

SZAKÁCS

I. Általános irányelvek

1. A képzés szabályozásának jogi háttere

A központi program

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

valamint

- a Kormány 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelete az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendje,
- 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 módosított 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:

Szakképesítés-elágazások: nincsenek

Hozzárendelt FEOR szám: 5124

Szakképzési évfolyamok száma: 2

Elmélet aránya: 30 %

Gyakorlat aránya: 70 %

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

Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

Szintvizsga (iskolai rendszerben):

szervezhető

Ha szervezhető, mikor:

az utolsó szakképző évfolyamot megelőzően

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:

- **könyvtár**
- **szaktanterem**
- **számítógép-terem**
- **tankönyha**
- **tanterem**
- **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 megszerezhetők a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.

Vagy

Iskolai előképzettség:

tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

vagy

a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség:

-

Előírt gyakorlat:

-

Elérhető kreditek mennyisége:

-

Pályaalkalmassági követelmények:

nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények:

szükségesek

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:

szükséges

5. A szakképesítés 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 beszédkésztség

Személyes kompetenciák:

Szervezőkészség
Elhivatottság, elkötelezettség
Felelősségtudat
Megbízhatóság
Önállóság
Szaglás
Ízérezékelés

Társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség
Irányítási készség
Közérthetőség
Kompromisszumkésztség
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
- C A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- C A hazai és az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- C A fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- C A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- C A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

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 beszédkésztség

Személyes kompetenciák:

Szervezőképesség
Elhivatottság, elkötelezettség
Felelősségtudat
Megbízhatóság
Önállóság
Szaglás
Ízérvékelés

Társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség
Irányítási készség
Közérthetőség
Kompromisszumkésztség
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, kezeléstről
Az áru súlyával kapcsolatos számításokat készíti
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 kézraktárt
- 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 beszédkészség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédkészség
- 4 Idegen nyelvi áruismeret
- 4 Berendezések, felszerelések idegen nyelvi ismerete
- 5 Dísztlak tervezése, megrajzolása
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás

Személyes kompetenciák:

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

Társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

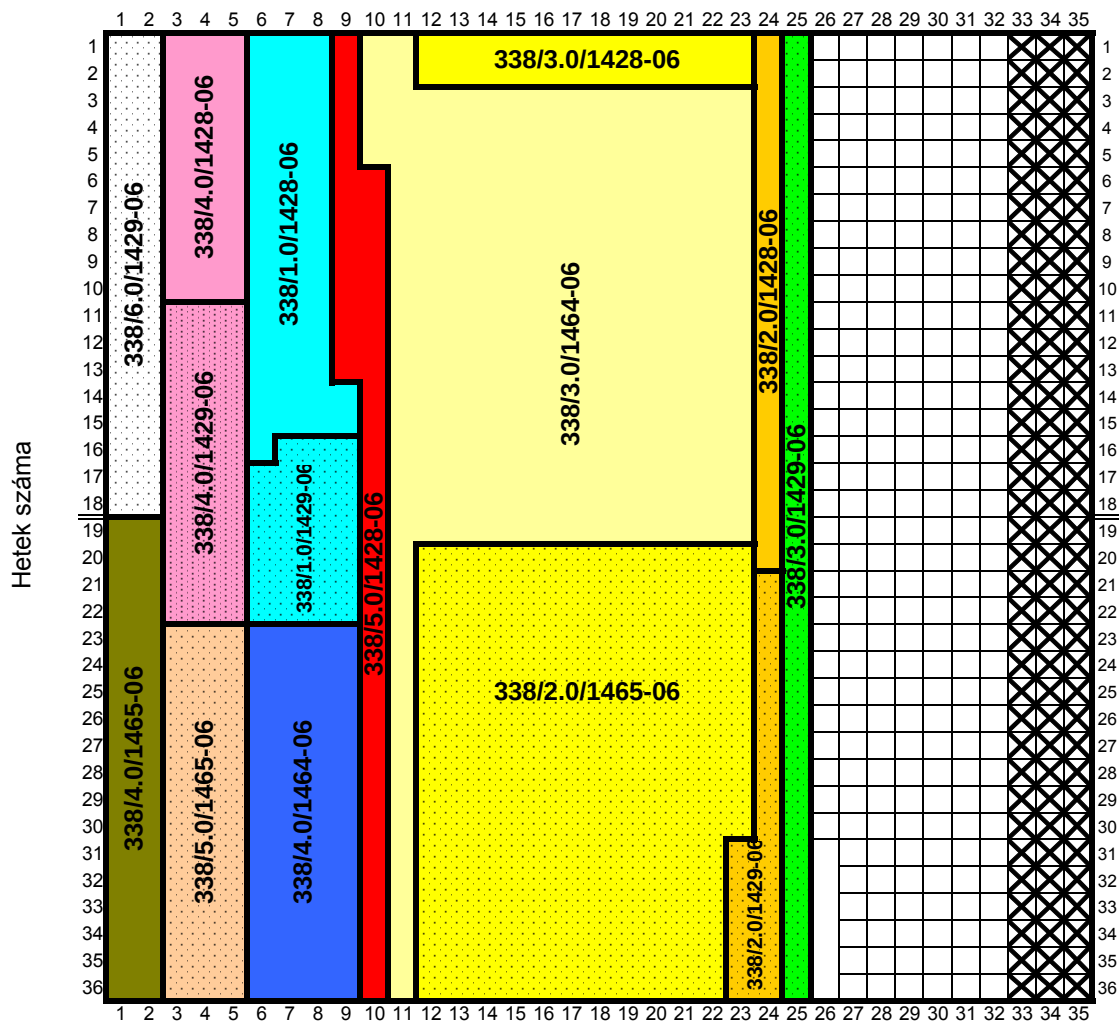
- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelem-összpontosítás
- Figyelemmegosztás
- A környezet tisztántartása

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. A képzés szerkezete

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítés ajánlott időterve 2 szakképző évfolyam esetén

1/11. szakképzési évfolyam
Heti maximális óraszám



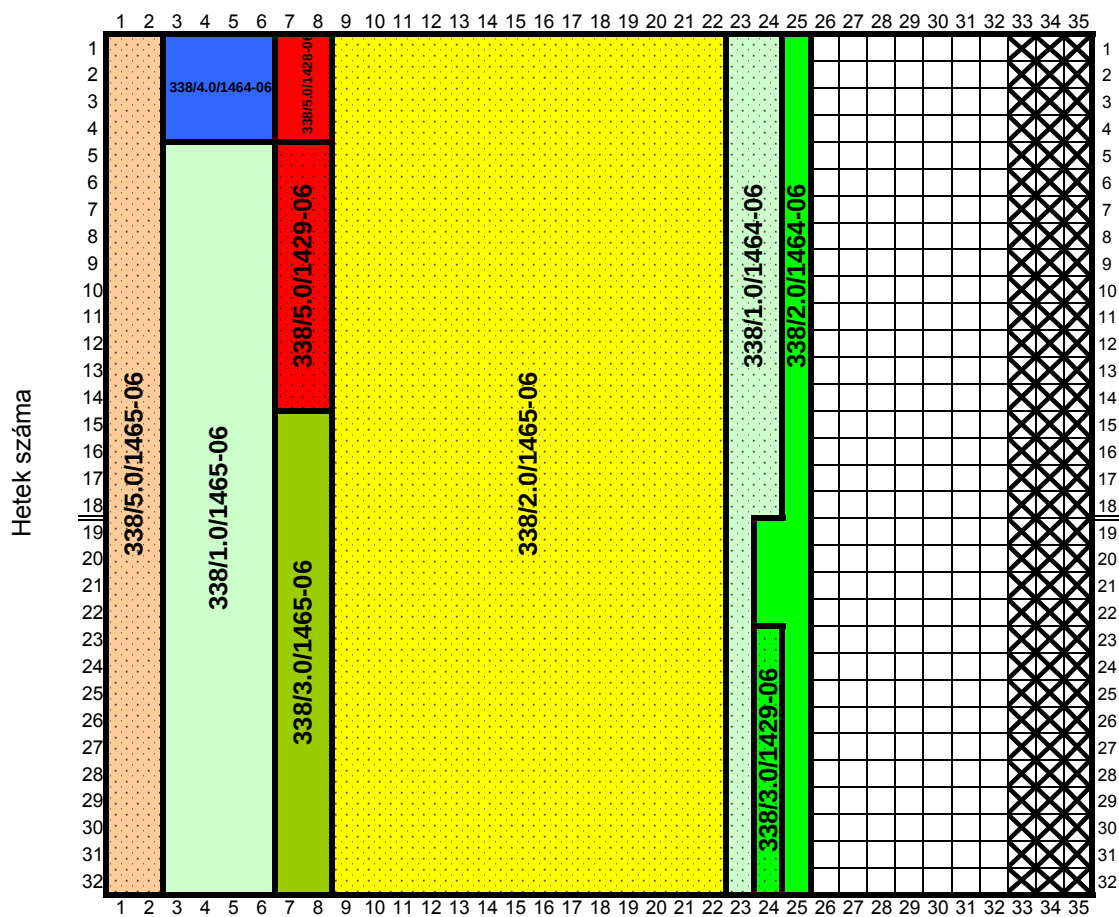
Nyári összefüggő szakmai gyakorlat: 160 óra

A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével. Az X-el jelölt sávok a heti két testnevelés és egy osztályfőnöki órát tartalmazzák.

További új tananyagegységek a helyi igényeknek megfelelően is alkothatók.

2/12. szakképzési évfolyam

Heti maximális óraszám



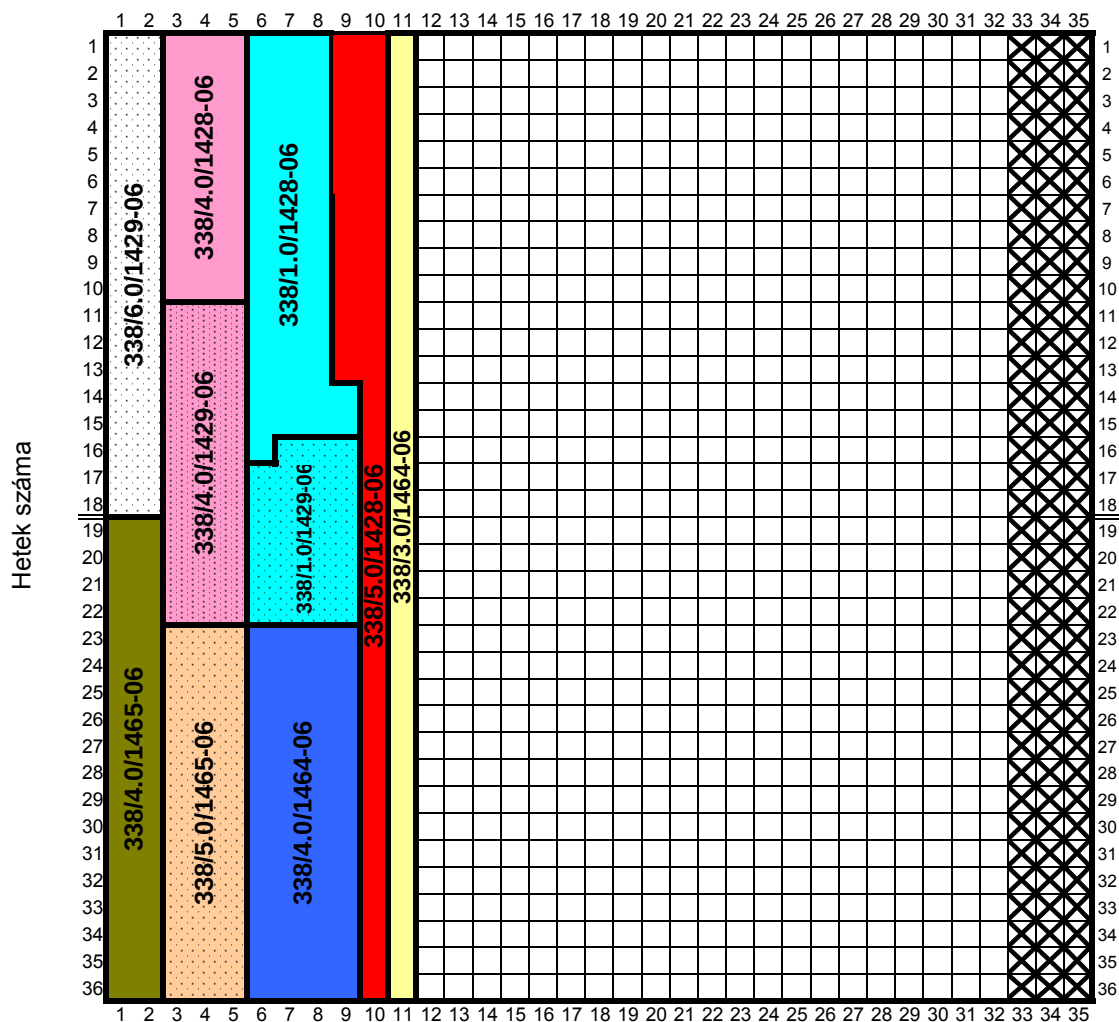
A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével. Az X-el jelölt sávok a heti két testnevelés és egy osztályfőnöki órát tartalmazzák.

További új tananyagegységek a helyi igényeknek megfelelően is alkothatók.

8/B. A képzés szerkezete

**A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítés ajánlott
időterve előrehozott szakképzés esetén
(3 szakképző évfolyam)**

1/9. szakképzési évfolyam
Heti maximális óraszám



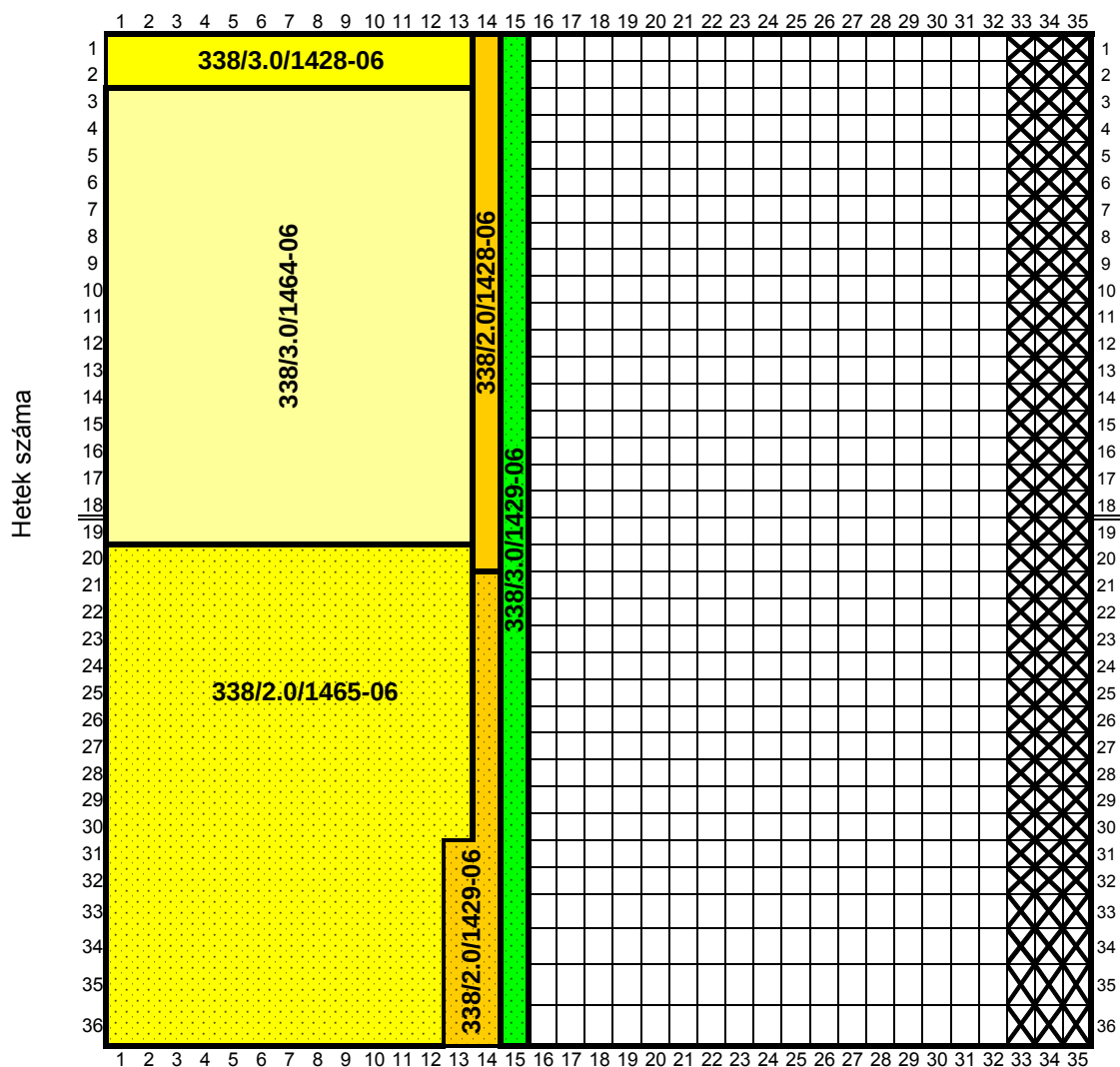
Nyári összefüggő szakmai gyakorlat: 80 óra

A helyi szakmai program készítésekor a tananyagegységekkel nem fedett időkeretet az iskola által meghatározott szakmai kompetenciák fejlesztésére szolgáló tananyagegységekkel, valamint az előrehozott szakiskolai szakképzéshez kiadott kerettantervben meghatározott tartalmakkal kell feltölteni.

Az X-el jelölt sávok a heti két testnevelés és egy osztályfőnöki órát tartalmazzák

2/10. szakképzési évfolyam

Heti maximális óraszám



Nyári összefüggő szakmai gyakorlat: 120 óra

A helyi szakmai program készítésekor a tananyagegységekkel nem fedett időkeretet az iskola által meghatározott szakmai kompetenciák fejlesztésére szolgáló tananyagegységekkel, valamint az előrehozott szakiskolai szakképzéshez kiadott kerettantervben meghatározott tartalmakkal kell feltölteni.

Az X-el jelölt sávok a heti két testnevelés és egy osztályfőnöki órát tartalmazzák

Heti maximális óraszám

Hetek száma

A helyi szakmai program készítésekor a tananyagegységekkel nem fedett időkeretet az iskola által meghatározott szakmai kompetenciák fejlesztésére szolgáló tananyagegységekkel, valamint az előrehozott szakiskolai szakképzéshez kiadott kerettantervben meghatározott tartalmakkal kell feltölteni.

Az X-el jelölt sávok a heti két testnevelés és egy osztályfőnöki órát tartalmazzák

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek 2 szakképző évfolyam esetén

A tananyagegység						
sorszám	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
1	338/1.0/1428-06	Ételkészítési ismeretek	48	0	0	48
2	338/2.0/1428-06	Élelmiszer ismeretek	20	0	0	20
3	338/3.0/1428-06	Ételkészítési gyakorlat	0	0	20	20
4	338/4.0/1428-06	Idegen nyelv ismeret	30	0	0	30
5	338/5.0/1428-06	Számítástechnika	0	0	52	52
6	338/1.0/1429-06	Ételkészítési ismeretek	26	0	0	26
7	338/2.0/1429-06	Élelmiszer ismeretek	22	0	0	22
8	338/3.0/1429-06	Gazdálkodási ismeretek	40	0	0	40
9	338/4.0/1429-06	Idegen nyelv ismeret	0	0	36	36
10	338/5.0/1429-06	Számítástechnika	0	0	20	20
11	338/6.0/1429-06	Kommunikáció	36	0	0	36
12	338/1.0/1464-06	Élelmiszerismeret	0	50	0	50
13	338/2.0/1464-06	Gazdálkodási ismeretek	42	0	0	42
14	338/3.0/1464-06	Ételkészítési gyakorlatok	0	40	211	251
15	338/4.0/1464-06	Ételkészítési ismeretek	72	0	0	72
16	338/1.0/1465-06	Ételkészítési ismeretek	113	0	0	113
17	338/2.0/1465-06	Ételkészítési gyakorlatok	0	14	630	644
18	338/3.0/1465-06	Számítástechnika	0	0	36	36
19	338/4.0/1465-06	Kommunikáció	0	0	36	36
20	338/5.0/1465-06	Idegen nyelv ismerete	106	0	0	106
Mindösszesen óra:			555	104	1041	1700

Az elméletigényes gyakorlati órák a tanár szempontjából elméletnek, a tanuló szempontjából gyakorlatnak számítanak, tehát ezt az időt a képzési időből a gyakorlatra fordított időként kell figyelembe venni.

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 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	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/1.0/1428-06	Ételkészítési ismeretek	szk	338/1.1/1428-06	28	0	0	48
		szk	338/1.2/1428-06	20	0	0	

Megjegyzés: "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:

- 28 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- A HACCP rendszer ismerete és működtetése, a HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, kiépítése
- A szabályozási pontok és határértékek meghatározása, a HACCP adminisztrációs tevékenységének napra kész elvégzése
- A higiéniai előírások ismerete, betartása, betartatása. Egészségügyi könyv, egészségügyi vizsgálatok naprakész állapota.

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:

- Tankönyv
- Tanterem
- Számítógép-terem

Képzési idő:

- 20 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- A konyhatechnológia kialakítása alapján ismeri az ételkészítéshez szükséges gépeket, hőközlő berendezéseket, és egyéb eszközöket
- A balesetvédelmi és tűzvédelmi ismereteket elsajátítja
- A HACCP ismereteit alkalmazza a technológiai folyamatok közben

2. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/2.0/1428-06	Élelmiszer ismeretek	szk	338/2.1/1428-06	20	0	0	20

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.1/1428-06

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszer romlás és élelmiszer fertőzés megelőzése - elmélet

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: 20 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A HACCP rendszer ismerete és működtetése, a HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, kiépítése

A higiéniai előírások ismerete, betartása, betartatása. Egészségügyi könyv, egészségügyi vizsgálatok naprakész állapota

3. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/3.0/1428-06	Ételkészítési gyakorlat	szk	338/3.1/1428-06	0	0	20	20

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/3.1/1428-06

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszer romlás és élelmiszer fertőzés megelőzése - gyakorlat

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

Ízérzékelés

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:

20 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A HACCP ismereteit alkalmazza a technológiai folyamatok közben

4. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/4.0/1428-06	Idegen nyelv ismeret	szk	338/4.1/1428-06	30	0	0	30

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/4.1/1428-06

A tananyagelem megnevezése:

Alapozó idegen nyelv - minőség biztosítás

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:

30 óra elmélet csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/5.0/1428-06	Számítástechnika	szk	338/5.1/1428-06	0	0	52	52

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/5.1/1428-06

A tananyagelem megnevezése:

Általános informatika - minőség biztosítás

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:

52 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

6. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/1.0/1429-06	Ételkészítési ismeretek	szk	338/1.1/1429-06	16	0	0	26
		szk	338/1.2/1429-06	10	0	0	

Megjegyzés: "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
- Ízérezékelés
- 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:

Tankönyha

Tanterem

Képzési idő:

16 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ételválaszték összeállítása, az idénynek és az étterem sajátosságainak megfelelően

Étlap összeállítása, az üzlet árukészletének és a dolgozók képzettségének megfelelően.

Étrend összeállítás rendezvényekre, alkalmakra, figyelembe véve a fenti feltételeket, ezenkívül a vendégek kívánságait

A különböző fajtájú menüket tud összeállítani

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:

Tankönyha

Tanterem

Képzési idő:

10 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az étlap, az étrend és a menük alapján szervezi meg munkáját

Ételreceptet tud értelmezni, ez alapján kalkulációt tud készíteni

7. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/2.0/1429-06	Élelmiszer ismeretek	szk	338/2.1/1429-06	22	0	0	22

Megjegyzés: "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:

- Körültekintés, 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:

- 22 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

8. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/3.0/1429-06	Gazdálkodási ismeretek	szk	338/3.1/1429-06	30	0	0	40
		szk	338/3.2/1429-06	10	0	0	

Megjegyzés: "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:

30 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/3.2/1429-06

A tananyagelem megnevezése:

Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos ismeretek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

-

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

C típus A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések

C típus A hazai és az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok

C típus A fogyasztói jogorvoslati lehetőségek

C típus A fogyasztóvédelmi intézményrendszer

C típus A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

C típus A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

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:

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Körültekintés, elővigyázatosság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Megbízhatóság

Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség

Kapcsolatfenntartó készség

Tanulói tevékenységformák:

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 30%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 30%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

10 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Fogyasztói érdekvédelem alkalmazása a szakmai tevékenység során

A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos előírások betartása

A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk helyes intézése

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

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/4.1/1429-06

A tananyagelem megnevezése:

Alapozó idegen nyelv - ügyvitel

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	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/5.0/1429-06	Számítástechnika	szk	338/5.1/1429-06	0	0	20	20

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/5.1/1429-06

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai informatika - ügyvitel

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:

20 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	szk	338/6.1/1429-06	36	0	0	36

Megjegyzés: "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	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/1.0/1464-06	Élelmiszerismeret	szk	338/1.1/1464-06	0	50	0	50

Megjegyzés: "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:

Áruterelő 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:

50 óra elméletigényes gyakorlat osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A napi tevékenységét megtervezi

Ismeri az árukészletet, árut vételez a raktárból.

Ismeri és tudja használni az előkészítő gépeit, és alkalmazza az előkészítő műveleteket.

13. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/2.0/1464-06	Gazdálkodási ismeretek	szk	338/2.1/1464-06	42	0	0	42

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.1/1464-06

A tananyagelem megnevezése:

Nyersanyag mennyiség számítás

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:

42 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

14. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/3.0/1464-06	Ételkészítési gyakorlatok	szk	338/3.1/1464-06	0	0	43	251
		szk	338/3.2/1464-06	0	0	43	
		szk	338/3.3/1464-06	0	0	50	
		szk	338/3.4/1464-06	0	0	20	
		szk	338/3.5/1464-06	0	40	0	
		szk	338/3.6/1464-06	0	0	55	

Megjegyzés: "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
- Módszeres munkavégzés

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

Tankönyha

Képzési idő:

43 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)

Körültekintés, 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:

43 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/3.3/1464-06

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:

Tankonyha

Tanterem

Képzési idő:

50 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:

- Tankönyv
- Tanterem

Képzési idő:

- 20 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 - gyakorlat

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:

55 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	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/4.0/1464-06	Ételkészítési ismeretek	szk	338/4.1/1464-06	72	0	0	72

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/4.1/1464-06

A tananyagelem megnevezése:

Formák, színek harmóniája térbeni elhelyezésük - elmélet

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	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/1.0/1465-06	Ételkészítési ismeretek	szk	338/1.1/1465-06	8	0	0	113
		szk	338/1.2/1465-06	8	0	0	
		szk	338/1.3/1465-06	4	0	0	
		szk	338/1.4/1465-06	4	0	0	
		szk	338/1.5/1465-06	8	0	0	
		szk	338/1.6/1465-06	5	0	0	
		szk	338/1.7/1465-06	10	0	0	
		szk	338/1.8/1465-06	8	0	0	
		szk	338/1.9/1465-06	20	0	0	
		szk	338/1.10/1465-06	10	0	0	
		szk	338/1.11/1465-06	10	0	0	
		szk	338/1.12/1465-06	8	0	0	
		szk	338/1.13/1465-06	10	0	0	

Megjegyzés: "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 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:

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:

8 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

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 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:

8 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A levesek csoportjai, azok jellemző készítési technológiája

Leveseket tud ajánlani menübe, étlapra, étrendbe

Az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkor gasztronómiai trendnek megfelelő tálalási módjai

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.3/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Főzelékek, köretek

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 alapszervezetek

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:

4 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A főzelékek csoportjai, azok jellemző készítési technológiája

Főzelékeket tud ajánlani menübe, étlapra, étrendbe

Ismerje meg az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkor gasztronómiai trendnek megfelelő tálalási módjait

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.4/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Saláták, öntetek

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 alapszervezetek

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:

4 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ismeri a saláták csoportjait, azok jellemző készítési technológiáját. Ismeri az öntetek fajtáit, azok készítési technológiáját

Salátapultot (salátabárt) tud összeállítani

Ismerje meg az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkori gasztronómiai trendnek megfelelő tálalási módjait

5. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.5/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Mártások

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 alaplételek

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:

8 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ismeri a mártások csoportjait, azok jellemző készítési technológiáját
Tudja ajánlani a mártásokat
Ismerje meg az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkorai gasztronómiai trendnek megfelelő tálalási módjait

6. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.6/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Halakból 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 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:

5 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ismeri a halak csoportosítását, azok fajtáit, előkészítési módjukat
Tudja a halakból, hidegvérű állatokból készíthető ételek csoportjait
Ismerje az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkor gasztronómiai trendnek megfelelő tálalási módjait

7. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.7/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Vágóállatok húsrészeiből 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 alaplételek
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 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, 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:

Ismeri a vágóállatok fajtáit, bontásukat, az egyes húsrészeket, előkészítési módjukat
Tudja az egyes húsrészek konyhatechnológiai felhasználási módját
Ismerje a vágóállatokból készíthető ételek csoportjaihoz tartozó ételek, mindenkori
gasztronómiai trendnek megfelelő készítési és tálalási módjait

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 alapműveletek
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:

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:

8 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ismeri a vadak fajtáit, csoportosításukat, bontásukat, az egyes húsrészeket, előkészítési módjukat
Tudja a húsok érési fokát megállapítani, ismeri azok pácolási módjait
Ismerje az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkor gasztronómiai trendnek megfelelő készítési és tálalási módjait

9. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.9/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Meleg és hideg előételek

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:

- 20 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- Ismeri az előételek csoportjait, azok jellemző készítési technológiáját
- Tudjon ajánlani előételeket menüsorba
- Ismerje az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkorai gasztronómiai trendnek megfelelő készítési és tálalási módjait

10. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/1.10/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Éttermi tészták

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 alaplételek
- 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 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, 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:

- Az éttermi tészták csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző tészták készítése
- Az éttermi tésztákhoz tartozó kiegészítők ismerete (mártások, habok, öntetek)
- Ismerje az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkori gasztronómiai trendnek megfelelő készítési és tálalási módjait

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 alpműveletek
- 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 Díszítalak tervezése, megrajzolása

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:

10 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Menüsorok összeállítása (pl.: időnyszerűen, alkalomszerűen)

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 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

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:

8 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Korszerű konyhatechnológia: Sous-vide, molekuláris gasztronómia, kreatív konyha

Korszerű konyhai eszközök: Paco-jet

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 alaplécek

A típus Formák, színek harmóniája, térbeli elhelyezésük

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Díztálak tervezése, megrajzolása

5. szint Mennyiségérzés

5. szint Tájékozódás

5. szint Térérzékelés

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképeség, 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:

10 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	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/2.0/1465-06	Ételkészítési gyakorlatok	szk	338/2.1/1465-06	0	0	38	644
		szk	338/2.2/1465-06	0	0	30	
		szk	338/2.3/1465-06	0	0	30	
		szk	338/2.4/1465-06	0	0	20	
		szk	338/2.5/1465-06	0	0	40	
		szk	338/2.6/1465-06	0	0	40	
		szk	338/2.7/1465-06	0	0	80	
		szk	338/2.8/1465-06	0	0	72	
		szk	338/2.9/1465-06	0	0	70	
		szk	338/2.10/1465-06	0	0	70	
		szk	338/2.11/1465-06	0	0	70	
		szk	338/2.12/1465-06	0	14	0	
		szk	338/2.13/1465-06	0	0	70	

Megjegyzés: "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:

38 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 alaplóműveletek
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:

Áruterelő 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:

A levesek csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző levesek készítése
Levesbetétek készítése

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:

Áruterelő 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:

A főzelékek csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző főzelékek készítése

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:

Áruterelő 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:

20 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A saláták csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző saláták készítése
Salátabár felkészítése

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:

Áruterelő 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:

40 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A mártások csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző mártások készítése
Az ételekhez ajánlható mártások

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 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, 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:

40 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A halak és hidegvérű állatok csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző ételek készítése

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 alpműveletek
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 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, 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:

Tankönyv

Képzési idő:

80 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A vágóállatok csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó ételcsoportok és a jellemző ételek készítése

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 alpműveletek
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, 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:

Tankönyv

Képzési idő:

72 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A vadak csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó ételcsoportok és a jellemző ételek készítése
A vadhús érése, pácolása

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 alaplételek
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:

- 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:

- 70 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- A meleg előételek csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó ételcsoportok és a jellemző ételek készítése

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:

- 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:

- 70 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- Az éttermi meleg tészták csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző tészták készítése
- Az éttermi tészták kiegészítői

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 alaplóműveletek
- A típus Menü ajánlása és elkészítése
- A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Köznyelvi beszéd-készség
- 4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 5. szint Díszítések tervezése, megvalósítása
- 5. szint Térérzékelés
- 3. szint Idegen nyelvű beszéd-készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

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

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

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
Szaktanterem

Képzési idő:

70 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Étrend ajánlása jellemző alkalmakra, jeles napokra
Rendezvények lebonyolítása

12. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.12/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Korszerű technikai eszközök használata a gyakorlatban

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:

Ártermelő szakmai munkatevékenység 25%

Műveletek gyakorlása 25%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

14 óra elméletigényes gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Paco-jet, Sous-vide, molekuláris gasztronómia, fúziós konyha, kreatív konyha technológiákhoz tartozó eszközök ismertetése, bemutatása

A korszerű eszközök használata, modern ételek készítése. A mindenkori gasztronómiai trendeknek megfelelő ételkészítési, tálalási módok elsajátíttatása

13. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338/2.13/1465-06

A tananyagelem megnevezése:

Formák, színek, harmóniája térbeni elhelyezése a gyakorlatban

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:

70 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	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/3.0/1465-06	Számítástechnika	szk	338/3.1/1465-06	0	0	18	36
		szk	338/3.2/1465-06	0	0	18	

Megjegyzés: "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:

18 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:

18 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

19. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/4.0/1465-06	Kommunikáció	szk	338/4.1/1465-06	0	0	18	36
		szk	338/4.2/1465-06	0	0	18	

Megjegyzés: "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:

18 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: 18 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) használat

20. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/5.0/1465-06	Idegen nyelv ismerete	szk	338/5.1/1465-06	36	0	0	106
		szk	338/5.2/1465-06	70	0	0	

Megjegyzés: "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:

36 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:

70 óra elmélet csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása: