

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

**KONYHAI KISEGÍTŐ
RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS
ADAPTÁLT KÖZPONTI PROGRAMJA
TANULÁSBAN AKADÁLYOZOTT TANULÓK SZÁMÁRA**

2008

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

Jóváhagyási szám: 13327-13/2008. (VIII.1.)

KONYHAI KISEGÍTŐ

I. Általános irányelvek

1. A képzés szabályozásának jogi háttere

Az adaptált központi program

- a közoktatásról szóló többször módosított 1993. évi LXXIX. törvény,
- a szakképzésről szóló többször módosított 1993. évi LXXVI. törvény,
- a gazdasági kamarákról szóló 1999. évi CXXI. törvény,
- a gyermekek jogairól szóló 1991. LXIV. törvény (1989. november. 20. a New Yorkban aláírt a Gyermekek jogairól szóló Egyezmény alapján 23., 25., 28., 29. cikk),
- az egyenlő bánásmódról és az esélyegyenlőség előmozdításáról szóló módosított 2003. évi CXXV. törvény,
- a fogyatékos személyek jogairól és esélyegyenlőségük biztosításáról szóló 1998. évi XXVI. (IV. 1.) törvény,
- az Új Országos Fogyatékosügyi Programról szóló 10/2006. (II. 16.) OGY határozat,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló többször módosított 1/2006. (II. 17.) OM rendelet
- a szakképzés megkezdésének és folytatásának feltételeiről, valamint a térségi integrált szakképző központ tanácsadó testületéről szóló 8/2006. (III. 23.) OM rendelet,
- az iskolai rendszerű szakképzésben részt vevő tanulók juttatásairól szóló 4/2002. (II. 26.) OM rendelet,
- a Nemzeti Alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló többször módosított 243/2003. (XII. 7.) Kormányrendelet,
- a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről, valamint egyes jogszabályok módosításáról szóló 17/2004. (V. 20.) OM rendelet és a módosító 1/2006. (VI. 29.) OKM rendelet,
- a sajátos nevelési igényű tanulók iskolai oktatásának irányelve kiadásáról szóló módosított 2/2005. (III. 1.) OM rendelet,
- a 2/2005. (III. 1.) OM rendelet 2.sz. mellékleteként kiadott Sajátos nevelési igényű tanulók iskolai nevelésének, oktatásának irányelve alapján készült kerettanterv (választható az előkészítő szakiskola, a speciális szakiskola 9–10. évfolyamain az enyhe értelmi fogyatékos tanulók nevelését, oktatását végző közoktatási intézmények számára),
- a nevelési intézmények működéséről szóló többször módosított 11/1994. (VI. 8.) MKM rendelet,
- a közoktatási intézmények elhelyezésének és kialakításának építészeti-műszaki követelményeiről szóló 19/2002. (V. 8.) OM rendelet,
- a szakképzés-fejlesztési stratégia végrehajtásához szükséges intézkedésekről szóló 1057/2005. (V. 31.) Kormányhatározat
- a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet,
- a 33 811 03 1000 00 00 Szakács szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 21/2007. (V. 21.) SZMM rendelet (mely tartalmazza a 33 811 03 0100 21 01 Konyhai kiségitő részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit) alapján készült.

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

A képzés megszervezéséhez a szakképzést folytató intézmény a jelen általános irányelvekben foglaltak, továbbá a központi programban a tananyagegységekre vonatkozóan leírtak alapján

elkészíti a pedagógiai programjának részét alkotó szakmai programját és a meghatározott képzési időre vonatkozó megállapodást a gazdálkodó szervezettel. Ezen dokumentumokat a szakképző intézmény fenntartója hagyja jóvá.

2. A részsakképesítés OKJ-ban szereplő és egyéb adatai

A részsakképesítés azonosító száma: 33 811 03 0100 21 01

A részsakképesítés megnevezése: Konyhai kisegítő

Szakképesítések köre:

Elágazások: nincsenek

Hozzárendelt FEOR szám: 5124

Szakképzési évfolyamok száma: 2

Elmélet aránya: 20 %

Gyakorlat aránya: 80 %

Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): -

Időtartama (évben vagy félévben): -

Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: -

3. A képzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

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

A tanulók sérülés-specifikumából fakadó speciális képzési igényeinek megfelelően szükséges:

- a szaktanároknak, a szakoktatóknak a célcsoportnak megfelelő speciális pedagógiai, módszerbeli felkészültséggel kell rendelkezniük,
- 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).

Tárgyi feltételek

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

- **tanterem**
- **tankönyha**
- **oktatókabinet**

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

Lehetőség szerint az első évben belső gyakorlólóhelyen – tankönyhán - történjen a tanulók gyakorlati képzése, ha ez nem lehetséges szoros együttműködés a külső képzőhellyel és állandó ellenőrzése a tanulók tanulmányi előmenetelét illetően.

Iskolai oktatókabinet kialakítása külső gyakorlati képzés estén is javasolt. Az oktató kabinetben kiscsoportos formában illetve egyénileg történő foglalkoztatás biztosítja a szakmai elméletigényes gyakorlat jellegű tananyagtartalom feldolgozását, a tanulók felzárkóztató foglalkoztatását.

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

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

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

4. A tanulók felvételének feltételei

A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:

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

Vagy

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

5. A részsakképesítés munkaterülete

A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5124	Szakács

A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A konyhai kisegítő alapvető feladata, hogy kitakarítsa a konyhát, segédkezzen a konyhai munkákban, elmosogassa a konyhai edényeket.

A konyha közegetének felsőprése, felmosása, munkafelületek, falak, gépek, berendezések lemosása, szemetesedények kiürítése, kimosása, edények elmosogatása

Nyersanyagok és eszközök szállítása a munkaterületre, a zöldségek megtisztítása, aprítása

Ételek tálalása, kiosztása, tányérok, edények, ételmaradékok összegyűjtése

A tanuló legyen képes a technológiai folyamathoz szükséges alapanyagokat, segéd- és járulékos anyagokat meghatározni, azokat a szakosított tárolásnak megfelelően tárolni

A termeléshez szükséges alapanyagokat szakszerűen előkészíteni

A munkavégzéshez használt gépeket, berendezéseket, eszközöket biztonsággal kezelni

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
52 811 01 0000 00 00	Élelmezésvezető
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

6. A képzés célja

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

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

Tanulásban akadályozottak esetében a képzés pedagógiai és szakmai céljai kiegészülnek (egyéni igényeknek megfelelően) egészségügyi és pedagógiai rehabilitációs, rehabilitációs célokkal. Ezen célok megvalósítását a képzés során fejlesztő foglalkozások, szocializációs programok segítik.

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 szociális szféra akadályozottságából származó hátrányok csökkentésére irányul.

7. A részsakképesítés követelménymoduljai

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1466-06 **Konyhai kisegítés**

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
- Előkészítő műveleteket végez
- Húst készít elő
- Előkészíti a zöldségeket
- Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.
- Szükség szerint ételmintát tesz el
- Az étel jellegének megfelelően készentart

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Élelmiszer
- A Alapvető technológia
- A HACCP
- A Husbontás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség

- 3 Elemi számolási készség
- 5 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

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

Társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

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

A 33 811 03 0100 21 01 azonosító számú, Konyhai kisegítő megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak

azonosítója	megnevezése
1466-06	Konyhai kisegítés

8. A képzés szerkezete

A 33 811 03 0100 21 01 azonosító számú, Konyhai kisegítő megnevezésű részszakképesítés időterve
tanulásban akadályozott tanulók részére

1. szakképzési évfolyam

	Kötelező sáv															Szabad sáv							2 +1														
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	32.	33.	34.	35.		
1.	Élelmiszerismeret I. 338st/1.0/1466-07															Munkahelyi biztonság I. 338st/2.0/1466-07							Takarítási műveletek I. 338st/3.0/1466-07		Tálalási műveletek I. 338st/4.0/1466-07		Élelmiszerismeret II. 338st/5.0/1466-07										
2.																																					
3.																																					
4.																																					
5.																																					
6.																																					
7.																																					
8.																																					
9.																																					
10.																																					
11.																																					
12.																																					
13.																																					
14.																																					
15.																																					
16.																																					
17.																																					
18.																																					
19.																																					
20.																																					
21.																																					
22.																																					
23.																																					
24.																																					
25.																																					
26.																																					
27.																																					
28.																																					
29.																																					
30.																																					
31.																																					
32.																																					
33.																																					
34.																																					
35.																																					
36.																																					

Nyári összefüggő szakmai gyakorlat: 90 óra

Szabadsáv terhére kötelezően tervezett tananyagegység:

- Osztályfőnöki 36 hét x 1 óra = 36 óra
- Testnevelés 36 hét x 2 óra = 72 óra

Szabadsáv terhére választható tananyagegységek:

- a 2450-06 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység 36 hét x 2 óra = 72 óra.
- Szakmai számítások 36 hét x 2 óra = 72 óra
- Szakmai kommunikáció 36 hét x 2 óra = 72 óra
- Számítástechnikai alapismeretek 36 hét x 1 óra = 36 óra
- Társadalmi-és életviteli ismeretek 36 hét x 1 óra = 36 óra

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók és a választható keretben ajánlott tananyagegységekkel felcserélhetők.

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

**A 33 811 03 0100 21 01 azonosító számú, Konyhai kisegítő megnevezésű részsakképesítés időterve
tanulásban akadályozott tanulók részére
2. szakképzési évfolyam**

		Kötelező sáv																								Szabad sáv					2+1											
		1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	32.	33.	34.	35.						
1.	Élelmiszerismeret II. 338st/5.0/1466-07	Munkahelyi biztonság II. 338st/6.0/1466-07																								Takarítási műveletek II. 338st/7.0/1466-07					Tálalási műveletek II. 338st/8.0/1466-07										X	
2.																																										
3.																																										
4.																																										
5.																																										
6.																																										
7.																																										
8.																																										
9.																																										
10.																																										
11.																																										
12.																																										
13.																																										
14.																																										
15.																																										
16.																																										
17.																																										
18.																																										
19.																																										
20.																																										
21.																																										
22.																																										
23.																																										
24.																																										
25.																																										
26.																																										
27.																																										
28.																																										
29.																																										
30.																																										
31.																																										
32.																																										

Szabadsáv terhére kötelezően tervezett tananyagegység:

- Osztályfőnöki 32 hét x 1 óra = 32 óra
- Testnevelés 32 hét x 2 óra = 64 óra

Szabadsáv terhére választható tananyagegységek:

- a 2450-06 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység 32 hét x 2 óra = 64 óra.
- Szakmai számítások 32 hét x 2 óra = 64 óra
- Szakmai kommunikáció 32 hét x 2 óra = 64 óra
- Számítástechnikai alapismeretek 32 hét x 1 óra = 32 óra
- Munkába állást segítő ismeretek és gyakorlatok - tanulásba akadályozottak részére modul
32 hét x 1 óra = 32 óra

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók és a választható keretben ajánlott tananyagegységekkel felcserélhetők.

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

A 33 811 03 0100 21 01 azonosító számú, Konyhai kisegítő megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek tanulásban akadályozott tanulók részére

A tananyagegység						
sorszáma	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
1	338st/1.0/1466-07	Élelmiszerismeret I.	0	216	0	216
2	338st/2.0/1466-07	Élelmiszerismeret II.	0	204	0	204
3	338st/3.0/1466-07	Munkahelyi biztonság I.	180	0	180	360
4	338st/4.0/1466-07	Munkahelyi biztonság II.	160	0	256	416
5	338st/5.0/1466-07	Takarítási műveletek I.	0	0	108	108
6	338st/6.0/1466-07	Takarítási műveletek II.	0	0	160	160
7	338st/7.0/1466-07	Tálalási műveletek I.	0	0	108	108
8	338st/8.0/1466-07	Tálalási műveletek II.	0	0	128	128
Mindösszesen óra:			340	420	940	1700

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

9. A részsakképesítés vizsgáztatási követelményei

A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

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

A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1466-06 **Konyhai kisegítés**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Előkészítési, darabolási ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

Gyakorlati

Időtartama: 45 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	100%
------------	------

A szakmai vizsga értékelése %-osan

A 33 811 03 0100 21 01 azonosító számú, Konyhai kisegítő megnevezésű részsakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	100
----------------	-----

A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

A jelenleg hatályos szakképzési törvény, valamint a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló 20/2007.(V. 21.) SZMM rendelet 5.§ (4) rendelkezései értelmében a sajátos nevelési igényű vizsgázó kérelmére, fogyatékossága miatt a vizsgafeladat a vizsgabizottság döntése alapján eltérő vizsgatevékenységgel, illetve időtartammal is teljesíthető. A vizsgabizottság döntéséről határozatot hoz, amelyet a rendelet 1. számú mellékleteként kiadott törzslapba be kell jegyezni

Különösen jelentős vizsgahelyzet megfelelő körülményeinek biztosítása (Pl. nyugodt légkör, ösztönző hangulat, megfelelő tanár, képzéshez használt eszközrendszer).

10. Egyéb feltételek, információk, beszámítható előzetes tanulmányok

„A fogyatékossággal élő részére a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott szakmai alkalmassági és pályaalkalmassági, valamint az egészségügyi alkalmassági követelmények figyelembevételével biztosítani kell a fogyatékossághoz igazodó felkészítést és vizsgáztatást, továbbá segítséget kell nyújtani részére ahhoz, hogy teljesíteni tudja a kötelezettségeit. A fogyatékosság alapján, a fogyatékossággal élőket 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.” /A szakképzésről szóló 1993. évi LXXVI. törvény 11.§(6)/

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

11. Módszertani ajánlás a tanulásban akadályozott (enyhén értelmi fogyatékos) tanulók szakmai képzéséhez

A Konyhai kisegítő részsakképesítés adaptált központi programja tanulásban akadályozott tanulók iskolai rendszerű szakmai képzéséhez készült. Bár elsődlegesen a szegregált oktatásszervezési formában történő képzés feltételeinek figyelembevételével építkezik, speciális elemeinek átvételével integrált oktatás esetén is eredményesen alkalmazható. Az integrált oktatás történhet részleges integráció formájában (többségi képző intézményben a különleges elbánást igénylő tanulók csoportjában, vagy a képzés egy-egy szakaszában integrálva, pl. Térségi Integrált Szakképző Központokban elsajátítandó modulok során stb.) vagy teljes integráció esetén a többségi képzésben egy csoportban a többi tanulóval). A speciális program némi módosítással a tanulásban akadályozottak felnőttképzésben történő szakmai felkészítése esetén is szakmai programként alkalmazható.

A képző intézmények a speciális központi program alapján a helyi sajátosságok figyelembevételével készíthetik el a **helyi szakmai programjukat**.

A képzés bevezetése kellő előkészítést igényel.

A képzést bevezetni szándékozóknak feltétlenül rendelkeznie kell alapvető speciális képzési feltételekkel. Ezen belül elengedhetetlen a képzők megfelelő gyógypedagógiai felkészültsége, és szükséges előzetes felkészítésük a speciális feladatokra. A képzés eredményessége megköveteli, hogy a képzők alapvető speciális pedagógiai és módszertani ismeretek birtokában, azt alkalmazva vegyenek részt a tanulásban akadályozott tanulók nevelése-, oktatása-képzése folyamatában.

A képzők iránti elvárások a szakmai, speciális pedagógiai felkészültségük mellett, derűs, empátikus személyiség, az átlagosnál nagyobb teherbíró képesség és a folyamatos team-munkában való együttműködési képesség.

A képzés során figyelembe veendő alapvetően fontos tényezők:

- **A képzés célcsoportja: tanulásban akadályozott fiatalok**

Tanulásban akadályozottság – enyhe értelmi fogyatékoság

Tanulásban akadályozottak mindazok, akik a tanulási képesség hiányosságai, fejlődési zavarai következtében tartósan és feltűnően nehezen tanulnak. A tanulási akadályozottság oka több tényezőben keresendő. ***Ezen szakmai program azoknak a tanulásban akadályozott fiataloknak a szakmai képzését szolgálja, akiknél a tanulásban akadályozottság a központi idegrendszer enyhe, különféle eredetű, örökölt vagy korai gyermekkorban szerzett sérülésével vagy funkciózavarával függ össze.***

A tanulásban akadályozott fiatalok alapfokú iskoláztatása speciális nevelés-oktatási igényeinek megfelelően szegregált vagy integrált szervezeti formában történik. A speciális nevelés-oktatás során az alapismeretek elsajátításával párhuzamosan, képességeik fejlesztése, korrekciója segítségével személyiségük fejlettségi szintje alapján válnak alkalmassá a szakképzésbe való bekapcsolódásba. Azonban tanulásban való akadályozottságuk (egyénilig igen eltérő mértékű) meglétével számolni kell a képzés folyamatában.

A tanulási-tanítási tevékenységet nehezítő tényezők:

- a tanulási és munka iránti motivációk gyengesége,
- a kognitív képességek gyengébb volta,
- alacsonyabb személyiség fejlettségi szint, szociális éretlenség megnyilvánulásai (önállótlanág, általános tájékozottság hiányai, kapcsolatteremtési képesség gyengébb volta, kommunikációs zavarok)
- a gyakori, társuló egyéb problémák (szociális, eü.)

Mindezek indokolják a tanulók különleges ellátási igényét, melyet a nevelők és képzők mellett felkészült szakemberekkel elégíthetünk ki. Az esetleges gyengeségek mellett azonban számíthatunk tanulóink nagyfokú szeretetigényére, a velük következetes, elismert felnőtt feltétlen elfogadására, a segítőkészségükre, a sikerélményre vágyakozásra, a bizonyítani akarásra, a jól motiválhatóságra, a monotónia tűrésükre, a jól elsajátított gyakorlati munkában való megbízhatóságukra, irányíthatóságra.

Az eredményes képzés feltétele a tanulók speciális nevelési-oktatási-képzési igényeinek megfelelő módszerek, eljárások alkalmazása.

A tananyag-feldolgozás során törekedni kell az alábbi szempontok figyelembe vételére:

- az ismeretek kis lépésekben történő, a szemléletesség, fokozatosság és tantárgyi koncentráció elvei szerinti tananyag-feldolgozás.
 - az elméleti ismeretek gyakorlatba ágyazott elsajátítása,
 - az ismeretek többszöri, ismétlés általi megerősítése, (az alapvető ismeretek folyamatos felidézése),
 - a hiányzó ismeretek haladéktalan pótlása, gyengébb ismeretek megerősítése,
 - a vizsgakövetelményekben megfogalmazott tananyagtartalmak hangsúlyozott megjelenítése (vizsgatréningek beépítése),
 - lényeges elemek kiemelése, ok-okozat összefüggések megértetése, egész-rész-egész viszonyának bemutatása
 - a kognitív képességek folyamatos erősítése,
 - az eredményes tanulási tevékenység érdekében valamennyi tanuló számára megtalálni és adni kapaszkodókat, elsajátíttatni a megfelelő tanulási módszereket,
 - a tanítás-tanulás folyamatában mindvégig érvényesíteni az egyénre szabott ellenőrzést, értékelést
- Az ellenőrzés-értékelés alapjául szolgál a hiányosságok feltárásával, azok megszüntetését is szolgáló csoportos és egyéni fejlesztésnek, a felzárkóztatás megtervezésének.

Az értékelés differenciált és pozitív irányultságú legyen (ennek ösztönző ereje a tanulásban akadályozottak esetében rendkívül fontos.)

Az értékelésnek ki kell terjednie az alapvető elméleti ismeretek tudására, szakszerű gyakorlati alkalmazására, munkavédelmi szabályok ismeretére és használatára.

Már a képzés kezdetén nagy gondot kell fordítani a tanulók kellő motiváltságának megteremtésére (tanuláshoz, munkához), majd megtartására, erősítésére.

Ebben nagy szerepe van a képzők személyiségének (példaadás, empátiakészség, tanár-tanuló kapcsolat), a tanulási technikák elsajátíttatásának, a teljesítmények pozitív irányultságú értékelésének egyaránt.

1. számú melléklet

FOGALMAK ÉRTELMEZÉSE

(a hatályos közoktatási törvény, a szakképzési törvény, és a 20/2007.(V. 21.) SZMM rendelet értelmező rendelkezései, valamint a 21/2007. (V. 21.) 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 kifejlészthető 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 megítélésekor 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 meghiúsul a munkatevékenység.

“B” típus

A szokásos munkahelyi körülmények között hibátlan ismeretalkalmazás, hibázás esetén meghiúsul 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 szakképesítés központi programjában megadott tananyagrészt, amely azonos illetve közvetlenül kapcsolódó képzési célt szolgáló tananyagelemekből képződik.

Tananyagelem: A tananyagelem a képzési folyamat tervezési-szervezési, – a központi programban tovább nem bontott – része. A tananyagelemek 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 (Vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoport)

Kompetencia - csoportok		Kompetenciák
Sorszáma	Kompetencia – csoportok megnevezése	
1.	Alapkompetenciák	Visszaadja az olvasottakat (szóban, írásban, szerepjátékban) Önállóan feldolgozza a szöveget Használja a négy számtani alapműveletet 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

Azon kompetenciák, melyek a tanuló sérüléséből adódóan hiányosan vannak jelen és a tanuló testi épségét és környezetét nem veszélyeztetik a képzés során egyéni fejlesztéssel pótolandók.

3-4. számú melléklet

A Konyhai kisegítő részsakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek, tananyagelemek időterve évfolyamonként

Tananyagegység, tananyagelem						
S.sz.	azonosítója	Megnevezése	1. évfolyam óraszám			
			elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
1.	338st/1.0/1466-07	Élelmiszerismeret I.	0	216	0	216
	338st/1.1/1466-07	Élelmiszerek tárolása I.	0	52	0	52
	338st/1.2/1466-07	Élelmiszerek előkészítése I.	0	94	0	94
	338st/1.3/1466-07	Szakosított tárolási műveletek I.	0	70	0	70
2.	338st/2.0/1466-07	Élelmiszerismeret II.	0	108	0	108
	338st/2.1/1466-07	Élelmiszerek tárolása II.	0	48	0	48
	338st/2.3/1466-07	Szakosított tárolási műveletek II.	0	60	0	60
3.	338st/3.0/1466-07	Munkahelyi biztonság I.	180	0	180	360
	338st/3.1/1466-07	Munkahelyi biztonsági szabályok megismerése I.	180	0	0	180
	338st/3.2/1466-07	Munkahelyi biztonsági szabályok alkalmazása I.	0	0	122	122
	338st/3.3/1466-07	Előkészítéssel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági, higiéniai szabályok alkalmazása I.	0	0	58	58
5.	338st/5.0/1466-07	Takarítási műveletek I.	0	0	108	108
	338st/5.1/1466-07	Konyhai gépek, berendezések tisztántartása I.	0	0	34	34
	338st/5.2/1466-07	Falak, munkafelületek tisztántartása I.	0	0	34	34
	338st/5.3/1466-07	Edények tisztántartása, mosogatás I.	0	0	20	20
	338st/5.4/1466-07	Befejező műveletek végzése I.	0	0	20	20
7.	338st/7.0/1466-07	Tálalási műveletek I.	0	0	108	108
	338st/7.1/1466-07	Ételek tálalása, kiosztása I.	0	0	84	84
	338st/7.2/1466-07	Edények, ételmaradékok összegyűjtése I.	0	0	24	24
1. évfolyam összesen óra:			180	324	396	900

Megjegyzés: az időterv óraszámait kiegészítik a kötelező nyári szakmai gyakorlat óráival, valamint tanulásban akadályozottak számára a kötelező egészségügyi és pedagógiai (re)habilitációs célú órák számával.

Tananyagegység, tananyagelem						
S.sz.	azonosítója	megnevezése	2. évfolyam óraszám			
			elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
2.	338st/2.0/1466-07	Élelmiszerismeret II.	0	96	0	96
	338st/2.2/1466-07	Élelmiszerek előkészítése II.	0	96	0	96
4.	338st/4.0/1466-07	Munkahelyi biztonság II.	160	0	256	416
	338st/4.1/1466-07	Munkahelyi biztonsági szabályok megismerése II.	160	0	0	160
	338st/4.2/1466-07	Munkahelyi biztonsági szabályok alkalmazása II.	0	0	174	174
	338st/4.3/1466-07	Előkészítéssel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági, higiéniai szabályok alkalmazása II.	0	0	82	82
6.	338st/6.0/1466-07	Takarítási műveletek II.	0	0	160	160
	338st/6.1/1466-07	Konyhai gépek, berendezések tisztántartása II.	0	0	56	56
	338st/6.2/1466-07	Falak, munkafelületek tisztántartása II.	0	0	56	56
	338st/6.3/1466-07	Edények tisztántartása, mosogatás II.	0	0	24	24
	338st/6.4/1466-07	Befejező műveletek végzése II.	0	0	24	24
8.	338st/8.0/1466-07	Tálalási műveletek II.	0	0	128	128
	338st/8.1/1466-07	Ételek tálalása, kiosztása II.	0	0	104	104
	338st/8.2/1466-07	Edények, ételmaradékok összegyűjtése II.	0	0	24	24
2. évfolyam összesen óra:			160	96	544	800
Mindösszesen óra:			340	420	940	1700

Megjegyzés: Az időterv óraszámait kiegészítik a tanulásban akadályozottak esetében kötelező egészségügyi és pedagógiai (re)habilitációs órák számával.

5. számú melléklet

Eszköz- és felszerelési jegyzék – Konyhai kisegítő szakképesítés oktatásához

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Konyhai kisegítő
Munkaasztalok	X
Mosogatómedencék	X
Univerzális konyhagépek	X
Szeletelő	X
Húsdaráló	X
Burgonyakoptató	X
Salátacentrifuga	X
Serpenyők	X
Kézi szerszámok	X

Megjegyzés:

A fenti szakképesítés SZVK-jában megjelölt „Eszköz –és felszerelési jegyzék” tanulásban akadályozott tanulók képzése esetén kiegészítendő a munkatevékenységnek megfelelően tálalási és takarítási eszközökkel, valamint a sajátos nevelési igénynek megfelelően a sokrétű szemléltetést szolgáló egyéb, és audiovizuális eszközökkel.

II. Az adaptált központi program tananyagegységei

A 33 811 03 0100 21 01 azonosító számú, Konyhai kisegítő megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek

1. Tananyagegység			tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	
338st/1.0/1466-07	Élelmiszerismeret I.	sza	338st/1.1/1466-07		52		216
		sza	338st/1.2/1466-07		94		
		sza	338st/1.3/1466-07		70		

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/1.1/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszerek tárolása I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Előkészítő műveleteket végez
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszer
A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Elemi számolási készség
5. szint Tájékozódás

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 30%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

52 óra elméletigényes gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A különböző fajtájú élelmiszerek/nyersanyagok szakszerű tárolásának megismertetése

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/1.2/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszerek előkészítése I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Előkészítő műveleteket végez

Húst készít elő

Előkészíti a zöldségeket

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus

Élelmiszer

A típus

HACCP

A típus

Húsbontás

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint

Elemi számolási készség

5. szint

Tájékozódás

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Módszeres munkavégzés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 30%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%

Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

94 óra elméletigényes gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A nyersanyagok előkészítése (zöldségek, húsok stb.)

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/1.3/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Szakosított tárolási műveletek II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Előkészítő műveleteket végez
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Az étel jellegének megfelelően készentart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszer
A típus Alapvető technológia
A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Tájékozódás
5. szint Térérzékelés

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Lényegfelismerés (lényeglátás)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 30%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

70 óra elméletigényes gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Gondoskodik a szakosított tárolásról és az ételek jellegének megfelelő készen tartásról. Megismeri, alkalmazza és betartja a HACCP szabályokat a szakosított tárolási műveletek során.

2. Tananyag egység			tananyag egységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati				gyakorlati	összes
338st/2.0/1466-07	Élelmiszerismeret II.	szk	338st/2.1/1466-07	0	48	0	204
		szk	338st/2.2/1466-07	0	96	0	
		szk	338st/2.3/1466-07	0	60	0	

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/2.1/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszerek tárolása II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Előkészítő műveleteket végez
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszer
A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Elemi számolási készség
5. szint Tájékozódás

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 30%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Képzési idő:

48 óra elméletigényes gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A különböző fajtájú élelmiszerek/nyersanyagok szakszerű tárolásának megismertetése

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/2.2/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszerek előkészítése II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Előkészítő műveleteket végez
Húst készít elő
Előkészíti a zöldségeket
Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus	Élelmiszer
A típus	HACCP
A típus	Húsbontás

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint	Elemi számolási készség
5. szint	Tájékozódás

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Módszeres munkavégzés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 30%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Képzési idő:

96 óra elméletigényes gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A nyersanyagok előkészítése (zöldségek, húsok stb.)

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/2.3/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Szakosított tárolási műveletek II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Előkészítő műveleteket végez
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Az étel jellegének megfelelően készentart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszer
A típus Alapvető technológia
A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Tájékozódás
5. szint Térérzékelés

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Lényegfelismerés (lényeglátás)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 30%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 20%
Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

60 óra elméletigényes gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Gondoskodik a szakosított tárolásról és az ételek jellegének megfelelő készen tartásról. Megismeri, alkalmazza és betartja a HACCP szabályokat a szakosított tárolási műveletek során.

3. Tananyagegység			tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	jellege	óraszám		
azonosítója	elméleti	elméleti-gényes gyakorlati			gyakorlati	összes	
338st/3.0/1466-07	Munkahelyi biztonság I.	sza	338st/3.1/1466-07	180	0	0	360
		sza	338st/3.2/1466-07	0	0	122	
		sza	338st/3.3/1466-07	0	0	58	

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/3.1/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Munkahelyi biztonsági szabályok megismerése I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Szükség szerint ételmintát tesz el

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus

Alapvető technológia

A típus

HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint

Kézírás

5. szint

Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

4. szint

Köznyelvi beszéd-készség

4. szint

Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint

Szakmai nyelvű beszéd-készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 50%

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 30%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

180 óra elmélet csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A HACCP rendszer megismertetése és alkalmazása a konyhatechnikai műveletek során
Alapvető konyhatechnológiai műveletek
Frissentartás, megfelelő hőfokon való tárolás (szelektív élelmiszertárolás és konyhai hulladékkezelési szabályok)
Minimális mikrobiológiai ismeretek

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/3.2/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Munkahelyi biztonsági szabályok alkalmazása I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Szükség szerint ételmintát tesz el
Az étel jellegének megfelelően készentart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Alapvető technológia
A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

-

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Módszeres munkavégzés
Figyelem-összpontosítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 50%
Műveletek gyakorlása 50%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

122 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A HACCP rendszer megismertetése és alkalmazása a konyhatechnikai műveletek során
Alapvető konyhatechnológiai műveletek
Gépek, berendezések kezelésének elsajátítása

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

A tananyagelem megnevezése:

Előkészítéssel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági, higiéniai szabályok alkalmazása I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Előkészítő műveleteket végez
Szükség szerint ételmintát tesz el

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Alapvető technológia
A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

-

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Módszeres munkavégzés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 50%
Műveletek gyakorlása 50%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

58 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Frissentartás, megfelelő hőfokon való tárolás (szelektív élelmiszertárolás és konyhai hulladékkezelési szabályok)
Minimális mikrobiológiai ismeretek

4. Tananyagegység			tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméleti-gényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338st/4.0/1466-07.	Munkahelyi biztonság II.	szk	338st/4.1/1466-06	160	0	0	416
		szk	338st/4.2/1466-06	0	0	174	
		szk	338Sst/4.3/1466-06	0	0	82	

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/4.1/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Munkahelyi biztonsági szabályok megismerése II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Szükség szerint ételmintát tesz el

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus

Alapvető technológia

A típus

HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint

Kézírás

5. szint

Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

4. szint

Köznyelvi beszéd-készség

4. szint

Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4. szint

Szakmai nyelvű beszéd-készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 50%

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 20%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 30%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

160 óra elmélet csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A HACCP rendszer megismertetése és alkalmazása a konyhatechnikai műveletek során
Alapvető konyhatechnológiai műveletek
Frissentartás, megfelelő hőfokon való tárolás (szelektív élelmiszertárolás és konyhai hulladékkezelési szabályok)
Minimális mikrobiológiai ismeretek

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/4.2/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Munkahelyi biztonsági szabályok alkalmazása II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Szükség szerint ételmintát tesz el
Az étel jellegének megfelelően készentart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Alapvető technológia
A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

-

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Módszeres munkavégzés
Figyelem-összpontosítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 50%
Műveletek gyakorlása 50%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

174 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A HACCP rendszer megismertetése és alkalmazása a konyhatechnikai műveletek során
Alapvető konyhatechnológiai műveletek
Gépek, berendezések kezelésének elsajátítása

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/4.3/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Előkészítéssel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági, higiéniai szabályok alkalmazása II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Előkészítő műveleteket végez
Szükség szerint ételmintát tesz el

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus

Alapvető technológia

A típus

HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

-

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Módszeres munkavégzés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 50%
Műveletek gyakorlása 50%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

82 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Frissentartás, megfelelő hőfokon való tárolás (szelektív élelmiszertárolás és konyhai hulladékkezelési szabályok)
Minimális mikrobiológiai ismeretek

5. Tananyagegység			tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
azonosítója	elméleti	elméleti-gényes gyakorlati				gyakorlati	összes
338st/5.0/1466-07	Takarítási műveletek I.	sza	338st/5.1/1466-06	0	0	34	108
		sza	338st/5.2/1466-06	0	0	34	
		sza	338st/5.3/1466-06	0	0	20	
		sza	338st/5.4/1466-06	0	0	20	

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338t/5.1/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Konyhai gépek, berendezések tisztántartása I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

-

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Tájékozódás

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Módszeres munkavégzés
Figyelem-összpontosítás
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
Önállóság
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 100%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

34 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Különböző felületek tisztántartása, felületkezelése
A konyhai felületek megfelelő tisztítószerrel való fertőtlenítésének megismertetése

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338t/5.2/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Falak, munkafelületek tisztántartása I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

-

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

-

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Módszeres munkavégzés

Figyelem-összpontosítás

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Önállóság

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 100%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

34 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Különböző felületek tisztántartása, felületkezelése

A konyhai felületek megfelelő tisztítószerezrel való

fertőtlenítésének megismertetése

Higiéniiai szabályok betartása

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338t/5.3/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Edények tisztántartása, mosogatás I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

-

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

Hozzárendelt módszerkompetenciák:	- Emlézőképesség (ismeretmegőrzés) Módszeres munkavégzés Figyelem-összpontosítás A környezet tisztántartása
Hozzárendelt személyes kompetenciák:	Mozgáskoordináció (testi ügyesség) Önállóság Precizitás
Hozzárendelt társas kompetenciák:	-
Tanulói tevékenységformák:	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 100%
A képzési helyszín jellege:	Tankönyha
Képzési idő:	20 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban
A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:	Különböző felületek tisztántartása, felületkezelése A konyhai felületek megfelelő tisztítószerekkel való fertőtlenítésének megismertetése Higiéniiai szabályok betartása

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338t/5.4/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Befejező műveletek végzése I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

-

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

4. szint Köznyelvi beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Új ötletek, megoldások kipróbálása
Emlézőképesség (ismeretmegőrzés)
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

-

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 40%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 60%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

20 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Műszakzárási műveletek

A konyhai munkaterületek előkészítése a következő műszak munkakezdéséhez

6. Tananyagegység			tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméleti-gényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338st/6.0/1466-07	Takarítási műveletek II.	szk	338st/6.1/1466-06	0	0	56	160
		szk	338st/6.2/1466-06	0	0	56	
		szk	338st/6.3/1466-06	0	0	24	
		szk	338st/6.4/1466-06	0	0	24	

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/6.1/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Konyhai gépek, berendezések tisztántartása II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

-

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Tájékozódás

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Módszeres munkavégzés
Figyelem-összpontosítás
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
Önállóság
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 100%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

56 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Különböző felületek tisztántartása, felületkezelése
A konyhai felületek megfelelő tisztítószerezéssel való fertőtlenítésének megismertetése

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/6.2/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Falak, munkafelületek tisztántartása II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

-

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

-

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Módszeres munkavégzés

Figyelem-összpontosítás

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Önállóság

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 100%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

56 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Különböző felületek tisztántartása, felületkezelése

A konyhai felületek megfelelő tisztítószerezéssel való

fertőtlenítésének megismertetése

Higiéniiai szabályok betartása

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/6.3/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Edények tisztántartása, mosogatás II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

-

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

Hozzárendelt módszerkompetenciák:	- Emlézőképesség (ismeretmegőrzés) Módszeres munkavégzés Figyelem-összpontosítás A környezet tisztántartása
Hozzárendelt személyes kompetenciák:	Mozgáskoordináció (testi ügyesség) Önállóság Precizitás
Hozzárendelt társas kompetenciák:	-
Tanulói tevékenységformák:	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 100%
A képzési helyszín jellege:	Tankonyha
Képzési idő:	24 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban
A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:	Különböző felületek tisztántartása, felületkezelése A konyhai felületek megfelelő tisztítószerekkel való fertőtlenítésének megismertetése Higiéniiai szabályok betartása

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/6.4/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Befejező műveletek végzése II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

-

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

4. szint Köznyelvi beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Új ötletek, megoldások kipróbálása
Emlézőképesség (ismeretmegőrzés)
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

-

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 40%
Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 60%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

24 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Műszakzárási műveletek

A konyhai munkaterületek előkészítése a következő műszak munkakezdéséhez

7. Tananyagegység			tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	Megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elméleti-gényes gyakorlati	gyakorlati	
338st/7.0/1466-07	Tálalási műveletek I.	sza	338st/7.1/1466-06	0	0	84	108
		sza	338st/7.2/1466-06	0	0	24	

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/7.1/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Ételek tálalása, kiosztása I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

-

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
 4. szint Köznyelvi beszédképesség
 3. szint Elemi számolási készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság
 A környezet tisztántartása
 Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
 Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
 Fejlődőképesség, önfejlesztés
 Önállóság
 Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 35%
 Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 35%
 Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Képzési idő:

84 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A szakács, illetve ételmezésvezető felügyelete mellett az ételek kiadagolása, tálalása

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/7.2/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Edények, ételmaradékok összegyűjtése I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus

HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint

Térérzékelés

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Módszeres munkavégzés

Figyelemmegosztás

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Önállóság

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 35%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 35%

Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

24 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Gondoskodik az edények megfelelő raktári és konyhai eltárolásáról, raktári elhelyezéséről. A konyhai ételek hulladékok megfelelő gyűjtéséről, a HACCP szabályok alkalmazásával.

8. Tananyagegység			tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
Elméleti	elméleti-gényes gyakorlati	gyakorlati					összes
338st/8.0/1466-07	Tálalási műveletek II.	szk	338st/8.1/1466-06	0	0	104	128
		szk	338t/8.2/1466-06	0	0	24	

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/8.1/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Ételek tálalása, kiosztása II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

-

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
 4. szint Köznyelvi beszédképesség
 3. szint Elemi számolási készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság
 A környezet tisztántartása
 Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
 Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
 Fejlődőképesség, önfejlesztés
 Önállóság
 Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 35%
 Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 35%
 Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

84 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A szakács, illetve élelmezésvezető felügyelete mellett az ételek kiadagolása, tálalása

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338st/8.2/1466-07

A tananyagelem megnevezése:

Edények, ételmaradékok összegyűjtése II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus

HACCP

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint

Térérzékelés

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Módszeres munkavégzés

Figyelemmegosztás

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Önállóság

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 35%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 35%

Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

24 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Gondoskodik az edények megfelelő raktári és konyhai eltárolásáról, raktári elhelyezéséről. A konyhai ételek hulladékok megfelelő gyűjtéséről, a HACCP szabályok alkalmazásával.