

SZAKÁCS SZAKKÉPESÍTÉS
ADAPTÁLT KÖZPONTI PROGRAMJA
TANULÁSBAN AKADÁLYOZOTT TANULÓK SZÁMÁRA

2011

Készült
a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet munkacsoportjában,
gyógypedagógusok és speciális szakiskolai pedagógusok közreműködésével

Jóváhagyási szám:...../2011

I. A szakképesítés adatai, a képzés szervezésének feltételei és a szakképesítés óraterve

1. A szakképesítés 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: 4 év a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése és az 50.§ b. pontja szerint

Elmélet aránya: 30%

Gyakorlat aránya: 70%

Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 2 év

Szintvizsga (iskolai rendszerben): szervezhető

Szervezésének időpontja: a képzési idő felét követően

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

A képzésbe való belépés – iskolarendszeren belüli képzés esetén – tanulásban akadályozottak részére egészségügyi és pályaalkalmassági feltételek meglétével, egyéni elbírálás alapján történik.

A komplex pályaalkalmassági vizsgálaton gyógypedagógiai, pszichológiai és orvosi szempontok alapján véleményezik a tanuló alkalmasságát a képzésbe való belépésre.

A képzésből való kizáró ok meghatározása a komplex pálya- és szakmai alkalmassági vizsgálat alapján, egyéni elbírálás szerint indokolt.

2. A képzés szervezésének feltételei

A szakképzést végző köteles biztosítani a fogyatékos személy részére az egyéni fejlesztéséhez a gyógypedagógiai támogatást, valamint a szükséges képzési tartalmak elsajátítását biztosító speciális eszközöket, módszereket, programokat, munkaformákat.

Személyi feltételek

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

A tanulók sérülés-specifikumából fakadó speciális képzési igényeinek megfelelően a szaktanároknak, a szakoktatóknak a célcsoportnak megfelelő speciális pedagógiai, módszerbeli felkészültséggel kell rendelkezniük.

Szükséges továbbá a tanulók fejlesztéséhez, a pedagógiai és egészségügyi célú rehabilitációs, rehabilitációs feladatok ellátásához:

- szakirányú képesítéssel rendelkező gyógypedagógiai tanár
- egyéb szakirányú képzettséggel rendelkező szakemberek
- a pedagógiai munkát segítő gyógypedagógiai asszisztens,
- a tanulásban akadályozottsághoz esetlegesen társuló egyéb problémák ellátása érdekében pszichológus, szociális munkás, szakorvos (egyéni szükséglet szerint).

A szakmai elméleti tantárgyak oktatását a szakképző intézménynek kell ellátnia (saját szaktanárai vagy társ szakirányú képző intézmény szakembereinek bevonásával).

A tanulás-szervezésben a tanulócsoportok (osztály, gyakorlati képzési csoport) létszámának kialakítását a többször módosított 1993. évi LXXIX. törvény a közoktatásról 3. számú melléklet I. d. és a II. 3. pontjában meghatározottak szerint kell eljárni.

A sajátos nevelési igényű tanulók esetében a tanulásban akadályozott tanulót függetlenül attól, hogy a többi tanulóval együtt, vagy külön vesz részt az oktatásban kettő tanulóként kell számításba venni. Ennek értelmében szegregált oktatás-szervezés esetén az elméleti képzés csoportlétszáma (osztály) max. 17 fő, a gyakorlati képzés csoportlétszáma max. 6 fő. Integrált képzés esetén javasolt a tanulócsoport szervezésénél max. 3 fő tanulásban akadályozott tanulóval számolni.

Tárgyi feltételek

A szakmai elmélet oktatását és a szakképző iskolában folyó gyakorlati képzést a szakképző iskolának kell megszervezni, amelyhez a szakképesítés óratervében szereplő képzési helyszínek biztosítása szükséges.

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

A tanulásban akadályozott tanulók oktatásának elismert követelménye a fokozott szemléltetés igénye. Az egyes tantervek, szaktantervek, oktatási célú helyiségek felszerelését ennek megfelelően kell bővíteni demonstrációs eszközökkel.

A szabadon választható tantárgyak, az egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs tanórai foglalkozások esetében a választott tantárgy, illetve a foglalkozás jellegének megfelelő feltételek szükségesek.

A szabadon tervezhető kötelező szakmai modul/tananyagegység oktatása jellegének megfelelő helyszínen történhet.

Az oktató kabinetben kiscsoportos formában illetve egyénileg történő foglalkoztatás biztosítja a szakmai elméleti tananyagtartalom gyakorlatba ágyazott jellegű feldolgozását, a tanulók felzárkóztató foglalkoztatását.

A tanulószerveződés alapján végzett gyakorlati képzés személyi és tárgyi feltételeit a gazdálkodó szervezetnél az illetékes területi gazdasági kamara 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.

3. A szakképesítés óraterve

Szakmai követelménymodul/ Tananyagegység		Óraszám											Képzési helyszín	Értékelési időpont	
		1/9 évfolyam		2/10 évfolyam			3/11 évfolyam			4/12 évfolyam					
azon.	megnevezése	e	tgy	e	tgy	ügy	e	tgy	ügy	e	tgy	ügy			
6273-11/st	Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek	72	0	72	0	0	72	0	0	48	0	0	tanterem	szakmai vizsga	
1.0/6273-11/st	Gazdasági alapfogalmak	48		20			20								
2.0/6273-11/st	Vendéglátó tevékenység jellemzői	24		24			24								
3.0/6273-11/st	Szakmai számítások			28			28			48					
6274-11/st	Vendéglátó tevékenység alapjai	36	0	36	0	0	36	0	14	32	0	0	tanterem	szakmai vizsga	
1.0/6274-11/st	Élelmiszerek általános alapismeretei	24													
2.0/6274-11/st	Vendéglátó tevékenység követelményei	12		4			4		14						
3.0/6274-11/st	Élelmiszerek csoportjai, jellemzői			32			32			18					
4.0/6274-11/st	Fogyasztóvédelem									14					
6275-11/st	Szakmai idegen nyelvi kommunikáció	36	0	72	0	54	72	0	36	64	0	42	tanterem	szakmai vizsga	
1.0/6275-11/st	Szakmai kommunikáció	36				54									
2.0/6275-11/st	Vendéglátó technológia idegen nyelven			72			72		36						
3.0/6275-11/st	Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése									64		42			
6280-11/st	Ételkészítés I.	72	216	72	144	504	18	76	175	16	30	168	tanterem	szint vizsga	
1.0/6280-11/st	Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	6	12	6	4	28							tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet		
2.0/6280-11/st	Technológiai alapismeretek	14	48	12	24	84									
3.0/6280-11/st	Alapkészítmények- saláták és öntetek	4	12		8	21		2	7		3	14			
4.0/6280-11/st	Alapkészítmények- köretetek, főzelékek	12	24		8	42		2	14		3	14			
5.0/6280-11/st	Alapkészítmények- hagyományos ételekhez tartozó mártások, pecsenyelevek	10	24		8	42		2	14		3	14			
6.0/6280-11/st	Alapkészítmények- levesek, levesbetétek	10	24		8	42		2	14		3	14			
7.0/6280-11/st	Alapkészítmények- meleg előételek	10	36	2	6	42	2	8	14		3	21			

8.0/6280-11/st	Alapkészítmények-halal és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek			8	12	28		8	14		3	14		
09.0/6280-11/st	Alapkészítmények-háziszárnnyasokból készíthető ételek			12	20	56	2	12	21	2	3	21		
10.0/6280-11/st	Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	6	36	14	24	63	4	12	35	2	3	28		
11.0/6280-11/st	Alapkészítmény-vadhúsokból készíthető ételek			6	12	21	2	4	14	2	3	14		
12.0/6280-11/st	Alapkészítmények-éttermi meleg tészták			12	10	35	2	12	28	2	3	14		
13.0/6280-11/st	Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai						2	12		4			tanterem/ tankonyha	
14.0/6280-11/st	Munkaszervezés I.						4			4			tanterem	
6281-11/st	Ételkészítés II.	0	0	0	0	0	54	68	333	64	66	366		szakmai vizsga
1.0/6281-11/st	Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP						2		7	2		5	tanterem/ gazdálkodó szervezet	
2.0/6281-11/st	Technológiai újítások						4	8	21	4	3	14		
3.0/6281-11/st	Hidegkonyhai készítmények						12	12	91	6	12	35		
4.0/6281-11/st	Hideg édességek						12	12	56	6	9	28		
5.0/6281-11/st	Tányér desszertek						10	12	56	6	9	28		
6.0/6281-11/st	Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei						10	12	91	8	9	35		
7.0/6281-11/st	Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen							12	11	4	6	14	tanterem/ tankonyha/ gazdálkodó szervezet	
8.0/6281-11/st	Vendég előtti ételkészítés									8	6	63		
9.0/6281-11/st	Különféle tálalási módok, díszítési műveletek									8	6	63		
10.0/6281-11/st	Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai									8	6	56		
11.0/6281-11/st	Munkaszervezés II.						4			4		25	tanterem/ gazdálkodó szervezet	
Összesen:		216	216	252	144	558	252	144	558	224	96	576		

Jelmagyarázat:

e = elmélet

gy = gyakorlat (tgy=tankonyhai, oktatókabineti),(ügy=üzemi, gazdálkodó szervezetenél)

st = tanulásban akadályozottak számára adaptált modul/tananyagegység

Megjegyzés:

A táblázat időterve 4. szakképzési évfolyamra tervezett, az 1.-3 szakképzési évfolyamokon 36 hétre (18+18), a 4. szakképzési évfolyamon 32 hétre (18+14).

A táblázat a kötelező szakmai elmélet (**e**) és szakmai gyakorlat (**gy**) óraszámait tartalmazza.

A táblázat óraszámai az egyes évfolyamokon kiegészülnek:

- a kötelező Testnevelés és sport, a közismereti óraszámokkal
- a kötelező összefüggő (nyári) szakmai gyakorlat órászámaival
(az első tanévet követően 90 óra, a második tanévet követően 140 óra, a harmadik tanévet követően 160 óra),
- tanulásban akadályozottak számára kötelező egészségügyi és pedagógiai célú (re)habilitációs órák számával (Kt. 52§ (6) a kötelező óraszám 15%-a).
- a szabadon tervezhető óraszámokkal.

Az iskola helyi szakmai programjába a szabadon tervezhető óraszámok terhére ajánlott modulok/ tananyagegységek, programok:

- Szintre hozó/felzárkóztató modul (matematika, anyanyelv/kommunikáció, informatika, idegen nyelv)
- Egészséges életmódra nevelés speciális szakiskolai program
- Társadalmi és életviteli ismeretek speciális szakiskolai program
- Munkába állást segítő ismeretek és gyakorlatok
- Vizsgára felkészítő modul

II. Az adaptált központi program moduljai és tananyagegységei

1. A modul azonosítója és megnevezése:

6273 -11/st Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek

1.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

1.2 A modul javasolt időkerete:

Elmélet: 264 óra

1.3 A maximális tanulói létszám:

Elméleti oktatás: 17 fő

1.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11/st Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11/st Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11/st Szakmai számítások
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	X		X
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot		X	
Választékot állít össze, árlapot készít	X	X	X
Figyelemmel kíséri az árukészletet	X	X	X
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból		X	
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását		X	
Rendelést állít össze	X	X	X
Árut vesz át	X	X	
Leltározási feladatokat végez	X	X	
Bizonylatokat állít ki		X	
Szükség szerint standol		X	X
Elszámol a napi bevétellel		X	X
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki	X	X	X
Jelenléti ívet vezet		X	
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást		X	
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz	X	X	X
Anyaghányadot, kalkulációt készít		X	X
Veszteségszámításokat végez	X	X	X
Gazdálkodási számításokat végez	X		X
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát			X
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít			X
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását	X		X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6273-11/st Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11/st Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11/st Szakmai számítások
A	Az anyagfelhasználás mérése		X	X
B	Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei		X	
A	A vendéglátás tevékenységének általános feltételei		X	
A	A vendéglátó tevékenység tárgyi feltételei		X	
A	A vendéglátó tevékenység személyi feltételei		X	
A	Munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér	X	X	
A	A munkaadó és munkavállaló kapcsolata	X	X	
A	Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	X	X	
B	A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye	X	X	X
B	A vendéglátás gazdasági számításai		X	X
C	A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók	X	X	X
C	Létszám- és bér gazdálkodással kapcsolatos mutatók	X	X	X
B	Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók	X	X	X
A	Árképzés	X	X	X
C	Marketing alapismeretek	X		
C	Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban	X	X	
C	Értékesítés ösztönzés eszközei		X	
A	Viselkedéskultúra, kommunikáció		X	
B	Az üzleti élet írásbeli formái		X	
C	A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai		X	

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek		
		1.0/6273-11/st Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11/st Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11/st Szakmai számítások
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X
3	Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban	X	X	X
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	
3	Szakmai nyelvű beszéd-készség		X	
3	Elemi számolási készség			X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11/st Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11/st Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11/st Szakmai számítások
Önállóság	X	X	X
Szorgalom, igyekezet	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11/st Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11/st Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11/st Szakmai számítások
Közérthetőség	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6273-11/st Gazdasági alapfogalmak	2.0/6273-11/st Vendéglátó tevékenység jellemzői	3.0/6273-11/st Szakmai számítások
Tervezési képesség		X	X
Rendszerező képesség	X	X	X
Áttekintő képesség	X	X	X

1.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Csoportos feladatmegoldások
 Frontális osztálymunka
 Előadás
 Magyarázat
 Digitális oktatás
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása
 Információk, ismeretek rendszerezése
 Interaktív feladatok
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése
 Beadandó feladatok
 Esettanulmány készítése szempontsor alapján
 Önálló számításos feladatok megoldása
 Kooperatív tanítás, tanulás
 Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése megadott szempontok alapján
 Egyéni és kiscsoportos adatgyűjtés, adatok értékelése
 Egyéni munka
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése
 Feladatlap megoldása, gyakorlás
 Team-munka
 Beszélgetés
 Adminisztrációs tevékenység
 Önértékelés

1.6 A modul oktatási tartalmának leírása

- Elmélet

1.0/ 6273-11/st Gazdasági alapfogalmak

88 óra

A gazdálkodás körfolyamata és elemei: szükséglet, termelés, csere, elosztás, fogyasztás, újratermelés.

A piac tényezői, csoportosítása, szereplői, működése és azokat befolyásoló tényezők, piaci verseny, kereslet, kínálat, ár, piaci formák.

Az egyéni és a legjellemzőbb társas vállalkozási formák jellemzői: egyéni vállalkozás működésének feltételei, BT, KKT, RT, KFT, alapításuk feltételei, alapító okirat, társas

vállalkozások megszűnésének módjai: csődeljárás, felszámolás, végelszámolás.

Az üzleti gazdálkodás, bevételek, kiadások, eredmény, költségek fogalma, csoportosítása, jellemzői.

Marketing tevékenység fogalma, területei, speciálisan a vendéglátóiparra jellemző eszközei, reklámeszközök a vendéglátásban

Munkabérekkel kapcsolatos alapfogalmak, mutatók: munkabér járulékai, munkabér levonásai, nettó és bruttó bér, termelékenység.

Adózási alapfogalmak, fogalmi szinten:

SZJA (adófizetésre kötelezettek köre, adó jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

Társasági adó (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

EVA (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

ÁFA (adófizetésre kötelezettek köre, jellemzői, adóelőleg, adókulcs, adófizetés)

Helyi adók (iparüzési adó, idegenforgalmi adó, kommunális adó)

2.0/ 6273-11/st Vendéglátó tevékenység jellemzői

72 óra

Választék kialakítása és közlése: étlap, itallap, árlap, ártábla, egyedi árkiírás.

A vendéglátás fogalma, jellemzői, helye, szerepe a gazdaságban.

Vendéglátás személyi, tárgyi feltételei.

Üzletkörök, üzlettípusok a vendéglátásban, minőségi előírások.

A vendéglátás tevékenységének jellemzői, munkafolyamatai, munkafolyamatok feltételei: árubeszerezés, áruátvétel, raktározás, termelés, értékesítés, szolgáltatás.

A vendéglátás munkaerő-gazdálkodásának jellemzői: munkaidő-beosztás, szabadság, felvétel, elbocsátás, munkaszerződés, munkaköri leírás, munkaadó és munkavállaló kapcsolata, anyagi felelősség, jelenléti ív.

Készletgazdálkodás a vendéglátó üzletben, készletgazdálkodás fogalmai, leltározás: áruátvétel, bevételezés, árukiadás, vételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai, leltár bizonylatai, leltárfelvételi jegy, leltárív, leltár értékelése.

Készletgazdálkodás bizonylatai: szállítólevél, számla, bevételezési bizonylat, kiadási bizonylat, vételezési jegy, standív.

Viselkedéskultúra, kommunikáció: alapvető etikett, protokollszabályok, személyiségtípusok, vendégtípusok, konfliktusok kezelése.

3.0/ 6273-11/st Szakmai számítások

104 óra

Anyaghányad számítás ételek, italok, cukrászati termékek esetében.

Veszteségszámítás, tömegszámítás.

Árképzés a vendéglátásban: beszerzési árak, eladási árak, bruttó, nettó árak, haszonkulcs.

Kalkuláció ételek, italok, cukrászati termékek esetében.

Tápanyag- és energiaszámítás, élelmiszerek tápanyag- és energiatartalmának kiszámítása.

Jövedelmezőségi számítás: nettó, bruttó bevételek, ELÁBÉ, árrés, költség, eredmény, megoszlási viszonyszámok, összefüggéseik, fedezeti pont.

Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók: forgási sebesség és mutatói, áruforgalmi mérleg sor.

Raktár-elszámoltatás, termelés-elszámoltatás, értékesítés-elszámoltatás

1.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

2. A modul azonosítója és megnevezése:

6274 -11/st Vendéglátó tevékenység alapjai

2.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

2.2 A modul javasolt időkerete:

Elmélet: 140 óra

Gyakorlat 14 óra

2.3 A maximális tanulói létszám:

Elméleti oktatás: 17 fő

Gyakorlati oktatás: 6 fő

2.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11/st Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11/st Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11/st Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11/st Fogyasztóvédelem
Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	X		X	
Munkája során alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	X		X	
Munkája során alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	X	X	X	
Munkája során alkalmazza a diétás szabályokat	X		X	
Betartja és betartatja a HACCP előírásait		X		X
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat		X		X
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket		X	X	X
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőríz	X	X	X	X
Ellenőrzi a szavatossági időket és az áruk minőségét		X	X	X
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	X	X	X	X
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat		X		

Feladatprofil	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11/st Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11/st Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11/st Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11/st Fogyasztóvédelem
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat		X		X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11/st Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11/st Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11/st Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11/st Fogyasztóvédelem
B	Táplálkozástudományi alapismeretek	X		X	
A	Élelmiszerek tápértékének megőrzése	X		X	
C	Mikroorganizmusok jellemzői	X			
C	Élelmiszerek tartósítása	X	X		
B	Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták			X	
B	Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer			X	
B	Zsiradékok			X	X
B	Tej, tejtermékek			X	X
B	Tojás			X	X
B	Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak,			X	X
B	Zöldségek, gyümölcsök			X	X
B	Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek			X	X
B	Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok			X	X
B	Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok			X	X
C	Élelmiszer vizsgálat	X		X	
A	A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei		X		X
A	Személyi higiénia		X		

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11/st Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11/st Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11/st Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11/st Fogyasztóvédelem
A	Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei		X		X
A	Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása		X		X
A	Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése		X		X
B	Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai		X		X
C	Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok				X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek			
		1.0/6274-11/st Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11/st Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11/st Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11/st Fogyasztóvédelem
4	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X	X
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X	X
3	Szakmai nyelvű beszédképesség	X	X	X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11/st Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11/st Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11/st Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11/st Fogyasztóvédelem
Pontosság	X	X	X	X
Felelősségtudat	X	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11/st Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11/st Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11/st Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11/st Fogyasztóvédelem
Határozottság	X	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek			
	1.0/6274-11/st Élelmiszerek általános alapismeretei	2.0/6274-11/st Vendéglátó tevékenység követelményei	3.0/6274-11/st Élelmiszerek csoportjai, jellemzői	4.0/6274-11/st Fogyasztóvédelem
Rendszerező képesség	X	X	X	X
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X	X	X	X

2.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

- Csoportos feladatmegoldások
- Frontális osztálymunka
- Előadás

Magyarázat
Digitális oktatás
Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása
Információk, ismeretek rendszerezése
Feladatmegoldások, eredmények értékelése
Beadandó feladatok
Esettanulmány készítése szempontsor alapján
Önálló feladatok megoldása
Kooperatív tanítás, tanulás
Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése megadott szempontok alapján
Egyéni és kiscsoportos adatgyűjtés, adatok értékelése
Egyéni munka
Tapasztalatok megosztása, értelmezése
Feladatlap megoldása, gyakorlás
Team-munka
Beszélgetés
Önértékelés
Anyagminták azonosítása
Üzemlátogatás

2.6 A modul oktatási tartalmának leírása

- Elmélet

1.0/6274-11/st Élelmiszerek általános alapismeretei

24 óra

Táplálkozási ismeretek:

Táplálkozás jelentősége

Élelmiszerek összetevői, víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése:

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra

Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások

Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások

Befejező műveletek

Mikrobiológiai ismeretek:

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége

Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

2.0/6274-11/st Vendéglátó tevékenység követelményei

20 óra

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei:

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei:

A veszély elemzés kritikus szabályozási pontjai

Fizikai, kémiai biológiai veszélyek és megelőzési lehetőségei

HACCP alapjainak a helyes termelési, helyes higiéniai, helyes vendéglátási gyakorlat betartása

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei:

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei

A helységek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma

Bejáratok, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, műhely, mosogatók, vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.

Személyi higiénia:

Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei:

Biztonságos beszerzés, minőségi áruátvétel módszerei

Nyersanyagok raktári elhelyezése, tárolási hőmérséklet és szelektív tárolás betartása

Gyümölcsök, zöldségek, tojás, húsok előkészítési követelményei

Vendéglátó termékészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás, kritikus pontjai:

Sütés, főzés, hőkezelés, hűtés kritikus pontjai

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Üzleti termék kiszolgálás szabályai, pultok, edények, csomagolóanyag higiéniai követelményei:

Szállító autó, szállítóládák, szállítást végző személy higiéniaja követelményei

Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniaja, kritikus pontjainak ellenőrzése, ellenőrzési napló vezetése.

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai:

Víz, levegő, talaj védelme

Hulladékok kezelése, szelektív gyűjtése, veszélyes hulladékok gyűjtése, elszállítása

3.0/6274-11/st Élelmiszerek csoportjai, jellemzői

82 óra

Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők.

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag, íz, és síkervizsgálata.

Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott és egyéb termékek jellemzése.

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése.

Száraztészta: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban.

Édesítőszer:

Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítősörp, izosörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása.

Cukorszirupok sűrűségvizsgálata refraktométerrel, areométerrel.

Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke, energiatartalma, felhasználása a diétás termékeknél

Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfiszír, háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése, felhasználása

Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata.

Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése.

A tej, tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított), tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata.

Tojás:

A tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei.

Tojás érzékszervi vizsgálata.

Hús, húsipari termékek:

Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző állatok húsainak és belsőségeinek jellemzése.

Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek), darabos készítmények jellemzése, felhasználása.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése, tárolása.

Vadak jellemzése:

Nagyvadak és apróvadak csoportjai, a vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése, tárolása, felhasználása.

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele, táplálkozás-élettani jelentősége, csoportjai, felhasználása, tárolása.

Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

Zöldségek:

Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, egyéb zöldségek fajtái, jellemzése, felhasználása.

Gyümölcsök:

Hazai gyümölcsök: almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái, jellemzése, felhasználása.

Déligyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái, jellemzése, felhasználása

Friss, lédús és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele.

Gyümölcsök táplálkozás-élettani jelentősége.

Édesipari termékek:

Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása.

Csokoládétermékek, kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé, előállításuk, összetételük, felhasználásuk.

Bevonómasszák fajtái, megkülönböztetésük összetétel alapján a csokoládétól, felhasználásuk.

Csokoládé és bevonómassza összehasonlító érzékszervi vizsgálata.

Fondán, marcipán, nugát összetétele, jellemzése, felhasználása.

Koffein tartalmú élelmiszerek:

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása.

Kávéital extrakttartalmának meghatározása refraktométerrel.

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

Italok:

Alkoholtartalmú italok: borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjainak minősége, felhasználása.

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval.

Alkoholmentes italok: gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása.

Fűszerek, ízesítőanyagok:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok, termékek, magvak, virágok, virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek–gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása.

Ízesítőanyagok: só és ecet jellemzése, felhasználása.

Adalékanyagok:

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése.

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer, mesterséges ízesítőszer, mesterséges tartósítószer, mesterséges aromák.

emulgeálószeres, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószeres, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái, felhasználása.

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

4.0/6274-11/st Fogyasztóvédelem

14 óra

Hazai fogyasztóvédelmi szabályok, EU-s fogyasztóvédelmi szabályok:

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, annak érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel

Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek:

Bírósági eljárások

Bíróságon kívüli eljárások

A fogyasztóvédelmi intézményrendszer

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése

Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre

A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei

- Gyakorlat

2.0/6274-11/st Vendéglátó tevékenység követelményei

14 óra

Különböző vendéglátóegységek látogatása, az alábbiak megfigyelése:

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alkalmazása

Bejáratok, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, műhely, mosogatók, vendégtér, szociális helyiségek kapcsolódása.

Nyersanyagok beszerzése, átvétele, tárolása

Árú beszerzés, minőségi áruátvétel módszerei

Nyersanyagok raktári elhelyezése, tárolási hőmérséklet és szelektív tárolás

Gyümölcsök, zöldségek, tojás, húsok előkészítése

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Szállító autó, szállítóládák, szállítás megfigyelése

Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénijája, ellenőrzési napló

Hulladékok kezelése, szelektív gyűjtése, veszélyes hulladékok gyűjtése, elszállítása

2.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

3. A modul azonosítója és megnevezése:
6275 -11/st Szakmai idegen nyelvi kommunikáció

3.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:
Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

3.2 A modul javasolt időkerete:

Elmélet: 244 óra
Gyakorlat: 132 óra

3.3 A maximális tanulói létszám:

Elméleti oktatás: ajánlott kiscsoportban
Gyakorlati oktatás 6 fő (csoportbontásban)

3.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11/st Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11/st Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11/st Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel	X	X	X
Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét	X	X	X
Idegen nyelven telefonál	X		
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el		X	X
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad	X	X	X
Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	X	X	X
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	X	X	X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek		
		1.0/6275-11/st Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11/st Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11/st Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
B	Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	X		
B	Etikett protokoll idegen nyelven	X		X
A	Illemteni formulák idegen nyelven	X		X
B	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	X	X	
C	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal	X	X	X
C	Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven		X	X
C	Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája		X	X
B	Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven		X	X
C	Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratai idegen nyelven		X	X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek		
		1.0/6275-11/st Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11/st Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11/st Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
3	Idegen nyelvű beszédképesség	X	X	X
2	Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek		
		1.0/6275-11/st Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11/st Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11/st Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
3	Telefonálás idegen nyelven	X		
5	Illemtani szabályok, udvariassági formulák alkalmazása idegen nyelven	X		
5	Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése		X	X
3	Információk adása vendégeknek, munkatársaknak idegen nyelven		X	X
5	Idegen nyelvű szakmai kifejezések		X	
4	Anyagok, áruk, eszközök, gépek, berendezések idegen nyelvű megnevezése		X	
3	Technológiák alkalmazása idegen nyelven		X	X
5	Elemi számolási készség idegen nyelven	X	X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11/st Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11/st Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11/st Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Szorgalom, igyekezet	X	X	X
Fejlődőképesség, önfejlesztés	X	X	X

Társas kompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11/st Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11/st Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11/st Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Határozottság	X	X	X
Kapcsolatteremtő készség	X	X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek		
	1.0/6275-11/st Szakmai kommunikáció	2.0/6275-11/st Vendéglátó technológia idegen nyelven	3.0/6275-11/st Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése
Logikus gondolkodás	X	X	X
Gyakorlatias feladatértelmezés	X	X	X
Emlékezőképesség		X	X

3.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Csoportos feladatmegoldások
 Kommunikációs gyakorlatok, szerepjáték, csoportos helyzetgyakorlat
 Magyarázat
 Digitális oktatás
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása
 Információk, ismeretek rendszerezése
 Feladatmegoldások, eredmények értékelése
 Kooperatív tanítás, tanulás
 Egyéni munka
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése
 Feladatlap megoldása, gyakorlás
 Team-munka
 Beszélgetés
 Egyéni szövegértelmezés
 Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása
 Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása
 Válaszadás írásban, mondatszintű kérdésekre
 Kérdések megválaszolása
 Adminisztrációs tevékenység
 Önértékelés
 Autentikus eszközök használata

Demonstrációs gyakorlatok
Média eszközök használata
Üzemlátogatások, tanulmányi kirándulások
Kiscsoportos foglalkozás

3.6 A modul oktatási tartalmának leírása

- Elmélet

1.0/ 6275-11/st Szakmai kommunikáció

36 óra

Általános protokoll szabályok, illemtan, köszönés a napszakoknak megfelelően, megszólítás, bemutatkozás, elköszönés, magázódás, tegeződés, a vendéglátáshoz kötődő udvariassági formulák: vendég fogadása, ültetése, kínálatközlő eszköz átadása.

Rendelésfelvétel, ajánlás formái: ételek, italok, desszertek. Fizetési módok: készpénzzel, átutalással, hitelkártyával. Fizettetés: a számla átadásához, bankkártya kezeléséhez, hitelszámla kitöltéséhez, készpénzfizetés záró műveleteihez tartozó kommunikáció.

Problémakezelés, konfliktusok megoldása: rendelésfelvétellel kapcsolatos konfliktusok, ételek és italok minőségével kapcsolatos problémák kezelése, fizetetéssel kapcsolatos problémák kezelése.

Egyszerű párbeszéd, társalgás vendéggel, munkatárssal, információk átadása: a helyi idegenforgalmi attrakciók megnevezése, útbaigazítás, közlekedési eszközök használata, a vendég távozásával kapcsolatos kommunikáció, a vendéglátós tevékenység napi munkái során felmerülő együttműködési pontok a munkatársak között.

Kommunikációs formák: élőbeszéd, telefonos beszélgetések udvariassági formái, sajátosságai, internet használat, idegen nyelvű elektronikus levelezés sajátosságai (e-mail).

Elemi számolási készség idegen nyelven: a négy alapvető matematikai művelet.

Munkatársakkal, szállítókkal, viszonteladókkal kommunikáció: időpont egyeztetések, mennyiségek, kiszemelések, a szállítással kapcsolatos információk.

Egyszerű utasítások adása, fogadása: a napi munkához kapcsolódó felszólítások és azok megválaszolása.

2.0/ 6275-11/st Vendéglátó technológia idegen nyelven

144 óra

Vendéglátó gépek, berendezések, eszközök idegen nyelvű műveleti jelzései, feliratai

Élelmiszerek, alapanyagok, félkész termékek, járulékos anyagok idegen nyelvű megnevezései: tej és termékei, tojás, hús és húspari termékek, halak és egyéb hidegvérű állatok, gabonafélék és termékeik, természetes édesítőszer, étkezési zsiradékok, zöldségfélék, gyümölcsök, az ételkészítés segédanyagai

Ételek, sütemények, reggeli és uzsonnaitalok, kávé, tea idegen nyelven

Alapvető konyhatechnológiai eljárások idegen nyelven: az étel-, süteménykészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei

Vendéglátásban használt eszközök idegen nyelven: a konyhán és a cukrászüzemben használt edények és kéziszerszámok, a pultban és az étteremben használt evőeszközök, tálalóeszközök, tányérok, poharak, textíliák

Eszközök, anyagok és műveletek összekapcsolása egyszerű mondatban

3.0/ 6275-11/st Speciális idegen nyelvű szakmai szókincs bővítése

64 óra

Egészséges táplálkozás: az alapanyagok arányainak helyes megválasztása, egészséges alapanyagok, kímélő készítési módok.

Mennyiségi egységek és anyagok alkalmazása a receptekben

Hagyományos és korszerű receptek.

Alkoholtartalmú italok: borok, pezsgők, sörök, párlatok, likőrök, kevert italok, alkoholmentes italok: víz, gyümölcs- és zöldséglevek, üdítőitalok.

Magyar gasztronómia specialitásai, a magyar konyha jellemzői.

Ételek, sütemények: Palócleves, Bográcsgulyás, Jókai babaleves, Hortobágyi húsos palacsinta, Rácpony, Halászlé, Csáky rostélyos, Paprikás csirke, Töltött káposzta, Disznótoros, Túrós csusza, Gundel palacsinta, Vargabéles, Rétesek, Rákóczi túrós Kecskeméti barackpuding, Somlói galuska, Dobostorta, Rigó Jancsi, Indiáner, Zserbó, Konyakos meggy

Rendezvények típusai, jellemzői: konferenciák, tanácskozások, fogadások, gálaétkezések, díszétkezések, koktélpertik, családi események, kitelepülések.

- Gyakorlat

1.0/6275-11/st Szakmai kommunikáció

üzemi gyakorlat 54 óra

Általános protokoll szabályok, illemtan, köszönés a napszakoknak megfelelően, megszólítás, bemutatkozás, elköszönés, magázódás, tegeződés, a vendéglátáshoz kötődő udvariassági formulák: vendég fogadása, ültetése, kínálatközlő eszköz átadása.

Munkatársakkal, szállítókkal, viszonteladókkal kommunikáció: időpont egyeztetések, mennyiségek, kiszérések, a szállítással kapcsolatos információk.

Egyszerű utasítások adása, fogadása: a napi munkához kapcsolódó felszólítások és azok megválaszolása.

Internet használat, idegen nyelvű elektronikus levelezés (e-mail).

2.0/6275-11/st Vendéglátó technológia idegen nyelven

üzemi gyakorlat 36 óra

Vendéglátó gépek, berendezések, eszközök idegen nyelvű műveleti jelzései, feliratai

Élelmiszerek, alapanyagok, félkész termékek, járulékos anyagok idegen nyelvű megnevezései: tej és termékei, tojás, hús és húsipari termékek, halak és egyéb hidegvérű állatok, gabonafélék és termékeik, természetes édesítőszer, étkezési zsiradékok, zöldségfélék, gyümölcsök, az ételkészítés segédanyagai

Ételek, sütemények, reggeli és uzsonnaitalok, kávé, tea idegen nyelven

Alapvető konyhatechnológiai eljárások idegen nyelven: az étel-, süteménykészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei

Vendéglátásban használt eszközök idegen nyelven: a konyhán és a cukrászüzemben használt edények és kéziszerszámok, a pultban és az étteremben használt evőeszközök, tálalóeszközök, tányérok, poharak, textíliák

Eszközök, anyagok és műveletek összekapcsolása egyszerű mondatban

3.0/ 6275-11/st Speciális idegen nyelvű szakmai szókinccs bővítése

üzemi gyakorlat 42 óra

A vendéglátás speciális szakmai szókinccsének alkalmazása, a szakterületre jellemző eszközök, gépek, berendezések szókinccsének begyakorlása szituációkon keresztül.

Egy-egy szakterület technológiai kulcsszavainak, kifejezéseinek idegen nyelvű alkalmazása, a szakterületre jellemző eszközökhöz, gépekhez, berendezésekhez kapcsolódó technológiai kulcsszavak, kifejezések begyakorlása szituációkon keresztül.

Egy-egy szakterületen a mindennapi munkafolyamatok közben használt kifejezések idegen nyelvű alkalmazása, a szakterületre jellemző munkafolyamatokhoz kapcsolódó kulcsszavak, kifejezések, mondatok begyakorlása szituációkon keresztül

3.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

4. A modul azonosítója és megnevezése

6280-11/st Ételkészítés I.

4.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

4.2 A modul javasolt időkerete:

Elmélet: 178 óra

Gyakorlat: 1313 óra

4.3 A maximális tanulói létszám:

Elméleti oktatás: 17 fő

Gyakorlati oktatás: 6 fő

4.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek													
	1.0/6280-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11/st Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11/st Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11/st Alapkészítmények-köretetek, főzelékek	5.0/6280-11/st Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások peccsenyelevek	6.0/6280-11/st Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11/st Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11/st Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11/st Alapkészítmények-házi származásokból készíthető ételek	10.0/6280-11/st Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11/st Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11/st Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	13.0/6280-11/st Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11/st Munkaszervezés I.
Elvégzi az egyéni előkészületeit	X													
Tájékozódik a napi feladatokról														X
Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket,	X	X												X

Feladatprofil	Tananyagegységek													
	1.0/6280-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11/st Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11/st Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11/st Alapkészítmények-köreték, főzelékek	5.0/6280-11/st Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek	6.0/6280-11/st Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11/st Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11/st Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11/st Alapkészítmények-házi szárnyasokból készíthető ételek	10.0/6280-11/st Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11/st Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11/st Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	13.0/6280-11/st Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11/st Munkaszervezés I.
eszközöket, anyagokat														
Használja a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket	X	X												X
Ételkészítési alap, kiegészítő, és befejező műveleteket végez		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Salátákat, önteteket készít			X											
Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülő főzelékeket, köretet készít, tálal				X										
Hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít, tálal					X									
Leveseket és levesbetéteket készít, tálal						X								
Meleg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és alkalmazza							X							
Sós tészta ételeket készít, tálal							X					X		
Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal								X						
A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal										X				
Házi szárnyasokból ételek készít és tálal									X					
Vadhúsokból ételeket készít és tálal											X			

Feladatprofil	Tananyagegységek													
	1.0/6280-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11/st Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11/st Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11/st Alapkészítmények-körettek, főzelékek	5.0/6280-11/st Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek	6.0/6280-11/st Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11/st Alapkészítmények-melegetőételek	8.0/6280-11/st Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11/st Alapkészítmények-háziásványosokból készíthető ételek	10.0/6280-11/st Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11/st Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11/st Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	13.0/6280-11/st Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11/st Munkaszervezés I.
Éttermi meleg-tésztákat készít, törekedve a hagyományos készítési módra, újszerű megjelenési formában tálalva												X		
Egyszerű menüt elkészít és tálal													X	
Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszít													X	
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében	X													X
Ügyel a vagyonbiztonságra	X													
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	X													X
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	X													X

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek													
		1.0/6280-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11/st Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11/st Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11/st Alapkészítmények-köretetek, főzelékek	5.0/6280-11/st Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások necsenszelevek	6.0/6280-11/st Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11/st Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11/st Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11/st Alapkészítmények-házi szárnyasokból készíthető ételek	10.0/6280-11/st Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11/st Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11/st Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	13.0/6280-11/st Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11/st Munkaszervezés I.
A	Az ételkészítési alapkiegészítő és befejező műveletei		X												
A	Saláták és öntetek			X											
A	Főzelékek, köretetek				X										
A	Hagyományos ételekhez tartozó mártások					X									
A	Levesek, levesbetétek						X								
A	Meleg előételek							X							
A	Sós tésztaételek							X					X		
A	Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek								X						
A	Vágóállatok húsrészeinek belsősegeinek felhasználhatósága									X					
A	Házi szárnyasokból készíthető ételek									X					
A	Vadhúsokból készíthető ételeket										X				
A	Éttermi meleg-tészták											X			
A	Menü összeállítás alapszabályai												X		

típus	Szakmai ismeretek	Tananyagegységek													
		1.0/6280-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11/st Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11/st Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11/st Alapkészítmények-köretek, főzelékek	5.0/6280-11/st Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenevelevek	6.0/6280-11/st Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11/st Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11/st Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11/st Alapkészítmények-hájszárnyasokból készíthető ételek	10.0/6280-11/st Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11/st Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11/st Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	13.0/6280-11/st Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11/st Munkaszervezés I.
C	Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői	X													
B	Üzemtan	X													
A	A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi és vagyonvédelmi szabályai	X													
A	Napi konyhai feladatok														X

szint	Szakmai készségek	Tananyagegységek													
		1.0/6280-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11/st Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11/st Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11/st Alapkészítmények-köretek, főzelékek	5.0/6280-11/st Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek	6.0/6280-11/st Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11/st Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11/st Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11/st Alapkészítmények-házi szárnyasokból készíthető ételek	10.0/6280-11/st Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11/st Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11/st Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	13.0/6280-11/st Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11/st Munkaszervezés I.
3	Kézírás	X												X	X
3	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	Szakmai nyelvű beszédképesség														X
4	Elemi számolási készség		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
1	Elemi szintű számítógép használat													X	X

Személyes kompetenciák	Tananyagegységek													
	1.0/6280-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11/st Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11/st Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11/st Alapkészítmények-köretek, főzelékek	5.0/6280-11/st Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek	6.0/6280-11/st Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11/st Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11/st Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11/st Alapkészítmények-háizsármayasokból készíthető ételek	10.0/6280-11/st Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11/st Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11/st Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	13.0/6280-11/st Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11/st Munkaszervezés I.
Állóképesség			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Kézügyesség		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

Társas kompetenciák	Tananyagegységek													
	1.0/6280-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11/st Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11/st Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11/st Alapkészítmények-köretek, főzelékek	5.0/6280-11/st Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek	6.0/6280-11/st Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11/st Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11/st Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11/st Alapkészítmények-háizsármayasokból készíthető ételek	10.0/6280-11/st Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11/st Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11/st Alapkészítmények-éttermi meleg tészták	13.0/6280-11/st Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11/st Munkaszervezés I.
Kompromisszumkésztség													X	X

Módszerkompetenciák	Tananyagegységek													
	1.0/6280-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6280-11/st Technológiai alapismeretek	3.0/6280-11/st Alapkészítmények-saláták és öntetek	4.0/6280-11/st Alapkészítmények-körettek, főzelékek	5.0/6280-11/st Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek	6.0/6280-11/st Alapkészítmények-levesek, levesbetétek	7.0/6280-11/st Alapkészítmények-meleg előételek	8.0/6280-11/st Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	9.0/6280-11/st Alapkészítmények-házi szárnyasokból készíthető ételek	10.0/6280-11/st Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek	11.0/6280-11/st Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek	12.0/6280-11/st Alapkészítmények-éttermi meleg tésták	13.0/6280-11/st Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai	14.0/6280-11/st Munkaszervezés I.
A környezet tisztántartása	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X	X											X	X

4.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Demonstráció
 Szerepjáték, csoportos helyzetgyakorlat
 Számítógépes szimuláció
 Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása
 Információk, ismeretek rendszerzése megadott szempontok alapján
 Esetmegfigyelés, esetismertetés, esetmegbeszélés, esetelemzés szempontsor alapján
 Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése kérdéssor alapján
 Tapasztalatok megosztása, értelmezése
 Feladatlap megoldása, gyakorlás
 Gépek műszaki leírásának értelmezése
 Adminisztrációs tevékenység
 Dokumentáció készítése, dokumentumelemzés
 Gyakorlati feladat bemutatása
 Manuális készségek fejlesztése
 Egyéni/kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással
 Utasítások alapján önálló feladatmegoldás
 Team munka
 Önértékelés, csoportos értékelés
 Önfejlesztés

4.6 A modul oktatási tartalmának leírása

– **Elmélet**

1.0 6280-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP

12 óra

Munkavédelmi előírások a vendéglátóipari üzletekben

Balesetvédelmi előírások, munkaruha biztosítása, balesetvédelmi oktatás, baleset megelőzés, teendők balesetek esetén, vagyonvédelem
Tűzvédelmi előírások, tüzesetek megelőzése, teendők tüzesetek esetében, menekülési útvonal
Gépek, berendezések munkaeszközök előírás szerinti használata
Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata, megjelenés a munkahelyen
Foglalkozási ártalmak és azok kivédésének lehetőségei
Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában
HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés
Energiatakarékosság

2.0 6280-11/st Technológiai alapismeretek

26 óra

A konyhák és kapcsolódó helyiségek kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései
Gazdasági bejárat, áruátvevő
Raktározás – raktárak
Előkészítés - előkészítő helyiségek
Termelés – termelő helyiségek
Értékesítés – értékesítés helyiségei
Egyéb helyiségek,
Konyhatechnológiai műveletek:
A nyers-, a félkész- és a fogyasztásra kész élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása és előkészítése:
az élelmiszerek kiválasztása
a zöldség- és gyümölcsfélék összetétele és szezonális áttekintése
a zöldség- és gyümölcsfélék előkészítése
malomipari termékek előkészítése
állati eredetű élelmiszerek előkészítése
Az elkészítés műveletei:
főzés
gőzölés
sütés
pirítás
párolás
Az elkészítés kiegészítő műveletei:
sűrítési eljárások
dúsítási eljárások
bundázási eljárások
alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek készítése
fűszerezés, ízesítés
Befejező műveletek

3.0/6280-11/st Alapkészítmények-saláták és öntetek

4 óra

Saláták csoportosítása, készítése:
nyersen
főzéssel
sütéssel
tartósítással készült saláták
Salátaöntetek (dressingek):

ecet-olaj öntetek
tejtermék alapú öntetek
majonéz alapú öntetek
paradicsomos öntetek
hideg hollandi mártás alapú öntetek
gyümölcsös öntetek
Saláták tálalása, díszítése
Saláták és öntetek tárolása, eltarthatósága
Salátabár kínálata
Saláták és öntetek készentartása, tálalása, eltarthatósága

4.0/6280-11/st Alapkészítmények-köreték, főzelékek

12 óra

Köreték készítése:
zöldségféléből készíthető köreték
burgonyából készíthető köreték
gabonaféléből készíthető köreték
tészta köreték
gyümölcsökből készíthető köreték
vegyes köreték
Főzelékek készítése:
rántással készíthető főzelékek
habarással készíthető főzelékek
lisztszórással készíthető főzelékek
saját anyagával sűrített főzelékek
Köreték, főzelékek készentartása, tálalása, eltarthatósága

5.0/6280-11/st Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek

10 óra

Mártások, pecsenyelevek készítése
Hideg mártások készítése:
majonézalapú mártások
vinaigrette alapú mártások
egyéb hideg mártások
zománcmártások
Meleg mártások készítése:
egyszerű meleg mártások
gyümölcsmártások
francia alapmártások és a belőlük készíthető mártások
Pecsenyelevek készítése, tálalása
A mártások és pecsenyelevek készentartása, tálalása, és eltarthatósága

6.0/6280-11/st Alapkészítmények-levesek, levesbetétek

10 óra

Levesek készítése, tálalása:
Híglevesek:
húslevesek
erőlevesek
magyaros híglevesek
Sűrített levesek:
egyszerű sűrített levesek

pürélevesek
krémlevesek
gyümölcslevesek
nyáklevesek
összetett levesek
Levesbetétek készítése, tálalása
Levesek és levesbetétek készentartása, tálalása, eltarthatósága

7.0/6280-11/st Alapkészítmények-meleg előételek

14 óra

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek
Tojásból készíthető meleg előételek
Tésztából készíthető meleg előételek
Sajtból készíthető meleg előételek
Húsból és belsőségekből készíthető meleg előételek
Meleg előételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

8.0/6280-11/st Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

8 óra

Édesvízi halakból készíthető ételek
Tengeri halakból készíthető ételek
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek
Halak és egyéb hidegvérű állatokból készülő ételek készentartása, tálalása és eltarthatósága

9.0/6280-11/st Alapkészítmények-háziszárnyasokból készíthető ételek

16 óra

Csirkéből és jércéből készíthető ételek
Pulykából készíthető ételek
Kacsából és libából készíthető ételek
Házigalambból és gyöngytyúkból készíthető ételek
A háziszárnyasokból készülő ételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

10.0/6280-11/st Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek

26 óra

Sertéshúsból készíthető ételek:
egészben sütéssel készíthető
frissen sütéssel készíthető
párolással készíthető
főzéssel készíthető
belsőségekből készíthető
Borjúhúsból készíthető ételek:
egészben sütéssel készíthető
frissen sütéssel készíthető
párolással készíthető
főzéssel készíthető
belsőségekből készíthető
Marhahúsból készíthető ételek:
egészben sütéssel készíthető
frissen sütéssel készíthető
párolással készíthető
főzéssel készíthető

belsősegekből készíthető
Bárány- és ürühúsból készíthető ételek:
egészben sütéssel készíthető
frissen sütéssel készíthető
párolással készíthető
főzéssel készíthető
belsősegekből készíthető

A sertés-, borjú-, marha- valamint bárány- és ürühúsból készíthető ételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

11.0/6280-11/st Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek

10 óra

Vadakból készíthető ételek:
egészben sütéssel készíthető
frissen sütéssel készíthető
párolással készíthető
főzéssel készíthető
belsősegekből készíthető
Vadszárnyasokból készíthető ételek:
egészben sütéssel készíthető
frissen sütéssel készíthető
párolással készíthető
főzéssel készíthető

A vadakból és vadszárnyasokból készíthető ételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

12.0/6280-11/st Alapkészítmények-éttermi meleg tészták

16 óra

Öntetek, mártások, habok és töltelékek készítése
Gyúrt tésztából készíthető éttermi tészták
Kevert tésztából készíthető éttermi tészták
Omlós tésztából készíthető éttermi tészták
Rétesek és bélesek
Vajas- és hájas tésztából készíthető éttermi tészták
Kelt tésztából készíthető éttermi tészták
Égetett tésztából készíthető éttermi tészták
Felvertékből készíthető éttermi tészták
Éttermi meleg tészták készentartása, tálalása, eltarthatósága

13.0/6280-11/st Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai

6 óra

Az étrend összeállításának gasztronómiai szabályai

14.0/6280-11/st Munkaszervezés I.

8 óra

A napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkaterv készítése

– Gyakorlat

1.0/6280-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP tanműhely 16 óra, üzemi gyakorlat 28 óra

Munkavédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, baleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, üzlet tűzveszélyességi besorolása, mentők, tűzoltóság, rendőrség értesítése, Konyhai gépek bemutatása, működésük elsajátítása, beüzemelésük, gépek tisztítása, karbantartása

Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos követelmények, munka- és védőruhára, védőfelszerelésre vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, szakmai követelmények a szakács munkavégzése során,

HACCP dokumentumai, bizonylatai a szakács munkájában, azok tartalmi, formai előírásai, megismerése, kitöltése,

Energiatakarékosság

2.0/6280-11/st Technológiai alapismeretek tanműhely 72 óra, üzemi gyakorlat 84 óra

Vendéglátó üzlet alaprajzának elkészítése, a konyha és kapcsolódó helyiségeinek funkciói, gépek, berendezések, felszerelések megismerése

Konyhatechnológiai műveletek:

A nyers-, a félkész- és a fogyasztásra kész élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása és előkészítése: Az élelmiszerek kiválasztásának elvégzése

A zöldség- és gyümölcsfélék előkészítése

Malomipari termékek előkészítése

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése

Az elkészítés műveleteinek gyakorlása:

főzés

gőzölés

sütés

pirítás

párolás

Az elkészítés kiegészítő műveleteinek gyakorlása:

sűrítési eljárások

dúsítási eljárások

bundázási eljárások

alaplevek, kivonatok, peccsenyelevek készítése

fűszerezés, ízesítés

Befejező műveletek gyakorlása

3.0/6280-11/st Alapkészítmények-saláták és öntetek tanműhely 25 óra, üzemi gyakorlat 42 óra

Saláták csoportosítása, készítése:

nyersen

főzéssel

sütéssel

tartósítással készült saláták

Salátaöntetek (dresszingek)

ecet-olaj öntetek

tejtermék alapú öntetek

majonéz alapú öntetek

paradicsomos öntetek
hideg hollandi mártás alapú öntetek
gyümölcsös öntetek
Saláták tálalása, díszítése
Saláták és öntetek tárolása, eltarthatósága
Salátabár kínálata
Saláták és öntetek készentartása, tálalása, eltarthatósága

4.0/6280-11/st Alapkészítmények-köreték, főzelékek

tanműhely 37 óra, üzemi gyakorlat 70 óra

Köreték készítése:
zöldségféléből készíthető köreték
burgonyából készíthető köreték
gabonaféléből készíthető köreték
tészta köreték
gyümölcsökből készíthető köreték
vegyes köreték
Főzelékek készítése:
rántással készíthető főzelékek
habarással készíthető főzelékek
lisztszórással készíthető főzelékek
saját anyagával sűrített főzelékek
Köreték, főzelékek készentartása, tálalása, eltarthatósága

5.0/6280-11/st Alapkészítmények-hagyományos ételekhez tartozó mártások pecsenyelevek

tanműhely 37 óra, üzemi gyakorlat 70 óra

Mártások, pecsenyelevek készítése
Hideg mártások készítése:
majonézalapú mártások
vinaigrette alapú mártások
egyéb hideg mártások
zománcmártások
Meleg mártások készítése:
egyszerű meleg mártások
gyümölcsmártások
francia alapmártások és a belőlük készíthető mártások
Pecsenyelevek készítése, tálalása
A mártások és pecsenyelevek készentartása, tálalása, és eltarthatósága

6.0/6280-11/st Alapkészítmények-levesek, levesbetétek

tanműhely 37 óra, üzemi gyakorlat 70 óra

Levesek készítése, tálalása:
Híglevesek:
húslevesek
erőlevesek
magyaros híglevesek
Sűrített levesek:
egyszerű sűrített levesek
pürélevesek
krémlevesek
gyümölcslevesek

nyáklevések
összetett levesek
Levesbetétek készítése, tálalása
Levesek és levesbetétek készentartása, tálalása, eltarthatósága

7.0/6280-11/st Alapkészítmények-meleg előételek

tanműhely 53 óra, üzemi gyakorlat 77 óra

Meleg előételek készítése és tálalása:
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek
Tojásból készíthető meleg előételek
Tésztából készíthető meleg előételek
Sajtból készíthető meleg előételek
Húsból és belsőségekből készíthető meleg előételek
Meleg előételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

8.0/6280-11/st Alapkészítmények-halak és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

tanműhely 23 óra, üzemi gyakorlat 56 óra

Halételek készítése és tálalása:
Édesvízi halakból készíthető ételek
Tengeri halakból készíthető ételek
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek
Halak és egyéb hidegvérű állatokból készülő ételek készentartása, tálalása és eltarthatósága

9.0/6280-11/st Alapkészítmények-háziszárnyasokból készíthető ételek

tanműhely 35 óra, üzemi gyakorlat 98 óra

Háziszárnyas ételek készítése és tálalása:
Csirkéből és jércéből készíthető ételek
Pulykából készíthető ételek
Kacsából és libából készíthető ételek
Házigalambból és gyöngytyúkból készíthető ételek
A háziszárnyasokból készülő ételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

10.0/6280-11/st Alapkészítmények-vágóállatokból készíthető ételek

tanműhely 75 óra, üzemi gyakorlat 126 óra

Sertéshúsból készíthető ételek:
egészben sütéssel készíthető
frissen sütéssel készíthető
párolással készíthető
főzéssel készíthető
belsőségekből készíthető
Borjúhúsból készíthető ételek:
egészben sütéssel készíthető
frissen sütéssel készíthető
párolással készíthető
főzéssel készíthető
belsőségekből készíthető
Marhahúsból készíthető ételek:
egészben sütéssel készíthető
frissen sütéssel készíthető
párolással készíthető
főzéssel készíthető

belsősegekből készíthető
Bárány- és ürühúsból készíthető ételek:
egészben sütéssel készíthető
frissen sütéssel készíthető
párolással készíthető
főzéssel készíthető
belsősegekből készíthető

A sertés-, borjú-, marha- valamint bárány- és ürühúsból készíthető ételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

11.0/6280-11/st Alapkészítmények-vadhúsokból készíthető ételek

tanműhely 19 óra, üzemi gyakorlat 49 óra

Vadakból készíthető ételek:

egészben sütéssel készíthető
frissen sütéssel készíthető
párolással készíthető
főzéssel készíthető
belsősegekből készíthető

Vadszárnyasokból készíthető ételek

egészben sütéssel készíthető
frissen sütéssel készíthető
párolással készíthető
főzéssel készíthető

A vadakból és vadszárnyasokból készíthető ételek készentartása, tálalása, eltarthatósága

12.0/6280-11/st Alapkészítmények-éttermi meleg tészták

tanműhely 25 óra, üzemi gyakorlat 77 óra

Öntetek, mártások, habok és töltelékek készítése

Gyúrt tésztából készíthető éttermi tészták

Kevert tésztából készíthető éttermi tészták

Omlós tésztából készíthető éttermi tészták

Rétesek és bélesek

Vajas- és hájas tésztából készíthető éttermi tészták

Kelt tésztából készíthető éttermi tészták

Égetett tésztából készíthető éttermi tészták

Felvertékből készíthető éttermi tészták

Éttermi meleg tészták készentartása, tálalása, eltarthatósága

13.0/6280-11/st Egyszerűen elkészíthető menü összeállításának alapszabályai

tanműhely 12 óra

Az étrend összeállításának gasztronómiai szabályai

Háromfogásos napi menük összeállítása, elkészítése, készentartása, tálalása, eltarthatósága

4.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

5. A modul azonosítója és megnevezése:

6281-11/st Ételkészítés II.

5.1 A modulra vonatkozó belépési feltételek:

Megegyeznek a képzés megkezdéséhez szükséges feltételekkel.

5.2 A modul javasolt időkerete:

Elmélet: 118 óra

Gyakorlat: 833 óra

5.3 A maximális tanulói létszám:

Elméleti oktatás: 17 fő

Gyakorlati oktatás: 6 fő

5.4 A modul elvégzése során szerezhető kompetenciák

X-szel történik a megjelölés, hogy melyik tananyagegységhez mely feladatok, szakmai ismeretek, szakmai készségek, személyes-, társas, módszerkompetenciák tartoznak!

Feladatprofil	Tananyagegységek										
	1.0/6281-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6281-11/st Technológiai újonságok	3.0/6281-11/st Hidegkonyhai készítmények	4.0/6281-11/st Hideg édességek	5.0/6281-11/st Tányér desszertek	6.0/6281-11/st Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei	7.0/6281-11/st Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen	8.0/6281-11/st Vendég előtti ételkészítés	9.0/6281-11/st Különféle tálalási módok, díszítési műveletek	10.0/6281-11/st Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai	11.0/6281-11/st Munkaszervezés II.
Kapcsolatot tart a társrészlegekkel										X	X
Alkalmazza a különleges és új konyhatechnikát, technológiákat		X				X		X	X	X	X
A nemzetközi étkezési szokások alapján jellegzetes nemzetközi ételeket készít és tálal						X			X		X
Nemzeti ételeket készít és tálal						X			X		X
Hideg-, meleg előételeket készít és tálal			X			X	X				X
Hidegtálat tervez és készít el			X								X
Büfé és rendezvényételeket készít			X				X				X
Tányérdesszerteket készít és tálal					X						X
Hideg édességeket készít és tálal					X						X
Vendég előtti ételkészítési műveleteket végez								X			X
Díszítőelemeket készít								X	X		X

Feladatprofil	Tananyagcsoportok										
	1.0/6281-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6281-11/st Technológiai újdonságok	3.0/6281-11/st Hidegkonyhai készítmények	4.0/6281-11/st Hideg édességek	5.0/6281-11/st Tányér desszertek	6.0/6281-11/st Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei	7.0/6281-11/st Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen	8.0/6281-11/st Vendég előtti ételkészítés	9.0/6281-11/st Különböző tálalási módok, díszítési műveletek	10.0/6281-11/st Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai	11.0/6281-11/st Munkaszervezés II.
Alkalmi menüsört állít össze és készít el										X	X
Étlapot tervez és készít										X	X
Étrendet állít össze										X	X
Megtervezi és megvalósítja az ételek tálalását és díszítését								X			X
Számítógépet kezel, menüt állít össze, adatokat rögzít, szakmai számításokat végez excel táblában										X	X
Betartatja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	X										
Betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	X										

		Tananyagegységek										
szint	Szakmai készségek	1.0/6281-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6281-11/st Technológiai újdonságok	3.0/6281-11/st Hidegkonyhai készítmények	4.0/6281-11/st Hideg édességek	5.0/6281-11/st Tányér desszertek	6.0/6281-11/st Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei	7.0/6281-11/st Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen	8.0/6281-11/st Vendég előtti ételkészítés	9.0/6281-11/st Különféle tálalási módok, díszítési műveletek	10.0/6281-11/st Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai	11.0/6281-11/st Munkaszervezés II.
3	Kézírás	X										X
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X								X	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése								X			
5	Szakmai nyelvű beszédképesség								X			X
4	Elemi számolási készség							X				X

		Tananyagegységek										
	Személyes kompetenciák	1.0/6281-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6281-11/st Technológiai újdonságok	3.0/6281-11/st Hidegkonyhai készítmények	4.0/6281-11/st Hideg édességek	5.0/6281-11/st Tányér desszertek	6.0/6281-11/st Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei	7.0/6281-11/st Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen	8.0/6281-11/st Vendég előtti ételkészítés	9.0/6281-11/st Különféle tálalási módok, díszítési műveletek	10.0/6281-11/st Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai	11.0/6281-11/st Munkaszervezés II.
	Külső megjelenés			X	X	X	X		X			
	Elhivatottság, elkötelezettség	X	X								X	
	Fejlődőképesség, önfejlesztés		X						X	X		

	Tananyagegységek										
Társas kompetenciák	1.0/6281-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6281-11/st Technológiai újdonságok k	3.0/6281-11/st Hidegkonyhai készítmények	4.0/6281-11/st Hideg édességek	5.0/6281-11/st Tányér desszertek	6.0/6281-11/st Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei	7.0/6281-11/st Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen	8.0/6281-11/st Vendég előtti ételkészítés	9.0/6281-11/st Különféle tálalási módok, díszítési műveletek	10.0/6281-11/st Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai	11.0/6281-11/st Munkaszervezés II.
Rugalmasság								X		X	X
Udvariasság								X			
Kompromisszumkészség		X									X

	Tananyagegységek										
Módszerkompetenciák	1.0/6281-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP	2.0/6281-11/st Technológiai újdonságok k	3.0/6281-11/st Hidegkonyhai készítmények	4.0/6281-11/st Hideg édességek	5.0/6281-11/st Tányér desszertek	6.0/6281-11/st Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei	7.0/6281-11/st Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen	8.0/6281-11/st Vendég előtti ételkészítés	9.0/6281-11/st Különféle tálalási módok, díszítési műveletek	10.0/6281-11/st Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai	11.0/6281-11/st Munkaszervezés II.
Rendszerező képesség		X				X			X	X	X
Új ötletek, megoldások kipróbálása		X				X		X	X		X
Harmóniára, esztétikára való törekvés			X	X	X	X	X	X	X		

5.5 A modul elsajátításának módszerei, tanulói tevékenységformák:

Demonstráció
Szerepjáték, csoportos helyzetgyakorlat
Számítógépes szimuláció
Prezentáció, kiselőadás készítése, bemutatása
Információk, ismeretek rendszerzése
Esetmegfigyelés, esetismertetés, esetmegbeszélés, esetelemzés szempontsor alapján
Vázlatkészítés, lényegkiemelés, kulcsszavak kijelölése
Tapasztalatok megosztása, értelmezése
Feladatlap megoldása, gyakorlás
Gépek műszaki leírásának értelmezése
Adminisztrációs tevékenység
Dokumentáció készítése, dokumentumelemzés
Gyakorlati feladat bemutatása
Manuális készségek fejlesztése
Egyéni/kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással
Utasítások alapján önálló feladatmegoldás
Team munka
Önértékelés, csoportos értékelés
Önfejlesztés
Kreativitás, képességfejlesztés

5.6 A modul oktatási tartalmának leírása

6281-11/st Ételkészítés II.

– Elmélet

1.0/6281-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP 4 óra

Munkavédelmi előírások a vendéglátóipari üzletekben,
Balesetvédelmi előírások, munkaruha biztosítása, balesetvédelmi oktatás, baleset megelőzés, teendők balesetek esetén, vagyónvédelem.
Tűzvédelmi előírások, tüzesetek megelőzése, teendők tüzesetek esetében, menekülési útvonal
Gépek, berendezések munkaeszközök előírás szerinti használata.
Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata, megjelenés a munkahelyen.
Foglalkozási ártalmak és azok kivédésének lehetőségei.
Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.
HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés
Energiatakarékosság

2.0/6281-11/st Technológiai újdonságok 8 óra

Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során
hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)
alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés
konfitálás
sokkolás (cook and chill)
mikrohullámú hőkezelés

hidegen sütés technológia
A mindenkor jelentkező új irányzatok követése

3.0/6281-11/st Hidegkonyhai készítmények

18 óra

Összetett és különleges saláták készítése
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek
Tojásból készíthető hideg előételek
Pástétomok, terrinek, habok
Halakból és egyéb hidegvérűekből készíthető hideg előételek
Kocsonyázott hideg előételek
Hideg húsételek, felvágottak, belsőségek
Sajt és sajtkészítmények
Szendvicsek
Vegyes ízelítők összeállítása
Hidegtálak tervezés, összeállítása
A hidegkonyhai készítmények készentartása, tálalása, eltarthatósága

4.0/6281-11/st Hideg édességek

18 óra

Hideg édességek készítése
krémek, habok
hideg pudingok
parfék, sorbetek
gyümölcskészítmények
hideg édességek kiegészítői: öntetek, mártások, díszítőelemek
A hideg édességek készentartása, tálalása, eltarthatósága

5.0/6281-11/st Tányér desszertek

16 óra

A tányér desszertek összeállításának szabályai
A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:
éttermi meleg tészták
hideg édességek
felfújtak, pudingok
parfék, fagylaltok
öntetek, mártások, habok
dekorációk
A tányér desszertek készentartása, tálalása, eltarthatósága

6.0/6281-11/st Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei

18 óra

A francia konyha jellegzetes ételei
A skandináv konyha jellegzetes ételei
Az angol konyha jellegzetes ételei
A német konyha jellegzetes ételei
Hazánkkal szomszédos nemzetek konyhái
A mediterrán konyha jellegzetes ételei
Távol-keleti konyhák jellegzetes ételei
Hazánk tájjellegű ételkülönlegességei

A hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételeinek készentartása, tálalása, eltarthatósága

7.0/6281-11/st Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen 4 óra

A büfé és rendezvény ételválaszték összeállításának szabályai:

- büfé reggeli
- büfé ebéd
- büfé vacsora
- kávészünet választéka
- alkalmi fogadások, díszétkezesek ételválasztéka

Közreműködés a büfék és rendezvények forgatókönyvében meghatározott feladatok végrehajtásában

A büfé és rendezvényételek készentartása, tálalása és eltarthatósága

A büfék és rendezvények kalkulációjának elkészítése számítógépen

8.0/6281-11/st Vendég előtti ételkészítés 8 óra

A vendég asztalánál készülő ételek higiénés szabályai

Vendég asztalánál végzett technológiai műveletek:

- szeletelés
- filézés
- trancsírozás
- ragukészítés
- saláta dresszing készítés
- salátakeverés
- flambírozás

9.0/6281-11/st Különféle tálalási módok, díszítési műveletek 8 óra

Tálalás és díszítés a felszolgálási módok szerint:

tálalás a francia és az angol felszolgáláshoz

tálalás svájci felszolgáláshoz (tányérszerviz); centrális és funkcionális tálalás

10.0/6281-11/st Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai 8 óra

Az étlapszerkesztés formai szabályai

Az étlap fajtái, típusai, tartalma

Az étrend tervezésének szabályai

Alapétrend, bővítés, szűkítés

Menükártyák fajtái, formái, tartalma alkalomhoz igazodva

11.0/6281-11/st Munkaszervezés II. 8 óra

A konyhai személyzet hierarchiája

Feladatkörök és hatáskörök

A heti- és napi munkarend kialakítása

A napi feladatok összehangolása a társrészlegekkel

– Gyakorlat

1.0 /6281-11/st Munkavédelem, szakmai elvárások, követelmények, HACCP

üzemi gyakorlat 12 óra

Munkavédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, baleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, üzlet tűzveszélyességi besorolása, mentők, tűzoltóság, rendőrség értesítése
Konyhai gépek bemutatása, működésük elsajátítása, beüzemelésük, gépek tisztítása, karbantartása

Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos követelmények, munka- és védőruhára, védőfelszerelésre vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, szakmai követelmények a szakács munkavégzése során

HACCP dokumentumai, bizonylatai a szakács munkájában, azok tartalmi, formai előírásai, megismerése, kitöltése

Energiatakarékosság

2.0/6281-11/st Technológiai újdonságok

tanműhely 11 óra, üzemi gyakorlat 35 óra

Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során

hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)
alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés
konfitálás

sokkolás (cook and chill)

mikrohullámú hőkezelés

hidegen sütés technológia

A mindenkor jelentkező új irányzatok követése

3.0/6281-11/st Hidegkonyhai készítmények

tanműhely 24 óra, üzemi gyakorlat 126 óra

Összetett és különleges saláták készítése

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek

Gyümölcsökből készíthető hideg előételek

Tojásból készíthető hideg előételek

Pástétomok, terrinek, habok

Halakból és egyéb hidegvérűekből készíthető hideg előételek

Kocsonyázott hideg előételek

Hideg húsételek, felvágottak, belsőségek

Sajt és sajtkészítmények

Szendvicsek

Vegyes ízelítők összeállítása

Hidegtálak tervezés, összeállítása

A hidegkonyhai készítmények készentartása, tálalása, eltarthatósága

4.0/6281-11/st Hideg édességek

tanműhely 21 óra, üzemi gyakorlat 84 óra

Hideg édességek készítése

krémek, habok

hideg pudingok

parfék, sorbetek

gyümölcskészítmények

hideg édességek kiegészítői: öntetek, mártások, díszítőelemek

A hideg édességek készentartása, tálalása, eltarthatósága

5.0/6281-11/st Tányér desszertek

tanműhely 21 óra, üzemi gyakorlat 84 óra

A tányér desszertek összeállításának szabályai

A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:

éttermi meleg tészták

hideg édességek

felfújtak, pudingok

parfék, fagylaltok

öntetek, mártások, habok

dekorációk

A tányér desszertek készentartása, tálalása, eltarthatósága

6.0/6281-11/st Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei

tanműhely 21 óra, üzemi gyakorlat 126 óra

A francia konyha jellegzetes ételei

A skandináv konyha jellegzetes ételei

Az angol konyha jellegzetes ételei

A német konyha jellegzetes ételei

Hazánkkal szomszédos nemzetek konyhái

A mediterrán konyha jellegzetes ételei

Távol-keleti konyhák jellegzetes ételei

Hazánk tájjellegű ételkülönlegességei

A hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételeinek készentartása, tálalása, eltarthatósága

7.0/6281-11/st Büfé-, rendezvény ételek és kalkulációja számítógépen

tanműhely 18 óra, üzemi gyakorlat 25 óra

A büfé és rendezvény ételválaszték összeállításának szabályai:

büfé reggeli

büfé ebéd

büfé vacsora

kávészünet választéka

alkalmi fogadások, díszítkezések ételválasztéka

Közreműködés a büfék és rendezvények forgatókönyvében meghatározott feladatok végrehajtásában

A büfé és rendezvényételek készentartása, tálalása és eltarthatósága

A büfék és rendezvények kalkulációjának elkészítése számítógépen

8.0/6281-11/st Vendég előtti ételkészítés

tanműhely 6 óra, üzemi gyakorlat 63 óra

A vendég asztalánál készülő ételek higiénés szabályai

Vendég asztalánál végzett technológiai műveletek:

szeletelés

filézés

trancsírozás

ragukészítés

saláta dresszing készítés

salátakeverés

flambírozás

9.0/6281-11/st Különbféle tálalási módok, díszítési műveletek

tanműhely 6 óra, üzemi gyakorlat 63 óra

Tálalás és díszítés a felszolgálási módok szerint:

tálalás a francia és az angol felszolgáláshoz

tálalás svájci felszolgáláshoz (tányérszerviz); centrális és funkcionális tálalás

10.0/6281-11/st Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai

tanműhely 6 óra, üzemi gyakorlat 56 óra

Az étlapszerkesztés formai szabályai

Az étlap fajtái, típusai, tartalma

Az étrend tervezésének szabályai

Alapétrend, bővítés, szűkítés

Menükártyák fajtái, formái, tartalma alkalomhoz igazodva

11.0/6281-11/st Munkaszervezés II.

üzemi gyakorlat 25 óra

A konyhai személyzet hierarchiája

Feladatkörök és hatáskörök

A heti- és napi munkarend kialakítása

A napi feladatok összehangolása a társrészlegekkel

5.7 A modul értékelésének módja

A modulban meghatározott ismeretek és/vagy kompetenciák mérése a képző intézmény által meghatározott módon történik.

III. Módszertani ajánlás a Szakács szakképesítés tanulásban akadályozott (SNI) tanulók számára adaptált központi program alkalmazásához

Az adaptált program fejlesztőiként a Módszertani ajánlás közreadásával kívánjuk segíteni a tanulásban akadályozott fiatalok képzését felvállaló kollégáink munkáját. Különösen szükségesnek tartjuk a segítségnyújtást, hiszen a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara gondozásába került Szakács szakképesítés új szerkezetű és módosított tartalmú központi programja alapján készített adaptációt vesz kezébe az alkalmazó. Az SNI tanulók integrált képzésének egyre inkább tapasztalható szorgalmazása indokolja, hogy kiemelten, a nem speciális szakiskolai képzésben működők, az SNI tanulókat integráltan képzők számára tartottuk fontosnak néhány alapvető módszertani tapasztalatra, eredményes pedagógiai eljárásra irányítani a figyelmet. Reméljük e néhány alapvető fontosságú ismeret megerősítést ad, alapul szolgál munkájukhoz, melynek eredményességét a folyamatos továbbképzések, önképzések által növelhetik.

1. Irányelvek az adaptált program alkalmazásához

1.1 A sajátos nevelési igényű (SNI), tanulásban akadályozott fiatalok és a tanulási tevékenységet nehezítő tényezők

„SNI azaz „sajátos nevelési igényű gyermek, tanuló: az a gyermek, tanuló, aki a szakértői és rehabilitációs bizottság szakvéleménye alapján:

a) testi, érzékszervi, értelmi, beszéd fogyatékos, autista, több fogyatékoság együttes előfordulása esetén halmozottan fogyatékos, a megismerő funkciók vagy a viselkedés fejlődésének tartós és súlyos rendellenességével küzd,

b) a megismerő funkciók vagy a viselkedés fejlődésének súlyos rendellenességével küzd.”
Kt. Értelmező rendelkezések 29.

Tanulásban akadályozottak mindazok a gyermekek és fiatalok, akik a tanulási képesség hiányosságai, fejlődési zavara következtében tartósan feltűnően nehezen tanulnak. A tanulásban akadályozottság kialakulása több tényezőre vezethető vissza. Ezen adaptált program a tanulásban akadályozott, enyhe értelmi fogyatékos fiataloknak a szakmai felkészítéséhez készült.

A tanulásban akadályozottság (enyhe értelmi fogyatékos) megállapítását a Tanulási Képességet Vizsgáló Szakértői és Rehabilitációs Bizottság szakemberei végzik komplex vizsgálatok alapján. Szakértői véleményben rögzítik a fogyatékos tényét, megjelölve egyúttal a fejlesztés irányait.

A tanulási tevékenységet nehezítő tényezők

A tanulásban akadályozottak csoportján belül rendkívül változatos eltérések tapasztalhatók. A tanulóknál jelentős különbségek mutatkoznak a pszichikus funkciók érintettségében, a fejlődés ütemében, a fejlesztés várható eredményében. A tanulásban akadályozott tanulók iskolai tanulásának eredményességét akadályozzák a tanulási helyzetekben (eltérő mértékben és egyedi kombinációban) megmutatkozó jellemzőik.

A sajátos nevelési igény kielégítéséhez, az eredményes tanulási-tanítási tevékenységhez pedagógiai többletszolgáltatások, egyéni gyógypedagógiai megsegítés szükséges.

A tanulók a még zömében szegregált iskolai rendszerben, a gyógypedagógiai nevelés-oktatás során, **az alapismeretek elsajátításának folyamatában képességeik fejlesztése, korrekciója útján, személyiségük fejlettségi szintje alapján válnak alkalmassá a szakképzésbe való bekapcsolódásra.**

A tanulásban akadályozott tanulók szakmai képzése során számolni kell a tanulási-tanítási tevékenységet (változó mértékben és variációban előforduló) nehezítő tényezőkkel:

- a tanulási és a munkavégzési motiváció gyengesége,
- a kognitív képességek zavara (a figyelem szűkebb terjedelme, szétszórtsága; az emlékezet szűkebb terjedelme, a bevésés-felidőzés gyengeségei; az elvont gondolkodás gyengeségei),
- a személyiség-fejlettség alacsonyabb szintje (önállótlanág, ingerlékenység vagy zárkózottság, befolyásolhatóság),
- a szociális érzékenység gyengesége (kommunikációs zavarok; kapcsolatteremtési és kapcsolattartási képesség fejletlensége),
- egyéb társuló problémák (egészségügyi, szociális és magatartási zavarok)

1.2 Az adaptált központi program alkalmazásának lehetőségei

A program jellemzői

A 33 811 03 1000 00 00 Szakács szakképesítés MKIK előrehozott szakiskolai szakképzéshez készült központi program adaptációja. Az adaptáció tanulásban akadályozott (SNI, fogyatékossgal élő) fiatalok iskolai rendszerű szakmai képzéséhez készült, a tanulók sajátos nevelési igényeinek megfelelő speciális elemekkel kiegészített, **rehabilitációs program**. Az alapprogramnak megfelelően kompetencia alapú, moduláris szerkezetű, gyakorlatorientált szakmai tartalmú, valamint a tanulásban akadályozott (enyhén értelmi fogyatékossgal élő) tanulók sajátos nevelési igényének megfelelően személyiségközpontú, fejlesztő jellegű program.

Az adaptált központi program speciális elemei:

- a képzés pedagógiai és szakmai céljai kiegészülnek – az egyéni igényeknek megfelelően – egészségügyi és pedagógiai rehabilitációs, rehabilitációs célokkal. Ezen célok megvalósítását a képzés során fejlesztő foglalkozások, szocializációs programok segítik.
- képzési idő az iskolai rendszerű képzésben 4 tanév;
- a szakmai alapozás 2 tanév;
- a sajátos nevelési igénynek megfelelő, a jogszabályok által előnyt biztosító feltételek
- A képzés gyakorlatorientált, differenciált, személyiségközpontú jellegét szolgálják:
 - a képzési szerkezet, a tananyagtartalom elrendezése,
 - a követelménymodulokban megfogalmazott kompetenciák teljes körű megszerzéséhez modulokhoz/tananyagegységekhez az SNI tanulók képzésében eredményesen alkalmazható képzési jelleg, képzési helyszín, tanulói munkaformák, a tananyag feldolgozás módjai,
 - javaslatok a szakmai kompetenciák kialakítását erősítő közismereti, a (re)habilitációt szolgáló (fejlesztés, munkába állás, az önálló életvitel) tananyagegységekre.

Az adaptált központi program alkalmazhatósága

A tanulásban akadályozott fiatalok számára az előrehozott szakiskolai szakképzés adaptált központi programja szerinti képzés lehetősége előnyt jelenthet. A megfelelő fejlettségű, de túlnyomóan túlkoros tanulók szakképesítéshez (részszakképesítéshez) jutásának ideje még a nyújtott képzési idő esetén is megrövidül, a gyakorlatorientált képzési tartalom pedig képzésük eredményességének alapvető záloga.

Az adaptált központi program javaslat, többféle felhasználhatósági lehetősége:

- Alapprogramként alkalmazható a tanulásban akadályozott fiatalokat felkészítő iskolai rendszerű szegregált „előrehozott szakiskolai képzésben”. A képző intézmények a helyi

sajátosságok ismeretében és azt figyelembe véve készíthetik el ennek alapján a pedagógiai programjuk részét képező helyi szakmai programjukat.

- Az adaptáció a tanulásban akadályozott fiatalok **integrált** oktatásszervezési formában történő előrehozott szakiskolai szakképzéséhez is alapul szolgálhat, a többségi szakiskolák helyi szakmai programjainak elkészítésénél (szükséges speciális elemek beépítése).
- felhasználható (a sajátos nevelési igényeknek megfelelő speciális elemei beépítésével) a tanulásban akadályozott fiatalok felnőttképzés keretében történő képzési programjának kialakításához.

2. Módszertani javaslatok

2.1 A képzés bevezetésének előkészítése

A képzés bevezetése, eredményessége kellő előkészítést igényel.

A képzést bevezetni szándékozónak rendelkezniük kell a tanulásban akadályozott tanulók sajátos nevelési igényének megfelelő **alaptervet speciális képzési feltételekkel**:

„sajátos nevelési igényű neveléshez és oktatáshoz szükséges feltételek: a gyermek, a tanuló **külön** óvodai illetve **iskolai neveléséhez és oktatásához**, a sajátos nevelési igény típusának és súlyosságának megfelelő gyógypedagógus, konduktor foglalkoztatása, a neveléshez és oktatáshoz szükséges speciális tanterv, tankönyv és más segédletek; magánoktatáshoz, **integrált** óvodai neveléshez, **iskolai oktatáshoz**, a fejlesztő felkészítéséhez, az illetékes szakértői bizottság által meghatározottak szerinti foglalkozáshoz szükséges szakirányú végzettségű gyógypedagógus foglalkoztatása; a foglalkozásokhoz szükséges speciális tanterv, tankönyv, valamint speciális gyógyászati és technikai eszközök; a gyermek, a tanuló részére a szakértői és rehabilitációs bizottság által meghatározott szakmai szolgáltatások biztosítása;” Kt. Értelmező rendelkezések 27.

A pedagógus

A pedagógus a tanulásban akadályozottak tanára, oktatója - szerepe, a tanulókra gyakorolt hatása igen jelentős tényező a képzés eredményességében. A tanulásban akadályozott tanulók többségére jellemző az általuk elismert felnőtt elfogadása, a példakövetés. A feltételek sorában kiemelkedő jelentőségű, hogy emberi tulajdonságaikban elismert képzők alapvető gyógypedagógiai és módszertani felkészültséggel rendelkezve, azt alkalmazva vegyenek részt a nevelés-oktatás-képzés folyamatában. Különösen fontos az integrált szervezési formában (többségi szakképző intézményben, üzemi tanműhelyben, üzemi gyakorlaton) történő képzés esetén a képzők e szempont szerinti kiválasztása, felkészítése.

A képzőtől elvárt szemlélet és kompetenciák

A pedagógiai szemlélet jellemzője a tanulókörzpontúság, nevelésfilozófiai elemei: empátia, tolerancia, nyitottság, előítélet-mentesség, elfogadó attitűd, pozitív értékrend.

Kompetencia területek: szakmai tapasztalat, felkészültség alapvető gyógypedagógiai ismeretekkel; pedagógus hivatás iránti elkötelezettség, kitartás; tanulási és fejlődési készség; elmélet és gyakorlat egységében való gondolkodás; csoportban való együttműködés, személyiségközpontú pedagógiai megközelítés; kommunikációs készség, motivációs képesség.

Az elvárások nemcsak szakmai szinten fogalmazódnak meg a képzők felé, de emberi tulajdonságokban, személyiségjegyekben is (derűs, empatikus személyiség, az átlagosnál nagyobb teherbíró képesség, a folyamatos team-munkában való együttműködési képesség).

A kívánt cél, amit a komplex rehabilitációs program megvalósítani kíván csak összehangolt **team-munka** eredményeként érhető el.

Fentiek ismeretében eldöntheti az intézményvezető, hogy pedagógusa alkalmas-e, vagy felkészíthető-e a feladatra. A képzésre vállalkozó pedagógus ezek tudatában vállalja a tanulásban akadályozott tanulók szakképzésében a feladatot.

A fejlesztéshez, habilitációs és rehabilitációs célú foglalkozások vezetéséhez, az egyéni fejlesztő programok kimunkálásához, a tananyagegységek (tantárgyak) fejlesztési feladatainak megvalósításához szakirányú képesítéssel rendelkező gyógypedagógiai tanár együttműködése szükséges. Amennyiben a tanuló állapota megkívánja, úgy más szakembert is be kell vonni a fejlesztő munkába. A speciális személyi feltétek körében említettek (Lásd.: I/2.) közreműködése teszi teljessé a (re)habilitációs feladatok megoldását.

2.2 A tanulók felkészítése a képzésbe való belépésre, beiskolázás

A Szakács szakképesítésre történő beiskolázásnál a szakképesítés megszerzésével végezhető munkatevékenység jellege szükségessé teszi a körültekintő pályaorientálást. Figyelemmel kell lenni arra, hogy a szakképesítés birtokában közepesen nehéz fizikai munkát végez. A szakmatanulásra való felkészítés iskolai szakaszaiban kiemelt feladat a szakképesítés tanulásához, később gyakorlásához alapvetően szükséges kompetenciák (az átlagosnak megfelelő fizikai állóképesség, felelősségérzet, monotónia tűrés, rendszeret, pontos minőségi munkavégzés) fejlesztése, a szakma tanulását megalapozó közismereti tudás elsajátíttatása, a megfelelő eszközhasználat, motiváltság megteremtése, **a tanuló viselkedéskultúrájának megfelelő szintre hozása**. Már a beiskolázásnál jelentős, hogy a tanuló rendelkezzen (vagy legalábbis fejleszthető legyen) a szakképesítés elnyerése után ellátandó feladathoz szükséges személyiségjegyekkel, viselkedéskultúra **alapvető elemeivel**.

A képzésbe való belépés szakmai alkalmassági követelményekhez és egészségügyi vizsgálathoz kötött. A Szakács szakképesítés gyakorlása (tanulása) megfelelő viselkedéskultúrát és munkaegészségi előírásoknak való megfelelést igényel. Iskolai rendszerben történő képzés esetén (bár az SZVK előírás szerint nem szükséges) **javasolt** a pályaalkalmasság megállapítása. Már a pályaorientálásnál is figyelemmel kell lenni ezen követelményekre, a tanulásban akadályozottsághoz társuló esetleges problémákra (magatartászavar). A komplex pályaalkalmassági vizsgálaton gyógypedagógiai, pszichológiai és orvosi szempontok alapján véleményezik a tanuló alkalmasságát a képzésbe való belépésre. A képzésből való kizáró ok meghatározása a komplex pálya- és szakmai alkalmassági vizsgálat alapján, egyéni elbírálás szerint indokolt.

A szakképző intézmény megválasztásánál, amennyiben több lehetőség adódik egyénileg szükséges mérlegelni az integrált vagy szegregált képzésbe való irányítást. Ez függ egyénileg a tanulóktól (bemeneti kompetenciák megléte, fejleszthetőség), valamint a képző intézményben folyó szakmai munkától (minőség, SNI tanulók fogadásához való felkészültség, speciális feltételekkel rendelkezés stb.), a helyi képzési lehetőségektől.

2.3 A képzés szervezésének lehetőségei

A képzési idő

A képzési idő 4 tanévre történő kiterjesztését a tanulók tanulásban akadályozottsága indokolja. A szakmai alapozás 2 éves időkerete szolgálja a szintrehozás és biztos alapok

elsajátításának lehetőségét.

A képzési idő megnövelése lehetőséget ad:

- a tananyag feldolgozásban a tanulócsoporthoz, a tanuló sajátos igényeinek megfelelő időráfordítás biztosítására (a felzárkóztatásra, általában a modulok magasabb óraszámában történő feldolgozására, a tananyagegységek közötti, valamint a tananyagegységen belül tervezett óraszámok átcsoportosításával a nehezebben elsajátítható – pl. elméletigényes vagy hangsúlyozott – tananyagtartalomra fordítható óraszám emelésére.),
- speciális pedagógiai feladatok ellátásához szükséges idő biztosítására (rehabilitáció).

A képzés szervezése

Az alkalmazóképes tudás elsajátításának feltétele a tanulásban akadályozott tanulók számára a sajátos nevelési igényűeknek megfelelő oktatásszervezés.

A szegregált és integrált oktatási szervezési formák

A **szegregáció** a sajátos nevelési igényű tanulók elkülönített oktatását jelenti. Jól kiépült speciális iskolahálózatban, színvonalas pedagógiai kompetenciákkal, kis létszámú osztályokban, speciális tanterv alkalmazásával folyik a képzés, szaktanár, gyógypedagógus, pszichológus, orvos-terapeuta együttműködésével. Az alapismereti hiánnyal, készségek gyengébb voltával a képzésbe lépő tanulók számára legalábbis az 1. szakképzési évfolyamon szükséges a hiánypótlás, felzárkóztatás, az intenzívebb fejlesztés. Erre a speciális szakiskolai képzésszervezésben nagyobb lehetőség, bevált gyakorlat biztosított. Törekedni kell azonban a tanulók fokozatos természetes munkakörülmények közötti felkészítésére, fejlettségi szintjüknek megfelelően a mind szélesebb integrációra.

Az egyes tanulásban akadályozott tanuló **integrált képzésbe** való behelyezése a beiskolázóktól nagy körütekintést igényel. Az integráció jelenti, a sajátos nevelési igényű fiatalok ép társaikkal együtt történő képzését. Ez történhet részleges integráció formájában (többségi képző intézményben a különleges elbánást igénylő tanulók csoportjában, vagy a képzés egy-egy szakaszában integrálva stb.); teljes integráció esetén a többségi képzésben egy csoportban a többi tanulóval.

Az integrált oktatásszervezésben fogadó szakképző intézmény SNI tanulásban akadályozott tanulókat képzésbe jó lelkiismerettel úgy fogadhat, ha rendelkezik a sajátos nevelési igényűeknek megfelelő feltételekkel.

A csoportok összetétele, az osztályok létszáma

A tanulócsoporthoz szervezésénél az eredményesség érdekében figyelembe kell venni a közoktatási törvény létszámhatárokra vonatkozó mellékletében előírtakat. Tanulásban akadályozott (SNI) tanuló 2 főként tekintendő az osztály, a csoport kialakításánál. Integrált oktatásszervezésben ideális max. 2-3 fő SNI tanuló osztályban illetve csoportonként a létszámban (a különleges bánásmód, speciális módszerek stb. érvényesíthetősége érdekében). Szegregált oktatásszervezésben a gyakorlati csoport létszáma max. 6 fő.

A tanulásban akadályozott tanulók fejlesztése, egyes kompetenciák elsajátításának eredményessége érdekében a kiscsoportos tanulásszervezési forma indokolt (3fő).

2.4 A képzés szerkezete - képzési tartalom

A közismereti tananyagtartalmak

A közismereti tananyagtartalmak beépítéséhez több lehetőség is rendelkezésre áll, amíg a közoktatásban jelenleg folyó szakiskolát érintő tartalmi és szerkezeti módosítások jogszabályi háttere véglegesítésre nem kerül.

Az iskolák számára választható programok:

- Jelenleg az érvényben lévő többször módosított 17/2004. (V. 20.) OM rendelet a kerettantervek kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról alapján a speciális szakiskola valamennyi évfolyamán lehetőség van heti 6 óra közismeret oktatására.
A speciális szakiskolák szakképző évfolyamaira az eddig készült adaptált programokban a tanulásban akadályozott tanulók sajátos nevelési igényét alapul véve javaslat szerepel a közismereti tartalmakra.

Kötelező közismereti tantárgyak:

- Osztályfőnöki óra
- Testnevelés és sport

- Jelenleg a szakiskolák számára ajánlott közismereti kerettanterv is érvényben van (készült 2010 évben az „előrehozott szakiskolai szakképzéshez”)
- Az MKIK központi programokhoz javasolt szakiskolai közismereti tananyagtartalom készült 2011 évben (a Nemzeti Erőforrás Minisztérium és az Oktatáskutató és Fejlesztő Intézet az MKIK központi programok tartalmához igazítva ajánlásként elkészítette „Közismereti, közéleti és életvezetési program”-ot a szakiskolák számára. Kísérleti, komplex program, minek sok eleme a tanulásban akadályozott tanulók ezen adaptált központi programjához is alkalmazható.

Az **Osztályfőnöki óra** hagyományos szervezése (ha új tartalommal is bővítve) megtartandó a tanulók érdekében.

Szintre hozó modul (lehet tantárgyak köre is a helyi igényeknek megfelelően) beemelése mindenképpen szükséges a programba az 1/9. évfolyamon. Az „előrehozott szakképzésbe” 8. évfolyam elvégzése után lépnek be az SNI tanulók, gyakran eltérő tudásszinttel. A tanulók tudásszintjének kiegyenlítését, hiányok pótlását, a szakmai tartalmakhoz szükséges tudás megerősítését szolgálja, a matematika, anyanyelv/kommunikáció, idegen nyelv, informatika tananyagtartalmakat felölelve. Az oktatásszervezésre az általános informatika csoportbontásban, az alapozó idegen nyelv kiscsoportos foglalkoztatásban indokolt. Az előzetesen tervezett tartalom az aktuális tanulócsoporthoz tudásszintjének ismeretében finomítható.

Szakmai tananyagegységek

A tanulási akadályozottságból fakadóan indokolt, a sajátos nevelési igénynek megfelelően a szakmai tananyagegységek megfelelő időkeretének biztosítása, többletóraszám beépítése. Különösen a szakképesítés vizsgakövetelményeiben meghatározott, valamint a tanulók sérülésspecifikumából fakadóan nehézséget jelentő kompetenciák alkalmazóképes elsajátítása érdekében javasolt a szakmai tananyagegységek lassúbb ütemben, nagyobb óraszámúban történő tervezése (Szakmai idegen nyelvi kommunikáció, Szakmai számítások)

Az iskola helyi szakmai programjának megfelelően a szakmai tananyagtartalom modulok/tananyagegységek vagy tantárgyi bontásban kerülnek a tanulási-tanítási tevékenységbe, ahol az integráló jellegű feldolgozás a kívánatos.

A tanulásban akadályozottak számára nehezebben elsajátítható tananyagegységek az elméleti jellegűek, ezért a gyakorlatba ágyazott ismeretfeldolgozás alapvetően fontos.

Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek modul

A szakmai számítások követelményeinek teljesítése nehezített a tanulásban akadályozott tanulók zöménél. A tanulási folyamatban megsegítést igényelnek. Alapvető az 1/9. évfolyamon a Szintre hozó modul matematika témakörében a biztos készségek kialakítása, a folyamatos differenciált felkészítés, az azonnali felzárkóztatás.

Munkaszervezés I.-II. modul

A 2 modul szoros kapcsolatban áll valamennyi szakmai gyakorlati tananyagegységgel.

Az adaptáció képzési szerkezetében a tananyagegység 1.-4 szakképzési évfolyamokra tervezett. A kompetenciák elsajátítása folyamatos, ismétlő, megerősítést szolgáló a képzés során (tantárgyi koncentráció). Valamennyi gyakorlati feladat elvégzése előtt a munka-, környezet- és tűzvédelmi veszélyforrások ismertetése, a biztonságos, balesetmegelőző munkavégzéshez betartandó szabályok számonkérése e kompetenciák kialakítását szolgálják.

Szakmai idegen nyelvi kommunikáció modul

Számolni kell a tanulók hiányos ismereteivel és a gyakran előforduló kommunikációs nehézségeikkel is. A szintre hozó modul (1. évfolyamon), illetve felzárkóztató (valamennyi évfolyamon) modul beállítása a képzésbe elkerülhetetlen. Igen fontos az életszerű helyzetekben történő gyakorlás, a kiscsoportos oktatásszervezés az eredmények elérése érdekében.

Tankönyhai/oktatókabineti gyakorlat

A tanulásban akadályozott tanulók esetében igen fontos az iskolai gyakorlati képzőhely (iskolai tankönyha, oktatókabinet) adta lehetőség a képzés egész időtartama alatt. Lehetőség szerint az első tanévben belső gyakorlólhelyen – tankönyhán - történjen a tanulók gyakorlati képzése, ha ez nem lehetséges szükséges szoros együttműködés a külső képzőhellyel, állandó ellenőrzés a tanulók tanulmányi előmenetelét illetően.

A belső gyakorlólhelyen – tankönyhán - van lehetőség megismerni a tanulók képességeit, hiányosságait, személyiségét, megoldani a szintre hozást az üzemi gyakorlólhelyre történő eredményes kihelyezéshez (viselkedéskultúra, munkavégzés jellemzői, stb.).

Az iskolai gyakorlati képzőhely lehetőség a lassabban haladók számára a képzésben tartásukra (lemorzsolódás elkerülése felzárkóztatással). Csoportos gyakorlat tervezése az iskolai tankönyhán/oktatókabinetben javasolt a képzés magasabb évfolyamain is. Ugyanis a képzésben résztvevő üzemi gyakorlólhelyek eltérő feltételei miatt szükséges a gyakorlati ismeretek azonos szintre hozása. A csoportos gyakorlaton elsősorban olyan témákkal kell foglalkozni, melyeket az eltérő adottságok miatt nem minden külső gyakorlólhelyen tudnak az előírt módon oktatni.

A későbbiekben említésre kerülő vizsgára felkészítő modul feldolgozására is a 4. évfolyamon bizonyos óraszámban az iskolai gyakorlólhely (tanműhely, oktatókabinet) biztosít lehetőséget.

Az **üzemi szakmai gyakorlat** során még szembetűnőbbek a tanulók közötti egyéni különbségek. A szakoktatóknak ügyelni kell a differenciált feladatadásra és értékelésre. Nagy figyelmet kell fordítani arra, hogy az egyes tanulók képességeinek megfelelő nehézségű munkatevékenységet végezzenek (fokozatos terhelés).

Kiemelt feladat:

- a munkakezdés előtt a munkafolyamat lépésenkénti ismertetése,
- a biztonságos és balesetmentes munkavégzést eredményező, megelőző szemléletmód kialakítása érdekében valamennyi munkafázishoz közvetlenül kapcsolni szükséges a munka- és balesetvédelmi előírások felelevenítését, a feladatok elvégzése során megkövetelni ezek betartását,
- eszköz- és anyaghasználat műveleti elemeinek, mozdulatainak pontos bemutatása tanári szemléletes magyarázattal kísérve,
- szakmai fogalmak, szakmai kifejezések értelmezése, folyamatos adekvát alkalmazása,
- az értékelés
- fokozatos önálló feladatvégzés

Szabadon tervezhető óraszám felhasználása

A szabadon tervezhető idő biztosítja nemcsak a tanulók helyi igényének megfelelő tananyagtartalom elrendezés, tananyagbővítés (eltérő és új tananyagelemek, egységek kialakítása pótlás, felzárkóztatás, fejlesztés céljából) lehetőségét, de alapul szolgál a tananyagegységek feldolgozására javasolt óraszámok módosítására is (óraszám átcsoportosítás, óraszám emelés egyes tananyagegységekhez Pl.: Élelmiszerek általános alapismeretei, üzemi látogatásokra tömbösített órák stb.).

A tanulásban akadályozottak számára készült adaptált programban javasolt modulok, programok (Lásd. Óraterv megjegyzés) a szakmai tudás megszerzésén túl a társadalmi beilleszkedéshez szükséges kompetenciák kialakítását, erősítését szolgálják. Természetesen a helyi pedagógiai programnak megfelelően bővíthetők az iskolai szakmai programok további szocializációs, személyiségfejlesztő programokkal (modultérkép alapján, más intézménytől átvett vagy saját készítésű).

A tanulásban akadályozott (enyhe értelmi fogyatékos) tanulók számára iskolai rendszerű képzésük esetén a hatályos közoktatási törvény (Kt. 52. § (6) értelmében kötelező egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs, rehabilitációs foglalkozásokat kell szervezni (a heti kötelező óraszám 15 %-a).

A foglalkozások tartalma differenciált, személyre szabott, fejlesztési terv alapján, egyéni illetve kiscsoportos oktatásszervezésben történhet.

A foglalkozások vezetéséhez szakirányú végzettséggel rendelkező szakember szükséges!

3. Ajánlások a tanulásban akadályozott tanulók képzésében alkalmazott módszerekre

A tanulási-tanítási tevékenységet segítő tényezők

A tanulók tanulási nehézségei, tanulási akadályozottsága a tanítási-tanulási folyamatot nehezítő tényező, melyet a nem megfelelő didaktikai-metodikai elemek még súlyosbitanak

A megfelelő tanítási-tanulási helyzet megteremtésében a pedagógus szerepe a tanulásszervezéstől, a tananyag megválasztáson, az alkalmazott eljárásokon, módszereken, eszközökön át mindvégig elsődleges.

A tanulási folyamat megsegítése, a tanulási akadályozottság csökkentése, oldása, a rehabilitációs célok megvalósítása valamennyi képző feladata.

A tanulásban akadályozott tanulók esetében alapvetően figyelembe veendő, hogy a rehabilitációs, rehabilitációs tevékenység lényeges eleme a folyamatos és szakaszos pedagógiai diagnosztizálás. Ennek alapján történik a korrigáló, kompenzáló tartalmak, eljárások, terápiás eszközök tervezése (megelőzhető a további másodlagos tünetek kialakulása).

A képzés indításakor elsődleges feladat a tanulók fejlettségi szintjének felmérése, melynek alapján a meglévő, jó képességekre alapozva, a hiányokat korrigálva kell megtervezni a képzést. A képzés kezdeti szakaszában – különösen az integrált vagy közvetlenül más intézményből a speciális szakiskola szakképző évfolyamára érkező tanulók esetében, az előrehozott szakképzés indításánál - javasolt, hogy az első 2-3 hetet a tanulók a csoporttársaikkal, az osztályfőnök és a fejlesztő team tagjaival együtt töltsék el az iskolában. Ezen időszak lehetőséget ad:

- a képzéshez szükséges ismeretbeli hiányosságok felmérésére, az egyéni fejlesztés szükségességének és lehetőségeinek megítélésére, megtervezésére,
- az esetleges egészségügyi, szociális problémák megismerésére, a szükséges ellátások megszervezésének beindítására,
- az adaptációs tréningek (melyek erre az időszakra szerveződnek szakemberek részvételével,

külön program alapján) megtartására.

Ezen tréningek célja a kölcsönös ismerkedés (új környezet, életrend, társak, képző team), melynek során már formálódik az alkotó közösség, melyben a mindenki számára komoly munkát jelentő program eredményesen megvalósulhat.

A tanítás – tanulás eredményessége érdekében követendő általános szempontok:

- a képzés indításánál az iskolai előképzettségből fakadó, a szakma elsajátításához szükséges közismereti kompetenciák intenzív formában történő pótlása (matematika, kommunikáció, informatika, idegen nyelv);
- speciális pedagógiai, módszertani eljárások alkalmazása,
- az ismeretek kis lépésekben történő, a fokozatosság, a szemléletesség és a tantárgyi koncentráció szerinti feldolgozása,
- az elméleti ismeretek gyakorlatba ágyazott, tevékenykedtetés útján való elsajátítása,
- az új ismereteknek a már tanult ismeretekhez kapcsolása, az alapvető ismeretek folyamatos felidézésével,
- az ismeretek rögzítése többszöri, visszatérő ismétlés, gyakorlás útján,
- a hiányzó ismeretek pótlása, gyengébb ismeretek megerősítése, a lényeges elemek kiemelése, ok-okozati összefüggések megértetése, rész-egész-rész viszonyának bemutatása,
- a kognitív képességek folyamatos erősítése,
- a tanulás tanítása (a tanulók tanulási szokásait - az esetleges beidegzett rossz szokások leépítése, egyénileg az eredményes tanulást biztosító tanulási módszerek elsajátíttatása),
- a gyakorlati foglalkozásokon az elméleti ismeretek megalapozása, megerősítése; a munkafolyamatok kisebb részekre tagolással történő elsajátítása, a műveletek sorrendiségének megtartásával; munkavédelmi, baleset-megelőzési, higiéniai ismeretek folyamatos alkalmazásával, az előírások betartásának megkövetelésével preventív szemléletű pontos, megbízható munkavégzésre szoktatás.
- a vizsgakövetelményekben megfogalmazott kompetenciák, az ezekhez rendelt tananyagtartalmak hangsúlyozott megjelenítés (vizsgatréningek beépítése, vizsgahelyzetben való megfelelés – teljesítményképes tudás produkálásának igényével).

Ellenőrzés – mérés - értékelés

Az ellenőrzés differenciáltan, komplex módon, rendszeresen történjen. Ez alapul szolgál a hiányosságok feltárásával, azok megszüntetését szolgáló egyéni és csoportos felzárkóztatásnak, a fejlesztés megtervezésének. Az ellenőrzést mindig kövesse **értékelés**, melynek pozitív irányultsága segíti a kudarcélmények elkerülését.

A tanulási tevékenységben a tanulókat motiváló tényezőként alkalmazható:

- az előre közölt ellenőrzési és értékelési szempont,
- fokozatosság az ellenőrzési módok alkalmazásában (szóbeli, írásos; különböző nehézségi fokú írásos felmérők),
- a humánus és igazságos értékrend következetes alkalmazása,
- a feladatteljesítést közvetlenül követő, pozitív irányultságú, többnyire szóbeli értékelés,
- a fejlődés elismerése.

A tanulásban akadályozottak esetében különösen fontos a tanítás-tanulás folyamatában a feladatok, az ismeretek megértésének folyamatos ellenőrzése.

Az elméleti tudás vagy megértés ellenőrzése történhet szóban vagy írásban. (Kezdetben az, azonnali szóbeli visszacsatolással, majd fokozatosan egyre több írásos formában, különösen azoknál a tananyagegységeknél, ahol írásbeli vizsgatevékenység van előírva.)

A gyakorlati tevékenységek ellenőrzése-értékelése komplex feladat, ami a manuális tevékenységen (a munka eredményessége=produktum, munkaszervezés, időbeosztás, dokumentálás) túl kiterjed az elméleti ismeretek elsajátítására (gyakorlati alkalmazására). Ez különösen az elméletigényes gyakorlati tananyagtartalmak esetében a gyakorlat manuális részének ellenőrzése mellett az elméleti ismeretek elsajátítására vonatkozóan feladatlapok, tesztek, számítási feladatok útján történhet.

A produktum értékelésekor figyelembe kell venni az eszközök kezelésének szakszerűségét (eszközhasználat) munkavédelmi és higiéniai szabályok betartását, a gazdaságos szemléletmód érvényesülését.

A tanulásban akadályozottak tanulási tevékenységének ösztönzése, az értékelés az ötfokú skálán, érdemjeggyel történő módjánál tágabb értékelési módot igényel.

A modul tananyagmennyisége egyetlen egységet jelent, egyetlen érdemjegy írható a dokumentumokba. A feldolgozás jellege és tartalma módszertanilag és órarendileg is szükségszerűen differenciált, ezért az érdemjegyek (heti, havi, illetve modulzáró, félévi, év végi) „összetevőit” helyben kell szabályozni. A nevelési, fejlesztési feladatok sajátos értékelési szempontok megfogalmazását teszik szükségessé (csoportra, egyénre igazított, az egyén fejlődését megerősítő helyi követelményrendszer).

Az érdemjeggyel (osztályzattal) történő értékelés mellett a képzés folyamán mindvégig fontos a szöveges értékelés, aminek igazodnia kell a tanulók eltérő adottságaihoz és egyéni fejlődési üteméhez. A szöveges értékelés felhívja a figyelmet a hibákra, hiányosságokra, kiemelve a pozitívumokat megmutatja a további fejlődés lehetőségeit (a tanuló számára és a fejlesztés feladatokhoz).

A vizsgára felkészítés

A vizsgára felkészítés célja a tanulók tudásának megfelelő vizsgaeredmény produkálása.

A tanulásban akadályozott tanulók sajátos nevelési igénye általában, és egyéni igényeik személy szerint indokoltá teszik a szakmai vizsgára való felkészítésüket kiscsoportos formában illetve egyénileg. A tanulók tudásának visszaadása különösen a szóbeli, írásbeli vizsgahelyzetben gyakran elmarad valóságos tudásszintjüktől. A tanulók számára egyéni (esetleg a csoport egészére is) elbírálás szerint javasolt az SNI tanulókat megillető a szakképzés SZVK-jában előírtól eltérő vizsgamód igénybe vétele.

„A sajátos nevelési igényű vizsgázó kérelmére, fogyatékosága miatt a vizsgafeladat a vizsgabizottság döntése alapján eltérő vizsgatevékenységgel (szóbeli helyett írásbeli vagy interaktív tevékenység helyett szóbeli) továbbá az írásbeli és interaktív tevékenység a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott időnél hosszabb időtartammal is teljesíthető. A vizsgabizottság a döntéséről határozatot hoz, amelyet az e rendelet 1. számú mellékleteként kiadott törzslapba be kell jegyezni.” /A módosított 20/2007.(V.21.) SZMM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről 5.§(4)/

A vizsga tárgyát képező szakmai tananyagegységek tanítása során a 4. szakképzési évfolyamon folyik a vizsgára való felkészítés. Az előzőekben javasolt Vizsgára felkészítő modul keretében lehetséges az egyes vizsgatémák feladataihoz szükséges valamennyi (elméleti és gyakorlati) ismeret felelevenítése, megfelelő szempontok szerinti rendszerezésük, gyakorlati alkalmazásukkal az elméleti ismeretek megerősítése.

Az esélyegyenlőség jegyében jogszabályilag rendezett a vizsga során az SNI tanulók számára biztosítandó feltételek:

„A fogyatékosággal élő részére a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott szakmai alkalmassági és pályaalkalmassági, valamint az egészségügyi alkalmassági követelmények figyelembevételével biztosítani kell a fogyatékosághoz igazodó felkészítést és

vizsgáztatást, továbbá segítséget kell nyújtani részére ahhoz, hogy teljesíteni tudja a kötelezettségeit. A fogyatékoság alapján, a fogyatékosággal élőt mentesíteni kell egyes tantárgyak, tananyagegységek (modulok) tanulása és a beszámolás kötelezettsége alól, szükség esetén mentesíteni kell a nyelvvizsga vagy annak egy típusa, illetőleg szintje alól. A vizsgán biztosítani kell a hosszabb felkészülési időt, az írásbeli beszámolón lehetővé kell tenni a segédeszköz (írógép, számítógép stb.) alkalmazását, szükség esetén az írásbeli beszámoló szóbeli beszámolóval vagy a szóbeli beszámoló írásbeli beszámolóval történő felváltását. A mentesítésről iskolai rendszerű szakképzés esetén a szakértői és rehabilitációs bizottság, iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén a szakértői és rehabilitációs bizottság véleményének hiányában a felülvizsgáló orvos véleménye alapján a szakmai vizsgabizottság dönt. Az e bekezdés alapján nyújtott mentesítés kizárólag a mentesítés alapjául szolgáló körülménnyel összefüggésben biztosítható, és nem vezethet a bizonyítvány által tanúsított szakképesítés megszerzéséhez szükséges követelmények alóli felmentéshez.” /Az 1993. évi LXXVI törvény a szakképzésről 11.§(6)/

A taneszköz-kiválasztás elvei

A program tevékenységcentrikus, interaktív jellegű, személyiségre irányuló, fejlesztést biztosító és gyakoroltató célú szervezési kereteket igényel, a tanulásban akadályozottak sajátos nevelési igényének megfelelő sokoldalú szemléltetést biztosító eszközökkel és speciális taneszközökkel.

A taneszközök kiválasztásánál alapvetően figyelembe veendő, hogy a tanulók tanulási tevékenységükben megsegítést igényelnek. A tanári irányítás szükséges (közvetlenül, vagy az önálló munka előkészítésével). Fokozottan ajánlott a képi látásmódon, élményeken alapuló – vizuális információ hordozók, tanári demonstrációs eszközök, audiovizuális, tankönyvek - taneszközök alkalmazása.

A tartalmában és formájában megfelelő tankönyv nemcsak a képzés során, de különösen az önálló tanulás illetve a vizsgákra való felkészülésben támogatná a tanulók felkészülését. Speciális szakiskolai **tankönyv** a Gyorsétkeztetési eladó képzéshez készült a tanulásban akadályozottak részére (Dr. Dunszt Károly Ételkészítési ismeretek Budapest NSZFI 2002), ennek felhasználása javasolt.

Integrált szervezési formában történő képzés esetén adott a lehetőség a többségi szakmai tankönyvek sorából választani. A tanulásban akadályozottak számára történő tankönyvválasztásnál figyelemmel kell lenni az alábbi szempontokra.

A tankönyv, az írásos segédanyag formai és tartalmi követelményei:

- színes, jó tördelésű, áttekinthető, szellős,
- könnyen olvasható, a lényegre tartalmazó, érthető szöveg (megfelelő betűméret, rövid egyszerű mondatok, lényeg kiemelések, szakmai kifejezések magyarázata, összefoglalások),
- sok vizuális élmény (magyarázó és folyamatábrák, rajzok, fénykép),
- a szükséges minimális, didaktikai szempontból kifogástalan tananyagtartalom,
- a szükséges minimális tananyagtartalomra épülő a gyakorlást, rögzítést szolgáló változatos és fokozatos nehézségű feladatok,
- elfogadható oldalszám.

Fejlesztési feladatok

A fejlesztés – a tanulók adottságaihoz igazodó készség- és képességfejlesztés - a szakképzési évfolyamokon is kiemelt szerepet kap.

A fejlesztés a tanítás-tanulás folyamatában megmutatkozó gyengébb, vagy sérült funkciók korrigálására, kompenzálására, felzárkóztatásra, az eszköztudás, a szociális képességek fejlesztésére, az önálló életvezetés megtanulására, a munkába állásra történő felkészítésre, a

szociális szféra akadályozottságából származó hátrányok csökkentésére irányul.

A képzés fejlesztő jellegének biztosítása a tanórai foglalkozások, kiegészítő programok során valamennyi képző és az egyéni igény szerint közreműködő egyéb szakemberek folyamatos, együttes (teamben végzett) munkája eredményeként valósulhat meg. A speciális szakiskolák pedagógiai programjai rendelkeznek fejlesztési tervvel, melyben a fejlesztés területei, céljai, programjai stb. kidolgozottak. A képzésben a differenciált felkészítés, a csoportos és egyéni foglalkozások (tanulást megalapozó képességek fejlesztése, tanulási zavarok terápiája) segítségével érhetjük el a megfelelő fejlesztést. A speciális megsegítéshez a gyógypedagógus, pszichológus, fejlesztő tanár esetenként más-más szakember véleményének figyelembevételével készíti el a tanuló egyéni fejlesztését szolgáló fejlesztő programokat - egyéni fejlesztési tervet.

Azon túl, hogy fel kell készíteni a tanulókat az egész életen át tartó tanulásra a tehetséggondozás is fontos feladat. Amennyiben az iskola a részsakképesítések képzésére állt be, a magasabb szintű szakképesítés megszerzésére alkalmas tanulók kiválasztásáról, felkészítésükről, esetleges átirányításukról gondoskodni kell.

A folyamatos, egész életpályán át tartó továbbképzés szükségessége miatt a tanulókat további képzésekben való részvételre is fel kell készíteni.

Tanulóink pályakövetésével, szükség esetén társadalmi segítőikkel való együttműködéssel tehetjük teljessé pedagógiai munkánk eredményességét.

MELLÉKLETEK

1. számú melléklet

FOGALMAK ÉRTELMEZÉSE

(a jelenleg hatályos közoktatási törvény, a szakképzési törvény, a módosított 20/2007.(V.21.) SZMM rendelet értelmező rendelkezései, valamint a módosított 15/2008.(VIII.13.) SzMM rendelet 5. számú melléklete alapján)

A tanulói felvétel feltételeihez:

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: olyan orvosi vizsgálat, amelynek célja annak megállapítása, hogy a szakmai képzésre jelentkező testi adottságai és egészségi állapota alapján képes-e felkészülni a választott szakképesítés birtokában ellátható munkatevékenységre, képes-e azok elvégzésére, és annak során nem kerül-e veszélybe egészsége [a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. Törvény (továbbiakban: Kt.) 67. § (3) bekezdése szerint]

Pályaalkalmassági követelmény: a szakmai képzésre jelentkező egyéni képességeivel és személyiségével szemben támasztott feltételek, amelyek alkalmassá teszik a képzésben való részvételre, illetve amelyek birtokában képes a választott szakképesítéssel betölthető munkakör megfelelő ellátásra (Kt. 67. § (3) bekezdése szerint).

Szakmai alkalmassági követelmény: a képzésre jelentkező számára meghatározott követelmény, amelynek vizsgálata alapján megállapítható, hogy a vizsgázó rendelkezik-e a felkészülési (képzési) szakasz eredményes elvégzéséhez szükséges optimálisan kifejlészhető képességekkel (Kt. 67. § (3) bekezdés szerint). (A pályaalkalmassági követelményeket és a szakmai alkalmassági vizsga követelményeit a felvételi tájékoztatóban nyilvánosságra kell hozni.)

A szakképesítés követelménymoduljaihoz:

Feladatprofil: a szakképesítés megszerzése birtokában betölthető munkakörben elvégzendő feladatok csoportokba rendezett listája

Időkeret: A szakmai tantárgyak, illetve tananyagegységek (modulok) tananyagelemek elsajátításához a képzés során rendelkezésre álló, tanítási órákban megadott idő

Kompetenciaprofil: a feladatprofil és a tulajdonságprofil együttesen

Módszerkompetencia: a munkatevékenység során a személy munkamódszerére, munkastílusára, problémamegoldására és gondolkodására jellemző, a személynek a munkafolyamat meghatározásában játszott szerepét, a tevékenységhez való viszonyát, valamint tevékenységének minőségét leíró ismérvek

Szakmai ismeretek: A munkatevékenység során **közvetlenül** alkalmazott, a műveletek sorrendjére, technológiai szabályokra, a műveletek során használt anyagok, tárgyak, eszközök egymásra gyakorolt hatására, az összetettebb eszköz- és forráshasználatra, az alkalmazott számszerű paraméterekre és minőségi jellemzőkre, továbbá a munka közben szokásosan előforduló, szükséges döntéseket meghatározó, valamint a munkavégzés feltételeire és hatásaira, a műveleti előírásoktól, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályoktól való eltérés kockázataira és következményeire vonatkozó információk és adatok.

A szakmai ismeret alkalmazási típusainak megállapításakor alapvetően az önállóságot, a sebességet, az eredményességet kell vizsgálni és az ismeret alkalmazását a három szempont együttes mérlegelése után kell minősíteni.

Típusai:

A szakmai ismeretek alkalmazási típusának megítélésakor nem kell figyelembe venni, hogy az ismeret mennyire bonyolult, megtanulásához milyen alapismeretekre van szükség stb.

“A” típus (legmagasabb)

Önálló, gyors és hibátlan ismeretalkalmazás.

Ilyen típusú ismeretalkalmazást olyan munkafeladatok esetében célszerű megkövetelni, ahol a munkafeladat kockázattal jár (baleseti, környezeti, kártételi stb.); egyszerűek, előre tervezhetők, ismerhetők a körülmények, feltételek; valamint a kompetencia pótolhatatlan, hiánya vagy hibázás esetén megghiúsul a munkatevékenység.

“B” típus

A szokásos munkahelyi körülmények között hibátlan ismeretalkalmazás, hibázás esetén megghiúsul a munkatevékenység.

“C” típus (középső)

A szokásos munkahelyi körülmények között közvetlen személyes vezetői, szakmai irányítás, közreműködés nélkül, de források, segédeszközök igénybevételének lehetősége mellett; tájékozódásra, előzetes próbára, segédtevékenységekre is elegendő idő alatti; összességében, illetve önellenőrzés és javítás után megfelelő minőségű eredménnyel történő ismeretalkalmazás. Ilyen típusú ismeretalkalmazást olyan munkafeladatok esetében célszerű megkövetelni, ahol a munkafeladat nem jár munkabiztonsági, környezeti, illetve jelentős anyagi kártételi kockázattal; összetettek, de meghatározó elemeikben előre tervezhetők, ismerhetők a körülmények, feltételek; valamint a kompetencia nehézségek árán kiváltható, hiánya vagy hibázás esetén általában nem hiúsul meg a munkatevékenység.

“D” típus

Részben közvetlen személyes vezetői, szakmai irányítással, részben önállóan végzett megfelelő ismeretalkalmazás.

“E” típus (legalacsonyabb)

A szokásos munkahelyi körülmények között vezetői, szakmai irányítás mellett, személyes, a feladatra célzott segítség lehetősége mellett; kérdésfeltevésre, feladat közbeni értelmezésre, tájékozódásra, eszközhasználatra elegendő idő alatti; a hiba ismeretében javított, legalább egyes meghatározó részleteiben megfelelő minőségű ismeretalkalmazás.

Ilyen típusú ismeretalkalmazást olyan munkafeladatok esetében célszerű megkövetelni, ahol a munkafeladat nem jár munkabiztonsági, környezeti, illetve anyagi kártételi kockázattal; összetettek, csak egyes elemeikben tervezhetők, ismerhetők a körülmények, feltételek; valamint a személyes szerep közreműködésre, részvételre korlátozódik.

Szakmai készség: A szakképesítésre jellemző munkatevékenység automatikus, a tudat közvetlen irányítása nélkül működő összetevője, eleme, amelynek szintje az adott készség birtoklása révén végezhető tevékenységi terület terjedelmét tükrözi.

Szintjei:

5. szint

A szakember a szokásostól eltérő munkahelyi körülmények között is képes a tanult ismeretek magas szintű, önálló, gyors, hibátlan és szakszerű alkalmazására, tevékenységének és a munka eredményének önálló ellenőrzésére.

4. szint

A szakember a szokásostól eltérő munkahelyi körülmények között is, közvetlen vezetői, illetve szakmai irányítás nélkül, önállóan, gyorsan, kevés hibával képes a tanult ismeretek szakszerű alkalmazására, a munka eredményének ellenőrzésére, a feltárt hibák javítására.

3. szint

A szakember a szokásos munkahelyi körülmények között közvetlen vezetői, illetve szakmai irányítás nélkül, források és segédeszközök igénybevételével képes a tanult ismeretek önálló, gyors és szakszerű alkalmazására, a feltárt hibák javítására.

2. szint

A szakember a szokásos munkahelyi körülmények között, rendszeres irányítás mellett képes a munkavégzésre, illetve a feladat ellátására, a hibák segítségével történő feltárására és azok önálló javítására.

1. szint

A szakember a szokásos munkahelyi körülmények között folyamatos irányítás és célzott segítségnyújtás mellett képes a munkavégzésre, illetve a feladat ellátására, az ismeretek megfelelő minőségű alkalmazására.

Szakmai kompetencia: A szakképesítésnek megfelelő munkafeladatok elvégzésére való képesség, alkalmasság

Szakmai követelménymodul: A szakképesítés szakmai követelményeinek általában más szakképesítés(ek) követelményeivel való összevetése útján keletkező meghatározott része, egyedi szakképesítések esetén lehet annak egésze. Egyedi jellegű szakképesítések esetén követelménymodul keletkezhet követelmények feladatcsoportokhoz kötődő megbontásával is. A szakképesítés követelménymoduljainak összessége tartalmazza a szakképesítés valamennyi a szakmai és vizsgakövetelményben rögzített szakmai kompetenciáját.

Szakmai tananyag: A képzési folyamat teljes tartalma, melynek része egyrészt a tanuló felé irányuló minden olyan, a képzőtől (iskolától) származó és tervezett hatás, amely célzottan a kompetenciaprofilban rögzített eredmények elérését (kompetencia többlet megszerzését) szolgálja, másrészt a kompetenciák elsajátításához, megszerzéséhez szükséges tanulói tevékenységek, cselekvések, illetve az ezeket leíró tanulói munkaformák.

Szakmai tantárgy: A szakmai és vizsgakövetelmény teljesítéséhez a szakképesítés központi programjában megadott tananyagelemeknek az ott megadottól eltérő csoportosításával az oktatási intézmény által a helyi szakmai programjában meghatározott elméleti, gyakorlati, vagy elméletigényes gyakorlati tananyagrészt.

Személyes kompetencia: azok a személyes tulajdonságok (adottságok, jellemvonások, értelmi és érzelmi viszonyulások), amelyek megléte elősegíti, illetve lehetővé teszi a munkatevékenység hatékony és eredményes elvégzését,

Tananyagegység: A tananyagegység a képzési folyamat tervezési-szervezési, – a központi programban tovább nem bontott – része. A tananyagegységek összessége lefedi a szakképesítés megszerzéséhez szükséges teljes szakképzési tananyagot.

Társas kompetencia: a munkatevékenységben résztvevőkkel, illetve ügyfelekkel (azon személyek, akikre a munkatevékenység irányul) való közvetlen kapcsolatot, a velük összefüggő cselekvéseket, különösen az együttműködés, a kommunikáció és a konfliktuskezelés milyenségét leíró jellemzők,

Tulajdonságprofil azoknak a tulajdonságoknak (alkalmazott szakmai ismeretek, szakmai készségek, képességek, módszer, társas, és személyes kompetenciák) a listája, amelyek birtoklása révén a személy képes a szakképesítés birtokában a munkafeladatok elvégzésére,

A vizsgáztatási követelményekhez:

Gyakorlati vizsgatevékenység: a szakképesítés birtokában végezhető munkatevékenységgel azonos vagy azt pontosan modellező tevékenység a szakmai vizsga során

Írásbeli vizsgatevékenység: a szakképesítés birtokában végezhető munkatevékenységgel azonos vagy azt pontosan modellező, a vizsgázó által készített (kiegészített), papíron vagy elektronikusan rögzített vizsgaproduktumot eredményező tevékenység a szakmai vizsga során

Komplex vizsgatevékenység A komplex vizsgafeladat megoldása során a vizsgázó meghatározó arányban gyakorlati vizsgatevékenységet végez, és tevékenysége kiegészül egyes meghatározott kompetenciák felmérésére szolgáló szóbeli, interaktív, vagy írásbeli vizsgatevékenységgel.

Szintvizsga: A gyakorlati képzés szervezője által szervezett vizsga annak mérésére, hogy a tanuló a szakmai alapképzés során elsajátította-e az irányítás melletti munkavégzéshez szükséges kompetenciákat.

Szóbeli vizsgatevékenység: a szakképesítés megszerzése révén végezhető munkatevékenységgel azonos vagy azt pontosan modellező, vizsgáztató jelenlétében folyó, jellemzően szóbeli információközléssel járó tevékenység a szakmai vizsga során

Vizsgafeladat: A szakmai vizsga tartalmi és értékelési egysége. Tartalma a szakképesítés birtokában ellátható munkafeladattal azonos, vagy azt pontosan modellezi. A vizsgázó vizsgafeladatot a hozzárendelt vizsgatevékenység végzése során teljesíti.

Vizsgarész: a szakmai vizsga szervezési és értékelési egysége, a hozzá rendelt követelménymodulban meghatározottak elsajátításának felmérését szolgáló egysége. A vizsgarészben a vizsgázó egy, vagy több vizsgafeladatot teljesít.

Vizsgatevékenység: A vizsgázótól a vizsgafeladat teljesítése során elvárt tevékenység, amelynek keretében a vizsgázó szakmai kompetenciájának mérésére és értékelésére sor kerül. A vizsgatevékenység lehet szóbeli, írásbeli, interaktív (számítógépes), gyakorlati, és komplex.

2. számú melléklet

Bemeneti kompetenciák modulokba rendezve
(a módosított 15/2008.(VIII.13.) SzMM rendelet 3. számú melléklete alapján)

Vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoport

Kompetencia-csoportok		Kompetenciák
Sor-száma	Kompetencia-csoportok megnevezése	
1.	Alapkompetenciák	Visszaadja az olvasottakat (szóban, írásban, szerepjátékban) Önállóan feldolgozza a szöveget Használja a négy számtani alpműveletet Százig fejben számol Mértékegységeket átvált Százalékot számol Alkalmazza a kerekítés szabályait Használja a számológépet Szöveget pontosan leír Írásban megfogalmazza gondolatait
2.	Info-kommunikációs kompetenciák	Kérdéseket tesz fel Válaszát megfogalmazza Segítséget kér Tudatosan alkalmazza a metakommunikációs eszközöket Artikulálva beszél Erőszakmentesen kommunikál Megérti a másik közlését Tapasztalatait megfogalmazza
3.	Szakmai kompetenciák	Színeket megkülönböztet Formákat megkülönböztet Ízeket megkülönböztet Tapintással érzékel Szaglással érzékel Élelmiszer alapanyagokat felismer Nyersanyagokat pontosan mér Képes állni a gyakorlat végéig Mozgása koordinált Ápoltan jelenik meg Munkakörnyezetét rendben tartja Munkakörnyezetét tisztán tartja

Megjegyzés: A táblázat tájékoztató jellegű, a tanulók bemeneti kompetenciához kötött továbbtanulásra való felkészítéséhez.