**
- **üzemlátogatás**

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

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

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

4. A tanulók felvételének feltételei

A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:

a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is. Vagy

Iskolai előképzettség:

tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

Szakmai előképzettség:

-

Előírt gyakorlat:

-

Elérhető kreditek mennyisége:

-

Pályaalkalmassági követelmények:

nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények:

szükségesek

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:

szükséges

5. A szakképesítés, elágazások munkaterülete

A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5124	Szakács

A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása, valamint a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése. Az ételeknek, a követelményeknek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a fogyasztók és a vendégek számára

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
52 811 01 0000 0000	Élelmezésvezető
52 811 02 0000 0000	Vendéglős

6. A képzés célja

A szakképesítés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakörök, foglalkozások betöltéséhez szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

A cél elérése érdekében el kell sajátíttatni a munkakörben elvégzendő feladatokat, ki kell alakítani az azokhoz szükséges tulajdonságokat (alkalmazott szakmai ismeretek, szakmai készségek, képességek, személyes, társas és módszerkompetenciák).

7. A szakképesítés követelménymoduljai

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kiépíti és betartja a HACCP előírásait

Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat

Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Ügyel a vagyonbiztonságra

Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A HACCP rendszer ismerete és működtetése
- A HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere
- B Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása
- C Helyesbítő tevékenységek és igazolási eljárások meghatározása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Gépirás
- 4 Információforrások kezelése
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség

Személyes kompetenciák:

Szervezőkészség
Elhivatottság, elkötelezettség
Felelősségtudat
Megbízhatóság
Önállóság
Szaglás
Ízérvékelés

Társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség
Irányítási készség
Közérthetőség
Kompromisszumkészség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Körültekintés, elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1429-06 Ügyviteli tevékenységek végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Étlapot tervez, állít össze
- Anyaghányadot, kalkulációt készít
- Figyelemmel kíséri az árukészletet
- Veszteségszámításokat végez
- Elkészíti, módosítja a munkabeosztást
- Bizonylatokat állít ki, igazol
- Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát
- Leltározási feladatokat végez
- Tervezi és szervezi a termelést
- Étrendjavaslatot állít össze

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Élelmiszer- és áruismeret
- A Az élelmiszerek energiatartalma - fehérjék, zsírok, szénhidrátok
- A Étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei
- B Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata
- A Ételkészítési alapfogalmak
- A Ételkészítési műveletek és csoportosításuk
- A Üzemszervezés
- A Gazdálkodás és ügyvitel
- B Raktári készletek kezelése
- B Költségelszámolás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Mennyiségérzék
- 4 Matematikai készségek
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség

Személyes kompetenciák:

- Szervezőkészség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat

Megbízhatóság
Önállóság
Szaglás
Ízérezékelés

Társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség
Irányítási készség
Közérthetőség
Kompromisszumkészség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Tervezési képesség
Rendszerező képesség
Áttekintő képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Körültekintés, elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1464-06 Előkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Megismeri a működési szabályokat
A személyzet számára kijelölt helyiségeket használja
Munka- és védőruhát használ, gondoz
Műszak közben és műszak után takarít
Szükség szerint mosogat
Karbantartja, tisztítja, ápolja a berendezéseket
Hiba esetén intézkedik
Óvja a saját és mások testi épségét, egészségét
Elsősegélyt nyújt
Tájékozódik a napi feladatairól
Tájékozódik a rendkívüli feladatokról
Célokat fogalmaz meg önmaga számára
Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.
Ételek tálalásának tervezése
A technológiai előírásoknak megfelelően előkészíti a gépeket és eszközöket
Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket
Beosztottjait kioktatja a használatról, kezelésről
Az áru súlyával kapcsolatos számításokat készít
Gazdálkodási tevékenységet végez
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárakból
Gondoskodik a szakosított tárolásról

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Tűzvédelem, balesetvédelem

- A Munkahelyi-, és személyi higiénia
- A Élelmiszerek jellemzői
- A Technikai ismeret
- A Gazdálkodás
- A Áruszükségleti terv,-árufedezet, beszerzési formák
- A Az áruátvétel szabályai, folyamata
- A Raktározás és készletgazdálkodás
- B Anyagfelhasználás mérése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 4 Idegen nyelvi áruismeret
- 4 Idegen nyelvi ismerete: berendezések, felszerelések
- 5 Dísztalak tervezése, megrajzolása
- 1 Hálózati, kapcsolási jellemzők, műszaki rajzok
- 4 Folyamatábrák készítése
- 5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Erős fizikum
- Kézügyesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Megbízhatóság
- Szervezőképesség
- Szorgalom, igyekezet

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Tervezési képesség
Rendszerben való gondolkodás
Módszeres munkavégzés
Körültekintés, elővigyázatosság
A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feltölti és kezeli a kéziraktárt
Ételek tálalásának tervezése
Elkészíti az ételeket
Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
Kiszolgál, csomagol
Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be
Javaslatot tesz az árubeszerzésre
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.
Szükség szerint ételmintát tesz el
Az étel jellegének megfelelően készen tart
Munka- és védőruhát használ, gondoz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Ételkészítési alapműveletek
- A Levesek készítése
- A Főzelékek, köreték készítése
- A Saláták, öntetek készítése
- A Mártások készítése
- A Halakból készíthető ételek készítése
- A Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése
- A Vadakból készíthető ételek készítése
- A Hideg és meleg előételek készítése
- A Éttermi tészták készítése
- A Menü ajánlása és elkészítése
- A Korszerű technikai eszközök használata
- A Formák, színek harmóniája, térbeli elhelyezésük
- A Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség

- 4 Idegen nyelvi áruismeret
- 4 Berendezések, felszerelések idegen nyelvi ismerete
- 5 Dísztalak tervezése, megrajzolása
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Önállóság
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

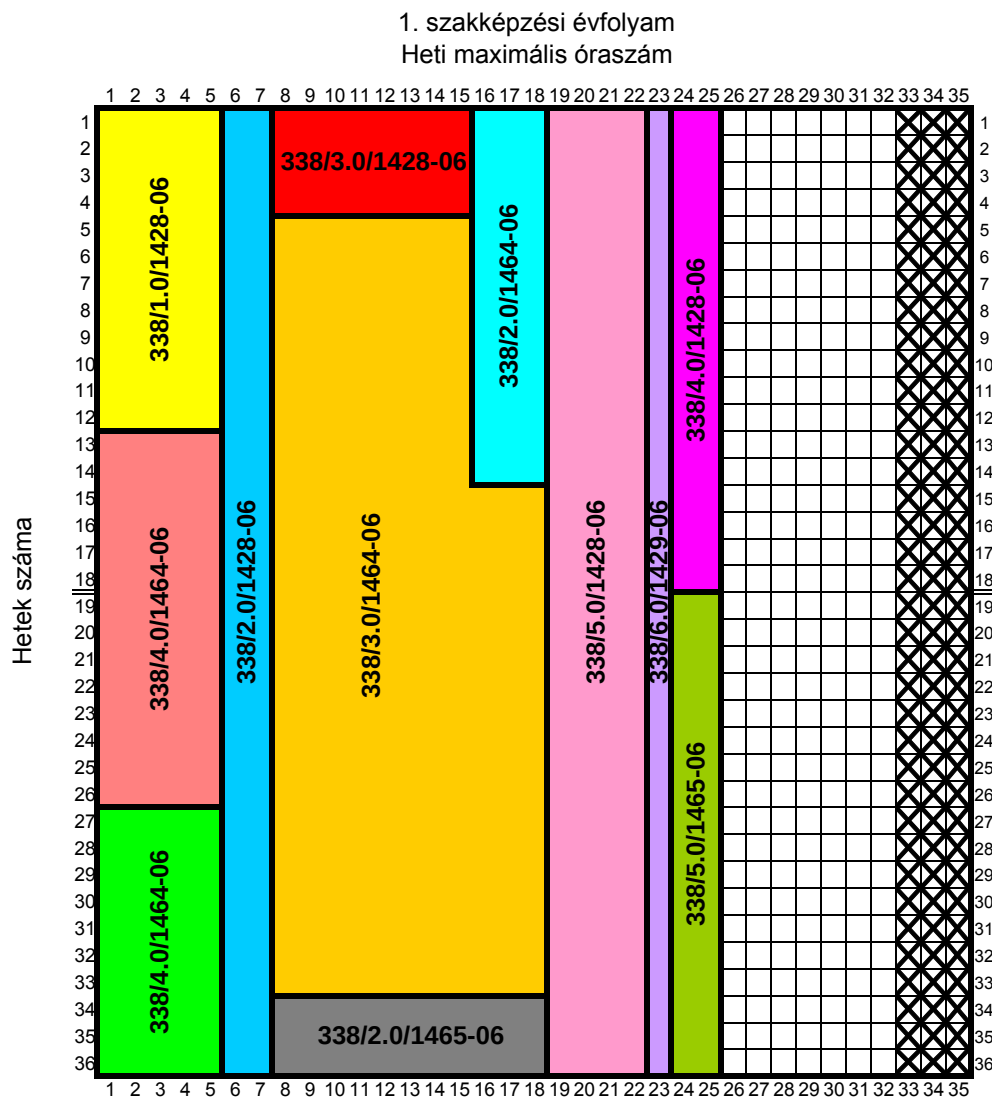
Módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelem-összpontosítás
- Figyelemmegosztás
- A környezet tisztántartása

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1428-06	Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése
1429-06	Ügyviteli tevékenységek végzése
1464-06	Előkészítés
1465-06	Ételkészítés

8. A képzés szerkezete

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítés időterve



Nyári összefüggő szakmai gyakorlat: 90 óra

A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével.

Új tananyagegységek lehetnek:

- a 0001-06 azonosító számú, „A vállalkozások alapítása, működtetése, átszervezése, megszüntetése” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegységek
- a 2450-06 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.

Heti maximális óraszám

Nyári összefüggő szakmai gyakorlat: 90 óra

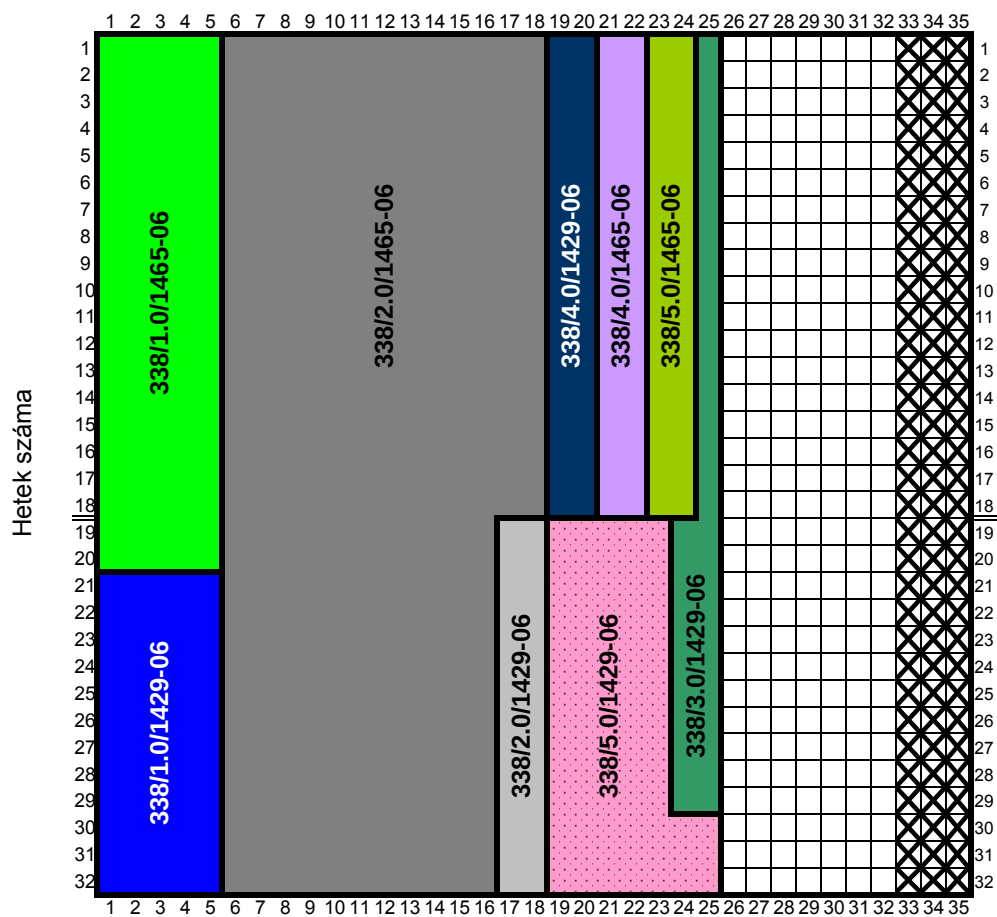
Új tananyagcsomagok lehetnek:

- a 0001-06 azonosító számú, „A vállalkozások alapítása, működtetése, átszervezése, megszüntetése” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegységek
- a 2450-06 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység

12

3. szakképzési évfolyam

Heti maximális óraszám



A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével.

Új tananyagegységek lehetnek:

- a 0001-06 azonosító számú, „A vállalkozások alapítása, működtetése, átszervezése, megszüntetése” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegységek
- a 2450-06 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek

A tananyagegység						
sorszáma	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
1	338/1.0/1428-06	Ételkészítési ismeretek	30	30	0	60
2	338/2.0/1428-06	Élelmiszer ismeretek	30	0	0	30
3	338/3.0/1428-06	Ételkészítési gyakorlat	0	0	30	30
4	338/4.0/1428-06	Idegen nyelv ismert	36	0	0	36
5	338/5.0/1428-06	Számítástechnika	0	0	72	72
6	338/1.0/1429-06	Ételkészítési ismeretek	60	0	0	60
7	338/2.0/1429-06	Élelmiszer ismeretek	30	0	0	30
8	338/3.0/1429-06	Gazdálkodási ismeretek	40	0	0	40
9	338/4.0/1429-06	Idegen nyelv ismert	0	0	36	36
10	338/5.0/1429-06	Számítástechnika	0	0	72	72
11	338/6.0/1429-06	Kommunikáció	36	0	0	36
12	338/1.0/1464-06	Élelmiszerismeret	0	40	0	40
13	338/2.0/1464-06	Gazdálkodási ismeretek	41	0	0	41
14	338/3.0/1464-06	Ételkészítési gyakorlatok	0	40	252	292
15	338/4.0/1464-06	Ételkészítési ismeretek	72	0	0	72
16	338/1.0/1465-06	Ételkészítési ismeretek	326	0	0	326
17	338/2.0/1465-06	Ételkészítési gyakorlatok	0	18	949	967
18	338/3.0/1465-06	Számítástechnika	0	0	144	144
19	338/4.0/1465-06	Kommunikáció	0	0	72	72
20	338/5.0/1465-06	Idegen nyelv ismerete	144	0	0	144
Mindösszesen óra:			845	128	1627	2600

A tanár kötelező óraszámát kell alkalmazni a gyakorlati oktatónál abban az esetben, ha a központi program (tanterv) szerint elméletigényes szakmai tantárgy gyakorlati képzésében tart tanórai foglalkozást.

Azokban a speciális szakiskolákban és készségfejlesztő speciális szakiskolákban, valamint a közoktatási törvény 27. § (8) bekezdése szerinti oktatásban résztvevők számára a rész-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés szakmai programjának kialakítása során a szakmai és vizsgakövetelményben megadott közös modulokat kell alapul venni.

Az iskolai rendszerben oktatható rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek óraszámait (óratervét) a szakképző iskola úgy állíthatja össze, hogy a szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek táblázatban szereplő tananyagegység azonosítói és a szakmai és vizsgakövetelményben a rész-szakképesítésre meghatározott követelménymodulok megegyező azonosítói alapján választja ki a tananyagegységeket.

Ha a rész-szakképesítés egy követelménymodulja a szakképesítés egy követelménymoduljának csak a részét képezi, úgy a rész-szakképesítés követelménymoduljához tartozó tananyagegységet ennek figyelembevételével - a szakképesítés követelménymoduljához kapcsolódó tananyagegység többlet tartalmának elhagyásával - kell kialakítani.

9. A szakképesítés vizsgáztatási követelményei

A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Amennyiben a szintvizsgát a kamara megszervezte, úgy az iskolai rendszerű szakképzésben résztvevő vizsgára bocsátásának feltétele az eredményes szintvizsga

A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1429-06 Ügyviteli tevékenységek végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ügyviteli feladatok lebonyolítása, a vizsgafeladatban megadott szakmai szempontok alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1464-06 Előkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdálkodási számítások, veszteségszámítás, kapacitásszámítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 60 perc (felkészülési idő 45 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai, módszertani ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ételek előkészítése, előállítása, tálalása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 15%

2. feladat 85%

A szakmai vizsga értékelése %-osan

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 25

4. vizsgarész: 55

A 33 811 03 0100 31 01 azonosító számú, Gyorséttermi- és éttelelő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 25

6. vizsgarész: 65

A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

-

10. Egyéb feltételek, információk, beszámítható előzetes tanulmányok

A beszámítható előzetes tanulmányok meghatározásakor az „Útmutató a Szakács szakképesítés képzéséhez beszámítható előzetes tudás felméréséhez” c. dokumentumban foglaltak szerint kell eljárni.

II. A központi program tananyagegységei

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek

1. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/1.0/1428-06	Ételkészítési ismeretek	sza	338/1.1/1428-06	30	0	0	60
		sza	338/1.2/1428-06	0	30	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.1/1428-06

A tananyagelem megnevezése:

A munkavégzés személyi feltételeinek megismertetése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Kiépíti és betartja a HACCP előírásait
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
- Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat
- Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus HACCP rendszer ismerete és működtetése
- A típus HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Gépírás
- 4. szint Információforrások kezelése
- 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Konfliktusmegoldó készség
- Kompromisszumkészség
- Közérthetőség

Tanulói tevékenységformák:

Csoportos helyzetgyakorlat 45%
Információk rendszerezése mozaikfeladattal 10%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 25%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 20%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha
Tanterem
Számítógép-terem

Képzési idő:

30 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.2/1428-06

A tananyagelem megnevezése:

A konyha kialakítása, berendezéseinek használata, rendeltetése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
Ügyel a vagyonbiztonságra
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP rendszer ismerete és működtetése
B típus Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása
C típus Helyesbítő tevékenységek és igazolási eljárások meghatározása
A típus HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
4. szint Információforrások kezelése
2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
3. szint Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban
3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás, hibaelhárítás
Körültekintés, elővigyázatosság
Tervezési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság
Szervezőképesség
Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség
Irányítási készség
Közérthetőség

Tanulói tevékenységformák:

Esetleírás készítése 15%
Rajz készítés tárgyról 10%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 30%
Műveletek gyakorlása 15%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 15%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Tanterem

Számítógép-terem

Képzési idő:

30 óra elméletigényes gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/2.0/1428-06	Élelmiszer ismeretek	sza	338/2.1/1428-06	30	0	0	30

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.1/1428-06

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszer romlás és élelmiszer fertőzés megelőzése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Kiépíti és betartja a HACCP előírásait
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus HACCP rendszer ismerete és működtetése
- A típus HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere
- B típus Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3. szint Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség
- Körültekintés, elővigyázatosság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Szaglás
- Ízérezékelés
- Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Irányítási készség

Tanulói tevékenységformák:

- Esetleírás készítése 25%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 20%
- Leírás készítése 35%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

30 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/3.0/1428-06	Ételkészítési gyakorlat	sza	338/3.1/1428-06	0	0	30	30

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/3.1/1428-06

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszer romlás és élelmiszer fertőzés megelőzése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Kiépíti és betartja a HACCP előírásait
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus HACCP rendszer ismerete és működtetése
- A típus HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere
- B típus Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- I. szint formációforrások kezelése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség
- Körültekintés, elővigyázatosság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Szaglás
- Ízérezékelés
- Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Irányítási készség

Tanulói tevékenységformák:

- Esetleírás készítése 25%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 20%
- Leírás készítése 35%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

30 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/4.0/1428-06	Idegen nyelv ismeret	sza	338/4.1/1428-06	36	0	0	36

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/4.1/1428-06

A tananyagelem megnevezése:

Alapozó idegen nyelv

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere

B típus Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Gépírás

4. szint Információforrások kezelése

2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció

3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Közérthetőség

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 10%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 40%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

36 óra elmélet csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/5.0/1428-06	Számítástechnika	sza	338/5.1/1428-06	0	0	72	72

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/5.1/1428-06

A tananyagelem megnevezése:

Általános informatika

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Kiépíti és betartja a HACCP előírásait

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP rendszer ismerete és működtetése

A típus HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Gépírás

4. szint Információforrások kezelése

2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció

3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Közérthetőség

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 20%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%

Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Képzési idő:

72 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

6. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/1.0/1429-06	Ételkészítési ismeretek	sza	338/1.1/1429-06	30	0	0	60
		sza	338/1.2/1429-06	30	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.1/1429-06

A tananyagelem megnevezése:

Az éttermi kínálat tervezése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Étlapot tervez, állít össze
- Anyaghányadot, kalkulációt készít
- Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát
- Tervezi és szervezi a termelést
- Étrendjavaslatot állít össze

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Az élelmiszerek energiatartalma - fehérjék, zsírok, szénhidrátok
- A típus Étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei
- A típus Ételkészítési alapfogalmak
- A típus Ételkészítési műveletek és csoportosításuk
- B típus Raktári készletek kezelése

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Mennyiségérzék
- 2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Ízérvékelés
- Szaglás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Irányítási készség
- Közérthetőség
- Kompromisszumkészség

Tanulói tevékenységformák:

- Leírás készítése 25%
- Műveletek gyakorlása 40%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 35%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Tanterem

Képzési idő:

30 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.2/1429-06

A tananyagelem megnevezése:

Szervezés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Étlapot tervez, állít össze

Anyaghányadot, kalkulációt készít

Figyelemmel kíséri az árukészletet

Elkészíti, módosítja a munkabeosztást

Leltározási feladatokat végez

Tervezi és szervezi a termelést

Étrendjavaslatot állít össze

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei

A típus Üzemszervezés

B típus Raktári készletek kezelése

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Mennyiségérzék

4. szint Matematikai készségek

2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció

3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Tervezési képesség

Rendszerező képesség

Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Szervezőkészség

Megbízhatóság

Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség

Irányítási készség

Kapcsolatfenntartó készség

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 65%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Tanterem

Képzési idő:

30 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

7. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/2.0/1429-06	Élelmiszer ismeretek	sza	338/2.1/1429-06	30	0	0	30

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.1/1429-06

A tananyagelem megnevezése:

Alapanyag-ismeret

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Étlapot tervez, állít össze
- Anyaghányadot, kalkulációt készít
- Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát
- Étrendjavaslatot állít össze

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Élelmiszer- és áruismeret
- A típus Az élelmiszerek energiatartalma - fehérjék, zsírok, szénhidrátok
- A típus Étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei
- B típus Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata
- B típus Raktári készletek kezelése

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Körütekintés, elővigyázatosság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat
- Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Közérthetőség

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 30%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 15%
- Tesztfeladat megoldása 15%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

30 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

8. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/3.0/1429-06	Gazdálkodási ismeretek	sza	338/3.1/1429-06	40	0	0	40

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/3.1/1429-06

A tananyagelem megnevezése:

A termeléshez szükséges gazdasági ismeretek alkalmazása

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Étlapot tervez, állít össze
- Anyaghányadot, kalkulációt készít
- Veszteségszámításokat végez
- Bizonylatokat állít ki, igazol
- Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát
- Leltározási feladatokat végez
- Étrendjavaslatot állít össze

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei
- A típus Gazdálkodás és ügyvitel
- B típus Raktári készletek kezelése
- B típus Költségelszámolás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Matematikai készségek
- 2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 55%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 45%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

40 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

9. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/4.0/1429-06	Idegen nyelv ismert	sza	338/4.1/1429-06	0	0	36	36

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/4.1/1429-06

A tananyagelem megnevezése:

Alapozó idegen nyelv

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Étlapot tervez, állít össze

Étrendjavaslatot állít össze

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapfogalmak

A típus Ételkészítési műveletek és csoportosításuk

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség

Közérthetőség

Kapcsolatfenntartó készség

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 10%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 40%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

36 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

10. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/5.0/1429-06	Számítástechnika	sza	338/5.1/1429-06	0	0	72	72

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/5.1/1429-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai informatika

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Étlapot tervez, állít össze
- Elkészíti, módosítja a munkabeosztást
- Figyelemmel kíséri az árukészletet
- Veszteségszámításokat végez
- Bizonylatokat állít ki, igazol
- Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát
- Étrendjavaslatot állít össze

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei
- B típus Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Mennyiségérzék
- 2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
- Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 20%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%
- Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Képzési idő:

72 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

11. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/6.0/1429-06	Kommunikáció	sza	338/6.1/1429-06	36	0	0	36

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/6.1/1429-06

A tananyagelem megnevezése:

Általános kommunikáció

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Étlapot tervez, állít össze
- Elkészíti, módosítja a munkabeosztást
- Étrendjavaslatot állít össze

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Üzemszervezés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Konfliktusmegoldó készség
- Közérthetőség
- Kapcsolatfenntartó készség

Tanulói tevékenységformák:

- Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 20%
- Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban 20%
- Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban 20%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 20%
- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

36 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- A gazdasági szervezettel és a velük összeköttetésben lévő partnerekkel való kapcsolatteremtés, a kapcsolat folyamatos ápolása
- A vendégekkel való kommunikáció, étel, menüsor ajánlása, az egyes ételek összetételének és készítési módjának szakszerű ismertetése
- Különböző konfliktushelyzetek megoldása

A munkatársakkal való szakszerű és egyértelmű kommunikáció elősegítése
Telekommunikációs eszközök (fax, e-mail, telefon) használata

12. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/1.0/1464-06	Élelmiszerismeret	sza	338/1.1/1464-06	0	40	0	40

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.1/1464-06

A tananyagelem megnevezése:

Az élelmiszerek tápértékének megőrzése technológiai eljárások során

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Tájékozódik a napi feladatairól
- Tájékozódik a rendkívüli feladatokról
- Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.
- Gazdálkodási tevékenységet végez
- Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárakból
- Gondoskodik a szakosított tárolásról

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Munkahelyi-, és személyi higiénia
- A típus Élelmiszerek jellemzői
- A típus Gazdálkodási ismeretek
- A típus Áruszükségleti terv,-árufedezet, beszerzési formák

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5. szint Elemi számolási készség
- 5. szint Mennyiségérzék
- 4. szint Folyamatábrák készítése
- 4. szint Testi erő

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Módszeres munkavégzés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Határozottság
- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Árutermlő szakmai munkatevékenység 15%
- Műveletek gyakorlása 40%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 15%

Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján 15%

Esetleírás készítése 15%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Tankönyha

Képzési idő:

40 óra elméletigényes gyakorlat osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

13. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/2.0/1464-06	Gazdálkodási ismeretek	sza	338/2.1/1464-06	41	0	0	41

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.1/1464-06

A tananyagelem megnevezése:

Nyersanyag mennyiséget számít

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Megismeri a működési szabályokat
- Tájékozódik a napi feladatairól
- Tájékozódik a rendkívüli feladatokról
- Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.
- Az áru súlyával kapcsolatos számításokat készít
- Gazdálkodási tevékenységet végez
- Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárakból

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Élelmiszerek jellemzői
- A típus Gazdálkodási ismeretek
- A típus Áruszükségleti terv,-árufedezet, beszerzési formák
- A típus Az áruátvétel szabályai, folyamata
- A típus Raktározás és készletgazdálkodás
- B típus Anyagfelhasználás mérése

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3. szint Kézírás
- 5. szint Dísztlak tervezése, megrajzolása
- 5. szint Elemi számolási készség
- 5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Rendszerben való gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Szorgalom, igyekezet
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Határozottság

Tanulói tevékenységformák:

Információk önálló rendszerezése 20%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 20%

Tesztfeladat megoldása 60%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

41 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

14. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/3.0/1464-06	Ételkészítési gyakorlatok	sza	338/3.1/1464-06	0	0	48	292
		sza	338/3.2/1464-06	0	0	48	
		sza	338/3.3/1464-06	0	0	32	
		sza	338/3.4/1464-06	0	0	16	
		sza	338/3.5/1464-06	0	40	0	
		sza	338/3.6/1464-06	0	0	108	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/3.1/1464-06

A tananyagelem megnevezése:

Alkalmazza az előkészítéssel kapcsolatos biztonsági szabályokat

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Megismeri a működési szabályokat
- A személyzet számára kijelölt helyiségeket használja
- Munka- és védőruhát használ, gondoz
- Műszak közben és műszak után takarít
- Szükség szerint mosogat
- Óvja a saját és mások testi épségét, egészségét
- Elsősegélyt nyújt
- Tájékozódik a rendkívüli feladatokról

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Tűzvédelmi, balesetvédelmi ismeretek
- A típus Munkahelyi-, és személyi higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Kézírás

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Körültekintés, elővigyázatosság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Kézügyesség
- Szorgalom, igyekezet

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Határozottság
- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 20%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 25%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 25%

Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján 30%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Tankonyha

Képzési idő:

48 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/3.2/1464-06

A tananyagelem megnevezése:

Alkalmazza az előkészítéssel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági, higiéniai szabályokat

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Megismeri a működési szabályokat

A személyzet számára kijelölt helyiségeket használja

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Műszak közben és műszak után takarít

Szükség szerint mosogat

Tájékozódik a napi feladatairól

Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Munkahelyi-, és személyi higiénia

A típus Élelmiszerek jellemzői

A típus Technikai ismeret

A típus Az áruátvétel szabályai, folyamata

A típus Raktározás és készletgazdálkodás

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Kézírás

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Körütekintés, elővigyázatosság

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Szorgalom, igyekezet

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Határozottság

Tanulói tevékenységformák:

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 30%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 35%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 35%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

48 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

A tananyagelem megnevezése:

Gépek, berendezések használata

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Karbantartja, tisztítja, ápolja a berendezéseket
- Hiba esetén intézkedik
- Óvja a saját és mások testi épségét, egészségét
- Elsősegélyt nyújt
- A technológiai előírásoknak megfelelően előkészíti a gépeket és eszközöket
- Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Tűzvédelmi, balesetvédelmi ismeretek
- A típus Munkahelyi-, és személyi higiénia
- A típus Technikai ismeret

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
- 1. szint Hálózati, kapcsolási jellemzők, műszaki rajzok
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4. szint Idegen nyelvi ismerete: berendezések, felszerelések
- 5. szint Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Körültekintés, elővigyázatosság
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Erős fizikum

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Határozottság

Tanulói tevékenységformák:

- Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 20%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 20%
- Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján 20%

A képzési helyszín jellege:

- Tankönyha
- Tanterem

Képzési idő:

- 32 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/3.4/1464-06

A tananyagelem megnevezése:

Munkaszervezési ismeretek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Tájékozódik a napi feladatairól
- Tájékozódik a rendkívüli feladatokról
- Célokat fogalmaz meg önmaga számára
- Beosztottjait kioktatja a használatról, kezelésről
- Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárakból
- Gondoskodik a szakosított tárolásról
- Ételek tálalásának tervezése

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Tűzvédelmi, balesetvédelmi ismeretek
- A típus Munkahelyi-, és személyi higiénia
- A típus Élelmiszerek jellemzői
- A típus Gazdálkodási ismeretek
- A típus Áruszükségleti terv,-árufedezet, beszerzési formák
- A típus Az áruátvétel szabályai, folyamata
- A típus Raktározás és készletgazdálkodás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3. szint Kézírás
- 5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4. szint Köznyelvi beszédképesség
- 4. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Tervezési képesség
- Rendszerben való gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Szervezőképesség
- Szorgalom, igyekezet

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Határozottság
- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 20%
- Műveletek gyakorlása 80%

A képzési helyszín jellege:

- Tankönyha
- Tanterem

Képzési idő:

- 16 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/3.5/1464-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai ismereteit bővíti

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Célokat fogalmaz meg önmaga számára
- Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket
- Ételek tálalásának tervezése

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Technikai ismeret

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 4. szint Idegen nyelvi áruismeret
- 4. szint Idegen nyelvi ismerete: berendezések, felszerelések

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Tervezési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Szorgalom, igyekezet

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Határozottság

Tanulói tevékenységformák:

- Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 80%

A képzési helyszín jellege:

- Számítógép-terem
- Könyvtár
- Üzemlátogatás

Képzési idő:

40 óra elméletigényes gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

6. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/3.6/1464-06

A tananyagelem megnevezése:

Formák, színek harmóniája, térbeni elhelyezésük

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Célokat fogalmaz meg önmaga számára
- Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.
- Ételek tálalásának tervezése

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszerek jellemzői

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat

5. szint Dísztalak tervezése, megrajzolása

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Tervezési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Kézügyesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 30%

Műveletek gyakorlása 40%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

108 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Cél: A kreativitás fejlesztése, az önállóságra való nevelés, a saját ötletek kibontakoztatása és ezek szakmai összegzése

Különböző előkészítési alakzatok (alapanyagból) alkalmazása az ételkészítésben

Tálalási formák elsajátítása

A színek harmóniája (meleg és hideg színek egymással való kapcsolata)

A színek szerepe a tálalás során

15. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméleti-gyakorlati	gyakorlati	összes
338/4.0/1464-06	Ételkészítési ismeretek	sza	338/4.1/1464-06	72	0	0	72

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/4.1/1464-06

A tananyagelem megnevezése:

Formák, színek harmóniája térbeni elhelyezésük

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Célokat fogalmaz meg önmaga számára
- Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.
- Ételek tálalásának tervezése

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszerek jellemzői

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
- 5. szint Dísztalak tervezése, megrajzolása
- 5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Tervezési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Kézügyesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Rajz készítés tárgyról 10%
- Rajz kiegészítés 10%
- Rajz elemzés, hibakeresés 10%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%
- Csoportos versenyjáték 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

72 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Cél: A kreativitás fejlesztése, az önállóságra való nevelés, a saját ötletek kibontakoztatása és ezek szakmai összegzése

Különböző előkészítési alakzatok (alapanyagból) alkalmazása az ételkészítésben

Tálalási formák elsajátítása

A színek harmóniája (meleg és hideg színek egymással való kapcsolata)

A színek szerepe a tálalás során

16. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/1.0/1465-06	Ételkészítési ismeretek	sza	338/1.1/1465-06	20	0	0	326
		sza	338/1.2/1465-06	20	0	0	
		sza	338/1.3/1465-06	15	0	0	
		sza	338/1.4/1465-06	10	0	0	
		sza	338/1.5/1465-06	20	0	0	
		sza	338/1.6/1465-06	18	0	0	
		sza	338/1.7/1465-06	40	0	0	
		sza	338/1.8/1465-06	18	0	0	
		sza	338/1.9/1465-06	30	0	0	
		sza	338/1.10/1465-06	18	0	0	
		sza	338/1.11/1465-06	25	0	0	
		sza	338/1.12/1465-06	15	0	0	
		sza	338/1.13/1465-06	77	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.1/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Ételkészítési műveletek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

A típus Korszerű technikai eszközök használata

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Köznyelvi beszéd-készség

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség

5. szint Tájékozódás

3. szint Elemi számolási készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése 20%

Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Képzési idő:

20 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az ételkészítési alap, -kiegészítő, és -befejező műveletek részletes elsajátítása

Egyes speciális műveletek használata az ételkészítésben (a hazai és a nemzetek konyhái által alkalmazott speciális műveletek)

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.2/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Levesek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Étélkészítési alapl műveletek

A típus Levesek készítése

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése 20%

Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%
Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%
Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%
Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Szaktanterem

Képzési idő:

20 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.3/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Főzelékek, köretek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket
Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
Az étel jellegének megfelelően készen tart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek
A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés
A típus Levesek készítése
A típus Főzelékek, köretek készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
4. szint Idegen nyelvi áruismeret
3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság
Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése 20%
Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%
Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%
Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%
Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Szaktanterem

Képzési idő:

15 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.4/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Saláták, öntetek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapműveletek

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

A típus Saláták, öntetek készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése 20%

Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Képzési idő:

10 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.5/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Mártások készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapműveletek

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

A típus Levesek készítése

A típus Mártások készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése 20%

Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Képzési idő:

20 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

6. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.6/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Halakból készíthető ételek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapműveletek

A típus Halakból készíthető ételek készítése

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése 20%

Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Képzési idő:

18 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

7. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.7/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapműveletek

A típus Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése 20%

Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Képzési idő:

40 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

8. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.8/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Vadakból készíthető ételek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapküvetek

A típus Vadakból készíthető ételek készítése

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint Idegen nyelvű áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfeljesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése 20%

Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Képzési idő:

18 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

9. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.9/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Meleg és hideg előételek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapműveletek

A típus Saláták, öntetek készítése

A típus Mártások készítése

A típus Halakból készíthető ételek készítése

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

A típus Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése

A típus Hideg és meleg előételek készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése 20%

Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Képzési idő:

30 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

10. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.10/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Éttermi tésták készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapműveletek

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

A típus Éttermi tésták készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése 20%

Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Képzési idő:

18 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

11. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.11/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Menü ajánlása, elkészítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Elkészíti az ételeket
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
- Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be
- Az étel jellegének megfelelően készen tart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítési alapszervezetek
- A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés
- A típus Menü ajánlása és elkészítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Köznyelvi beszédképesség
- 4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- 5. szint Díszítések tervezése, megajzolója
- 5. szint Térérzékelés
- 3. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Leírás készítése 20%
- Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%
- Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%
- Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Szaktanterem

Képzési idő:

- 25 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

12. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.12/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Korszerű technikai eszközök használata

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapműveletek

A típus Korszerű technikai eszközök használata

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Berendezések, felszerelések idegen nyelvi ismerete

4. szint Folyamatábrák olvasása, értelmezése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

5. szint Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Figyelem-összpontosítás

Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése 20%

Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Képzési idő:

15 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

13. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.13/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Formák, színek harmóniája, térbeni elhelyezésük

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Kiszolgál, csomagol

Ételek tálalásának tervezése

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek

A típus Formák, színek harmóniája, térbeli elhelyezésük

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Dísztalak tervezése, megrajzolása

5. szint Mennyiségérzék

5. szint Tájékozódás

5. szint Térérzékelés

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Rajz készítés tárgyról 10%

Rajz kiegészítés 10%

Rajz elemzés, hibakeresés 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Csoportos versenyjáték 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

77 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Cél: A kreativitás fejlesztése, az önállóságra való nevelés, a saját ötletek kibontakoztatása és ezek szakmai összegzése

Különböző előkészítési alakzatok (alapanyagból) alkalmazása az ételkészítésben

Tálalási formák elsajátítása

A színek harmóniája (meleg és hideg színek egymással való kapcsolata)

A színek szerepe a tálalás során

17. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/2.0/1465-06	Ételkészítési gyakorlatok	sza	338/2.1/1465-06	0	0	48	967
		sza	338/2.2/1465-06	0	0	60	
		sza	338/2.3/1465-06	0	0	60	
		sza	338/2.4/1465-06	0	0	30	
		sza	338/2.5/1465-06	0	0	85	
		sza	338/2.6/1465-06	0	0	72	
		sza	338/2.7/1465-06	0	0	108	
		sza	338/2.8/1465-06	0	0	72	
		sza	338/2.9/1465-06	0	0	102	
		sza	338/2.10/1465-06	0	0	102	
		sza	338/2.11/1465-06	0	0	108	
		sza	338/2.12/1465-06	0	18	0	
		sza	338/2.13/1465-06	0	0	102	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.1/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Ételkészítési műveletek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Feltölti és kezeli a kéziraktárt

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Kiszolgál, csomagol

Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.

Szükség szerint ételmintát tesz el

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

A típus Korszerű technikai eszközök használata

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Köznyelvi beszédképesség

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

5. szint Tájékozódás

3. szint Elemi számolási készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság
Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Áruterelő szakmai munkatevékenység 25%
Műveletek gyakorlása 25%
Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%
Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha
Szaktanterem

Képzési idő:

48 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az ételkészítési alap, -kiegészítő, és -befejező műveletek részletes elsajátítása
Egyes speciális műveletek használata az ételkészítésben (a hazai és a nemzetek konyhái által alkalmazott speciális műveletek)

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.2/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Levesek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket
Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Az étel jellegének megfelelően készen tart
Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek
A típus Levesek készítése
A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
4. szint Idegen nyelvi áruismeret
3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság
Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Árutermelő szakmai munkatevékenység 25%
Műveletek gyakorlása 25%
Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%
Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

60 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.3/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Főzelékek, köretek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket
Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Az étel jellegének megfelelően készen tart
Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek
A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés
A típus Levesek készítése
A típus Főzelékek, köretek készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
4. szint Idegen nyelvi áruismeret
3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Árutermlő szakmai munkatevékenység 25%

Műveletek gyakorlása 25%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

60 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.4/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Saláták, öntetek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

A típus Saláták, öntetek készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Árutermlő szakmai munkatevékenység 25%

Műveletek gyakorlása 25%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

30 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.5/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Mártások készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

A típus Levesek készítése

A típus Mártások készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Ártermelő szakmai munkatevékenység 25%

Műveletek gyakorlása 25%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

85 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

6. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.6/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Halakból készíthető ételek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Elkészíti az ételeket
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
- Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
- Az étel jellegének megfelelően készen tart
- Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítési alpműveletek
- A típus Halakból készíthető ételek készítése
- A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4. szint Idegen nyelvi áruismeret
- 3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Áruterelő szakmai munkatevékenység 25%
- Műveletek gyakorlása 25%
- Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%
- Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

- Tankönyha

Képzési idő:

- 72 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

7. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.7/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Az étel jellegének megfelelően készen tart
Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítési alapszervezetek
- A típus Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése
- A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4. szint Idegen nyelvi áruismeret
- 3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Árutermelő szakmai munkatevékenység 25%
- Műveletek gyakorlása 25%
- Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%
- Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

- Tankönyv

Képzési idő:

- 108 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

8. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.8/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Vadakból készíthető ételek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Elkészíti az ételeket
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
- Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
- Az étel jellegének megfelelően készen tart
- Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítési alapküvetek
- A típus Vadakból készíthető ételek készítése
- A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4. szint Idegen nyelvi áruismeret
- 3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Árutermlő szakmai munkatevékenység 25%
- Művetek gyakorlása 25%
- Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%
- Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

- Tankönyha

Képzési idő:

- 72 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

9. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.9/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Meleg és hideg előételek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Elkészíti az ételeket
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
- Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
- Az étel jellegének megfelelően készen tart
- Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítési alpműveletek
- A típus Saláták, öntetek készítése
- A típus Mártások készítése
- A típus Halakból készíthető ételek készítése
- A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés
- A típus Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése
- A típus Hideg és meleg előételek készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4. szint Idegen nyelvi áruismeret
- 3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Árutermlő szakmai munkatevékenység 25%
- Műveletek gyakorlása 25%
- Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%
- Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

- Tankönyha

Képzési idő:

- 102 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

10. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.10/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Éttermi tészták készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Elkészíti az ételeket
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
- Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
- Az étel jellegének megfelelően készen tart
- Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítési alpműveletek
- A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés
- A típus Éttermi tészták készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4. szint Idegen nyelvi áruismeret
- 3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Árutermlő szakmai munkatevékenység 25%
- Műveletek gyakorlása 25%
- Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%
- Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

- Tankönyha

Képzési idő:

- 102 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

11. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.11/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Menü ajánlása, elkészítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Elkészíti az ételeket
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
- Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be
- Az étel jellegének megfelelően készen tart
- Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
- Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítési alapküvetek
- A típus Menü ajánlása és elkészítése
- A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Köznyelvi beszédkésztség
- 4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4. szint Szakmai nyelvű beszédkésztség
- 5. szint Dísztlak tervezése, megrajzolása
- 5. szint Térérzékelés
- 3. szint Idegen nyelvű beszédkésztség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Fejlődőképeség, önfejlesztés
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Áruterelő szakmai munkatevékenység 25%
- Művetek gyakorlása 25%
- Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%
- Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

- Tankonyha
- Szaktanterem

Képzési idő:

- 108 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

12. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.12/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Korszerű technikai eszközöket használja

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Elkészíti az ételeket
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
- Az étel jellegének megfelelően készen tart
- Kiszolgál, csomagol
- Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítési alpműveletek
- A típus Korszerű technikai eszközök használata
- A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Berendezések, felszerelések idegen nyelvi ismerete
- 4. szint Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Figyelem-összpontosítás
- Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Áruterelő szakmai munkatevékenység 25%
- Műveletek gyakorlása 25%
- Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%
- Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

- Tankönyha

Képzési idő:

- 18 óra elméletigényes gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

13. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.13/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Formák, színek, harmóniája térbeni elhelyezése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Elkészíti az ételeket
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
- Kiszolgál, csomagol
- Munka- és védőruhát használ, gondoz
- Ételek tálalásának tervezése

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Formák, színek harmóniája, térbeli elhelyezésük

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Dísztalak tervezése, megrajzolása
- 5. szint Mennyiségérzék
- 5. szint Tájékozódás
- 5. szint Térérzékelés

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Műveletek gyakorlása 30%
- Műveletek gyakorlása 40%
- Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

- Tankönyv

Képzési idő:

- 102 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- Cél: A kreativitás fejlesztése, az önállóságra való nevelés, a saját ötletek kibontakoztatása és ezek szakmai összegzése
- Különböző előkészítési alakzatok (alapanyagból) alkalmazása az ételkészítésben
- Tálalási formák elsajátítása
- A színek harmóniája (meleg és hideg színek egymással való kapcsolata)
- A színek szerepe a tálalás során

18. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/3.0/1465-06	Számítástechnika	sza	338/3.1/1465-06	0	0	72	144
		sza	338/3.2/1465-06	0	0	72	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/3.1/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai informatika 1.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be

Javaslatot készít az árubeszerzésre

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

3. szint Elemi számolási készség

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Gyakorlatias feladatértelmezés

Figyelem-összpontosítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Önállóság

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 20%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%

Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Képzési idő:

72 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/3.2/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai informatika 2.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be
Javaslatot készít az árubeszerzésre

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

3. szint Elemi számolási készség

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Gyakorlatias feladatértelmezés

Figyelem-összpontosítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Önállóság

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 20%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%

Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Képzési idő:

72 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

19. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/4.0/1465-06	Kommunikáció	sza	338/4.1/1465-06	0	0	36	72
		sza	338/4.2/1465-06	0	0	36	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/4.1/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai kommunikáció 1.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Kiszolgál, csomagol

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

-

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Köznyelvi beszédképesség

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Figyelem-összpontosítás

Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 20%

Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban 20%

Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban 20%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 20%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

36 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A gazdasági szervezettel és a velük összeköttetésben lévő partnerekkel való kapcsolatteremtés, a kapcsolat folyamatos ápolása

A vendégekkel való kommunikáció, étel, menüsor ajánlása, az egyes ételek összetételének és készítési módjának szakszerű ismertetése

Különböző konfliktushelyzetek megoldása
A munkatársakkal való szakszerű és egyértelmű kommunikáció elősegítése
Telekommunikációs eszközök (fax, e-mail, telefon) használata

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/4.2/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai kommunikáció 2.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Kiszolgál, csomagol

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

-

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Köznyelvi beszédképesség

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Figyelem-összpontosítás

Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 20%

Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban 20%

Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban 20%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 20%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

36 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A gazdasági szervezettel és a velük összeköttetésben lévő partnerekkel való kapcsolatteremtés, a kapcsolat folyamatos ápolása

A vendégekkel való kommunikáció, étel, menüsor ajánlása, az egyes ételek összetételének és készítési módjának szakszerű ismertetése

Különböző konfliktushelyzetek megoldása

A munkatársakkal való szakszerű és egyértelmű kommunikáció elősegítése

Telekommunikációs eszközök (fax, e-mail, telefon) használata

20. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/5.0/1465-06	Idegen nyelv ismerete	sza	338/5.1/1465-06	72	0	0	144
		sza	338/5.2/1465-06	72	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/5.1/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai idegen nyelv 1.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Kiszolgál, csomagol

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

-

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű beszédképesség

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Figyelem-összpontosítás

Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 10%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 40%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

72 óra elmélet csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/5.2/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai idegen nyelv 2.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Kiszolgál, csomagol

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

-

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű beszédképesség

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Figyelem-összpontosítás

Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 10%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 40%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

72 óra elmélet csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása: