

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

SZAKÁCS

SZAKKÉPESÍTÉS

ADAPTÁLT KÖZPONTI PROGRAM

HALLÁSSÉRÜLT TANULÓK SZÁMÁRA

2008

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

Jóváhagyási szám: 13327-16/2008. (VIII.1.)

SZAKÁCS

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. tv.
- 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

alapján készült.

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

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

2. A szakképesítés OKJ-ban szereplő és egyéb adatai

A szakképesítés azonosító száma: 33 811 03 1000 00 00

A szakképesítés megnevezése: Szakács

Szakképesítések köre:

Elágazások: nincsenek

Hozzárendelt FEOR szám: 5124

Szakképzési évfolyamok száma: 4

Elmélet aránya: 30 %

Gyakorlat aránya: 70 %

Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 2 év

Szintvizsga (iskolai rendszerben): szervezhető

Ha szervezhető, mikor: A 12. évfolyamon a 4. lezárt félév végén

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 képzési igényeinek megfelelően szükséges:

- a szaktanárok, szakoktatók a célcsoportnak megfelelő speciális módszerbeli felkészültsége
- a tanulók fejlesztéséhez, a rehabilitációs és rehabilitációs foglalkozások vezetéséhez szakirányú képesítéssel rendelkező gyógypedagógiai tanár alkalmazása

A hallássérült tanulók érdekében az oktatási folyamatban szükség szerint alkalmazható:

- jeltolmács
- gyógypedagógus
- a pedagógiai munkát segítő asszisztens
- pszichológus

Tárgyi feltételek

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

- **tankönyha**
- **tanterem**
- **számítógép-terem**
- **szaktanterem**
- **oktatókabinet**
- **könyvtár**
- **üzemlátogatás**

Biztosítani kell a hallássérült, illetve eltérő képességű, halmozottan sérült tanulók tanulási akadályozottságának megfelelően differenciált gyakorlatorientált képzés lehetőségét, olyan **oktatókabinet** létrehozását, ahol lehetőség van

- kicscsoportos (bontott) szervezeti formában a szakmai elméleti ismeretek gyakorlatba ágyazott megerősítésére,
- a sokoldalú szemléltetésre,
- a speciális eljárások alkalmazására,
- a megfelelő ülésrend kialakításával a hallássérült tanuló beszédmegértését a jó szájrólolvasási képpel biztosítani.

A hallássérült tanulók oktatásához szükség van:

- a padok, munkaasztalok olyan elrendezésére, hogy minden tanuló láthassa az oktató pedagógus száját (szájrólolvasási kép nyújtása)
- jól megvilágítható tábla
- mágnes tábla
- írásvetítő, projektor, számítógép
- oktatófilm, filmfeliratozó
- rajzos szemléltető eszközökre, folyamatábrákra
- fogalomtárra és szakmai jelszótárra

Javasoljuk olyan kiadványok beszerzését, amely a hallássérültekkel kapcsolatba kerülő nem szurdopedagógusoknak segít a hallássérült fiatalokra jellemző pszichés tulajdonságok megismerésével és a velük való foglalkozás alapvető módszereinek bemutatásával.

A hallássérült tanulók olyan munkahelyen teljesíthetik **szakmai gyakorlatukat**, ami hallásállapotuknak megfelel, azt tovább nem károsítja (zaj, rezgésártalom) az orvosi alkalmassági vélemény alapján.

Hallássérült tanulók csak olyan gépeken dolgozhatnak, amelyek üzemelés közben nem okoznak további halláskárosodást, illetve olyan védőfelszereléssel vannak ellátva, hogy azt hallássérült tanulók is biztonságosan kezelhetik.

A szakképzés során a hallássérült tanulóknak kötelező a hallókészülék viselése, kivéve, ha a hallássérült már nem rendelkezik készülékkel javítható hallásmaradvánnyal, és ezt szakorvos igazolja.

Általánosan figyelembeveendő tényező a hallássérült fiatalok **látásának** fokozott védelme!

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

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

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

4. A tanulók felvételének feltételei

A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:	a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is. Vagy
Iskolai előképzettség:	tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség
Szakmai előképzettség:	-
Előírt gyakorlat:	-
Elérhető kreditek mennyisége:	-
Pályaalkalmassági követelmények:	nem szükségesek
Szakmai alkalmassági követelmények:	szükségesek
Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges

A képzésre jelentkező tanulóknak olyan – jogszabályban meghatározott – egészségügyi feltételeknek kell megfelelniük, amelyek a képzésben való részvételt, valamint a szakképesítés megszerzését követően a folyamatos munkavégzést lehetővé teszi, illetve biztosítja további egészségromlásuk kizárását.

Az iskolarendszeren belüli képzésbe való belépéshez szükséges

- egészségügyi és pályaalkalmassági feltételek meglétének igazolása, amit a Fodor József OKK Ifj. Pálya- és Szakmai Alkalmasságot Vizsgáló Osztály szakorvosa igazol, (Vidéken hasonló jogkörrel felruházott intézmény adja ki.)
- Hallásvizsgáló Országos Szakértői és Rehabilitációs Bizottság szakértői szakvéleménye és beutaló határozata

5. A szakképesítés munkaterülete

A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5124	Szakács

A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

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

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

6. A képzés célja

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

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

A hallássérültek esetében mind a nappali rendszerű, mind a felnőttoktatás keretében végzett képzés esetében a képzés pedagógiai és szakmai céljai kiegészülnek még speciális habilitációs, rehabilitációs célokkal:

- a tananyag elsajátítását fejlesztő foglalkozások segítik
- a fejlesztés a tanítás-tanulás folyamatában megmutatkozó gyengébb vagy sérült funkciók korrigálására, kompenzálására, felzárkóztatására, az eszköztudás, a szociális képességek fejlesztésére, az önálló életvezetés megtanulására, a szociális szféra akadályozottságából származó hátrányok csökkentésére irányul.
- kiemelten törekedni kell a nyelvi, kommunikációs készségek fejlesztésére
- cél a sikeres munkába állítás elősegítése

7. A szakképesítés követelménymoduljai

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

Megjegyzés:

A hallássérült tanulók teljesítménye egyéni hallásállapotuk miatt eltérhet az ép hallású tanulóktól elvárt teljesítménytől. Ezért a hallásra feltétlenül támaszkodó feladat- és tulajdonságprofilok esetében a speciális megsegítés szükségességét külön jelöljük.

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1428-07 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

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

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

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

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Gépírás
- 4 Információforrások kezelése
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség (írásbeli, jeltolmács segítséggel)

Személyes kompetenciák:

- Szervezőkészség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Önállóság
- Szaglás
- Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

- Konfliktusmegoldó készség
- Irányítási készség
- Közérthetőség (írásbeli, jeltolmács segítségével)
- Kompromisszumkészség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

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

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1429-06 Ügyviteli tevékenységek végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

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

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Élelmiszer- és áruismeret
- A Az élelmiszerek energiatartalma - fehérjék, zsírok, szénhidrátok
- A Étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei
- B Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata
- A Ételkészítési alapfogalmak
- A Ételkészítési műveletek és csoportosításuk
- A Üzemszervezés
- A Gazdálkodás és ügyvitel
- B Raktári készletek kezelése
- B Költségelszámolás
- C A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- C A hazai és az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- C A fogyasztói jogorvoslati lehetőségek

- C A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- C A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- C A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Mennyiségérzék
- 4 Matematikai készségek
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség (írásbeli, jeltolmács segítséggel)

Személyes kompetenciák:

- Szervezőképesség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Önállóság
- Szaglás
- Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

- Konfliktusmegoldó készség
- Irányítási készség
- Közérthetőség (írásbeli, jeltolmács segítséggel)
- Kompromisszumképesség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

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

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1464-06 Előkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Megismeri a működési szabályokat
- A személyzet számára kijelölt helyiségeket használja
- Munka- és védőruhát használ, gondoz
- Műszak közben és műszak után takarít
- Szükség szerint mosogat
- Karbantartja, tisztítja, ápolja a berendezéseket
- Hiba esetén intézkedik

Óvja a saját és mások testi épségét, egészségét
Elsősegélyt nyújt
Tájékozódik a napi feladatairól
Tájékozódik a rendkívüli feladatokról
Célokot fogalmaz meg önmaga számára
Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.
Ételek tálalásának tervezése
A technológiai előírásoknak megfelelően előkészíti a gépeket és eszközöket
Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket
Beosztottjait kioktatja a használatról, kezeléssel
Az áru súlyával kapcsolatos számításokat készít
Gazdálkodási tevékenységet végez
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból
Gondoskodik a szakosított tárolásról

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

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

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése (írásbeli, jeltolmács segítségével)
- 4 Köznyelvi beszéd-készség kommunikációs segítséggel
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel
- 4 Szakmai nyelvű beszéd-készség (írásbeli, jeltolmács segítségével)
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel
- 3 Idegen nyelvű beszéd-készség (írásbeli, jeltolmács segítségével)
- 4 Idegen nyelvi áruismeret
- 4 Idegen nyelvi ismerete: berendezések, felszerelések
- 5 Dísztalak tervezése, megrajzolása
- 1 Hálózati, kapcsolási jellemzők, műszaki rajzok
- 4 Folyamatábrák készítése
- 5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése

- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

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

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlézőképesség (ismeretmegőrzés)
- Tervezési képesség
- Rendszerben való gondolkodás
- Módszeres munkavégzés
- Körültekintés, elővigyázatosság
- A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

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

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

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

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Köznyelvi beszédkészség kommunikációs segítségével
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítségével
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel
- 4 Szakmai nyelvű beszédkészség (írásbeli, jeltolmács segítségével)
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel
- 3 Idegen nyelvű beszédkészség (írásbeli, jeltolmács segítségével)
- 4 Idegen nyelvi áruismeret
- 4 Berendezések, felszerelések idegen nyelvi ismerete
- 5 Díszítalak tervezése, megrajzolása
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

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

Társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

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

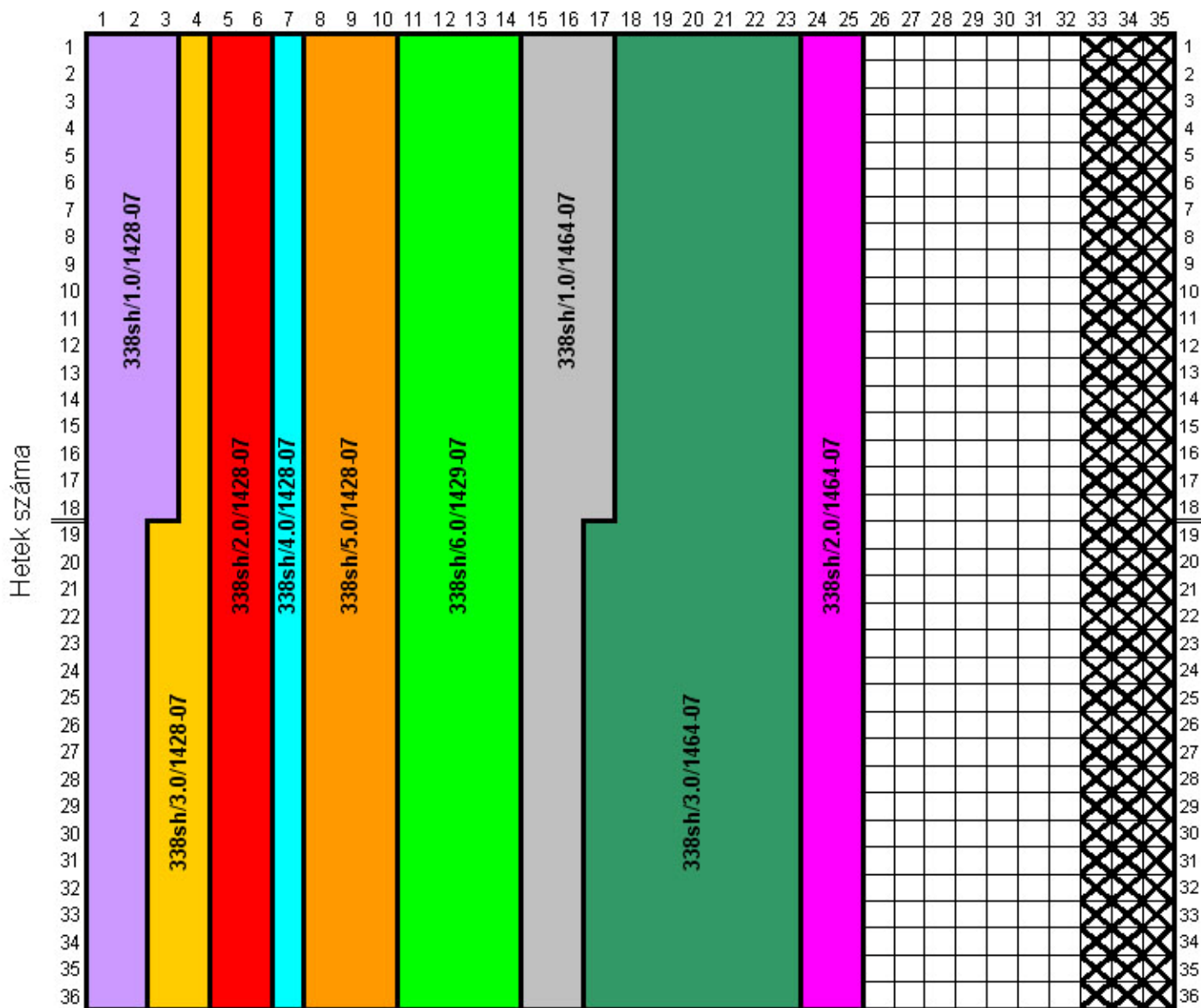
A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak

azonosítója	megnevezése
1428-07	Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése
1429-06	Ügyviteli tevékenységek végzése
1464-06	Előkészítés
1465-06	Ételkészítés

8. A képzés szerkezete

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

1. szakképzési évfolyam
Heti maximális óraszám



Megjegyzés:

Az időterv 36 hétre átlag heti 35 órára tervezett.

Az időterv óraszámait az 1. szakképzési évfolyamon kiegészítik:

- a kötelező nyári összefüggő szakmai gyakorlat óraszámával (max. 90 óra), valamint
- a hallássérültek számára kötelező egészségügyi és pedagógiai célú (re)habilitációs órák számával.

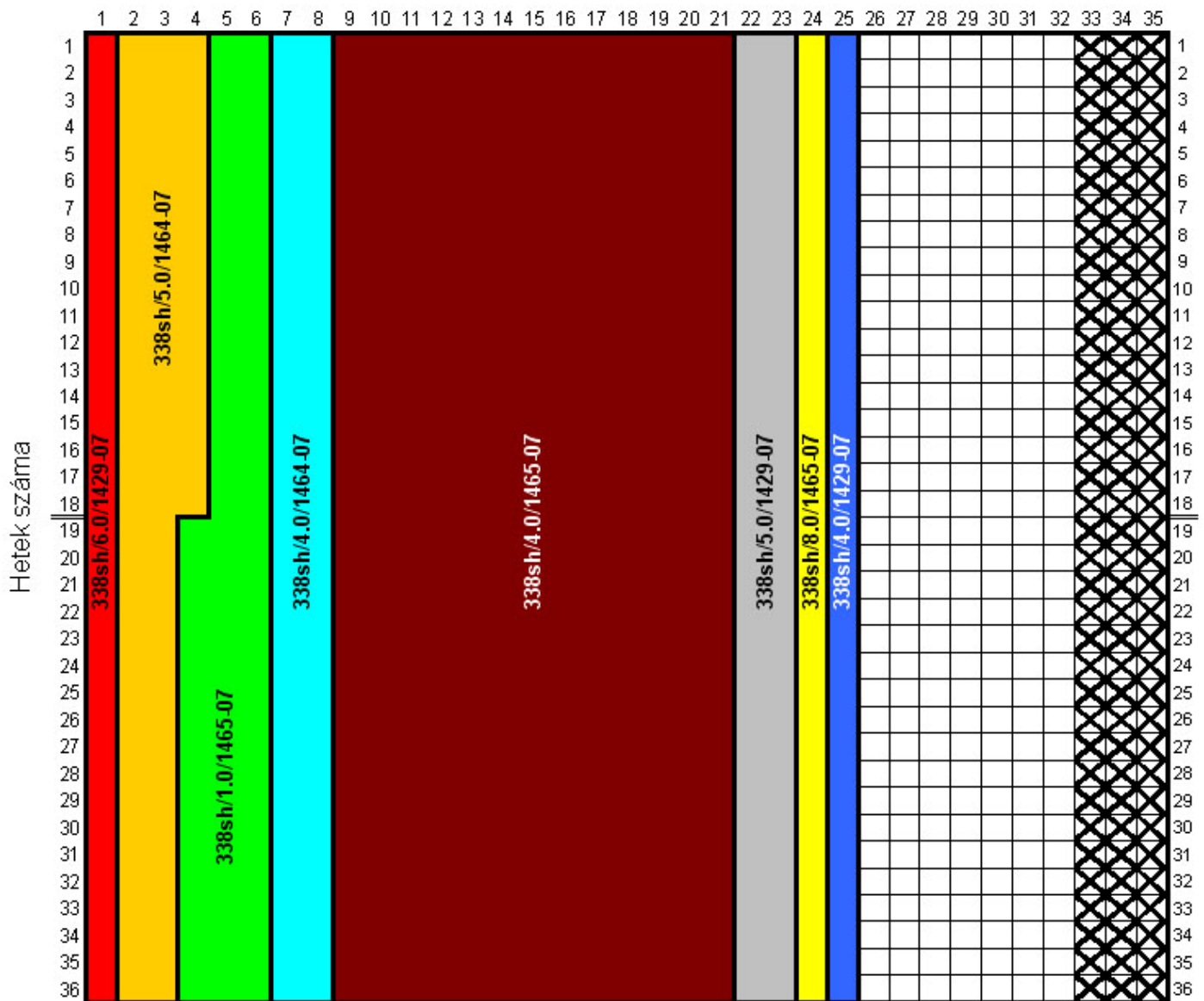
A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével.

Új tananyagegységek lehetnek:

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

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.

2. szakképzési évfolyam
Heti maximális óraszám



Megjegyzés:

Az időterv 36 hétre átlag heti 35 órára tervezett.

Az időterv óraszámait az 2. szakképzési évfolyamon kiegészítik:

- a kötelező nyári összefüggő szakmai gyakorlat óráival (max. 90 óra), valamint
- a hallássérültek számára kötelező egészségügyi és pedagógiai célú (re)habilitációs órák számával

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

Új tananyagegységek lehetnek:

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

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.

3. szakképzési évfolyam
Heti maximális óraszám

		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			
Hetek száma	1	338sh/2.0/1465-07					338sh/5.0/1465-07															338sh/7.0/1465-07	338sh/8.0/1465-07	338sh/9.0/1465-07											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																																						
	33																																						
	34																																						
	35																																						
	36																																						

Megjegyzés:

Az időterv 36 hétre átlag heti 35 órára tervezett.

Az időterv óraszámait az 3. szakképzési évfolyamon kiegészítik: a hallássérültek számára kötelező egészségügyi és pedagógiai célú (re)habilitációs órák számával

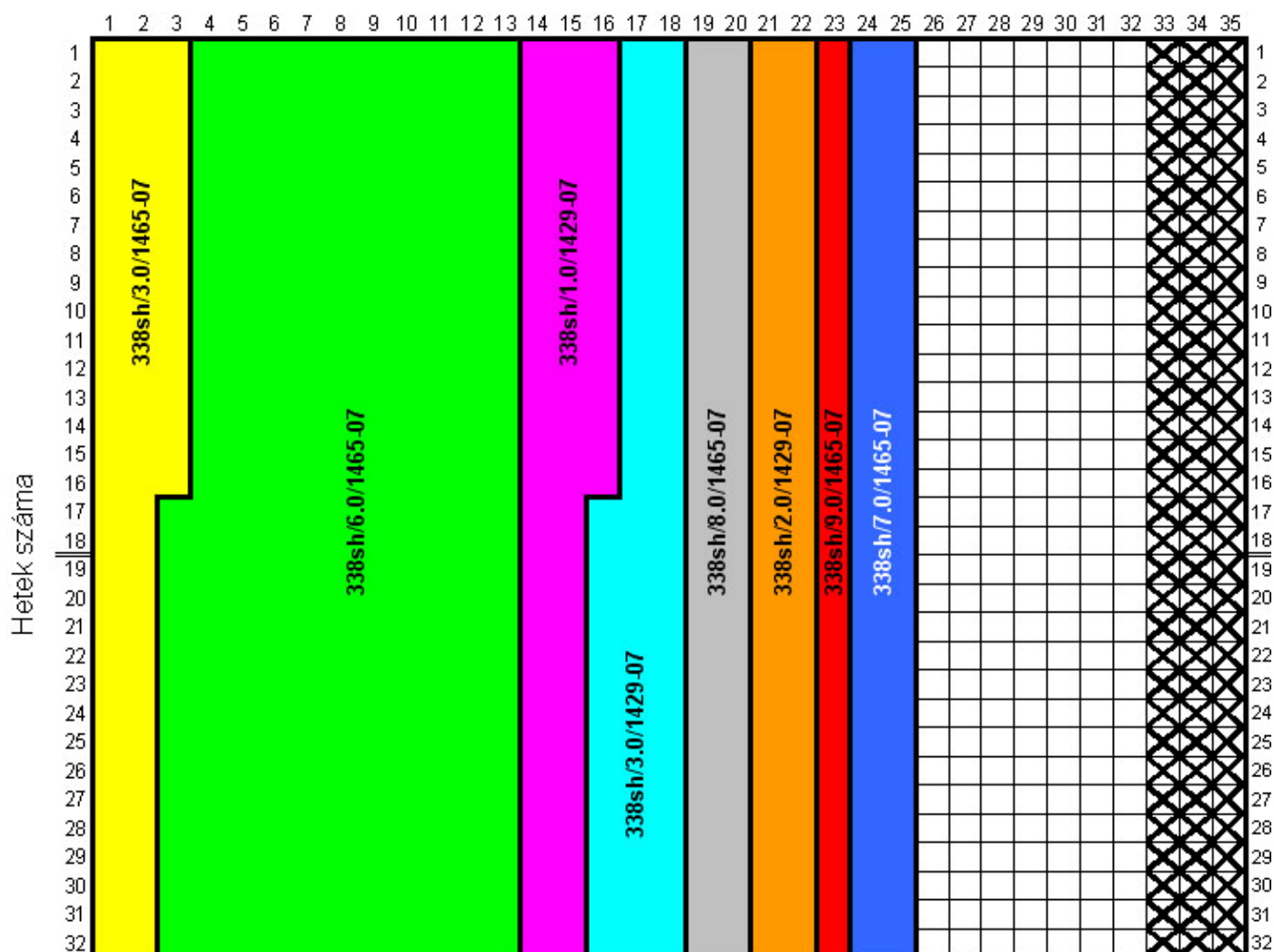
A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével.

Új tananyagegységek lehetnek:

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

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.

4. szakképzési évfolyam
Heti maximális óraszám



Az időterv 32 hétre átlag heti 35 órára tervezett.

Az időterv óraszámait a 4. szakképzési évfolyamon kiegészítik: a hallássérültek számára kötelező egészségügyi és pedagógiai célú (re)habilitációs órák számával

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

Új tananyagegységek lehetnek:

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

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.

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

A tananyagegység						
sorszám	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
1	338sh/1.0/1428-07	Ételkészítési ismeretek I.	36	54	0	90
2	338sh/2.0/1428-07	Élelmiszer ismeretek I.	72	0	0	72
3	338sh/3.0/1428-07	Ételkészítési gyakorlat I.	0	0	54	54
4	338sh/4.0/1428-07	Idegen nyelv ismeret	0	36	0	36
5	338sh/5.0/1428-07	Számítástechnika	0	0	108	108
6	338sh/1.0/1429-06	Ételkészítési ismeretek IV.	80	0	0	80
7	338sh/2.0/1429-06	Élelmiszer ismeretek IV.	64	0	0	64
8	338sh/3.0/1429-06	Gazdálkodási ismeretek	80	0	0	80
9	338sh/4.0/1429-06	Idegen nyelv ismert	36	0	0	36
10	338sh/5.0/1429-06	Számítástechnika	0	0	72	72
11	338sh/6.0/1429-06	Kommunikáció	144	0	0	144
12	338sh/1.0/1464-06	Élelmiszer ismeretek II.	0	90	0	40
13	338sh/2.0/1464-06	Gazdálkodási ismeretek	72	0	0	72
14	338sh/3.0/1464-06	Ételkészítési gyakorlatok II/I.	0	50	220	270
15	338sh/4.0/1464-06	Ételkészítési gyakorlatok II/II.	0	72	0	72
16	338sh/5.0/1464-06	Ételkészítési ismeretek II.	90	0	0	90
17	338sh/1.0/1465-07	Ételkészítési ismeretek III/I.	90	0	0	90
18	338sh/2.0/1465-07	Ételkészítési ismeretek III/II.	180	0	0	180
19	338sh/3.0/1465-07	Ételkészítési ismeretek III/III.	80	0	0	80
20	338sh/4.0/1465-07	Ételkészítési gyakorlatok III/I.	0	0	468	468
21	338sh/5.0/1465-07	Ételkészítési gyakorlatok III/II.	0	0	504	504
22	338sh/6.0/1465-07	Ételkészítési gyakorlatok III/III	0	32	304	336
23	338sh/7.0/1465-07	Számítástechnika	0	0	136	136
24	338sh/8.0/1465-07	Kommunikáció	36	0	136	172
25	338sh/9.0/1465-07	Idegen nyelv ismerete	104	0	0	104
			1164	334	2002	
Mindösszesen óra:			1164	2336		3500

Megjegyzés:

Az időterv táblázat óraszámait kiegészítik:

- a 1-3. szakképzési évfolyamon a kötelező összefüggő szakmai gyakorlat óraszámait (évfolyamonként max. 90 óra) valamint,
- valamennyi évfolyamon a hallássérültek számára kötelező egészségügyi- és pedagógiai célú (re)habilitációs órással.

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

A Kommunikáció tananyagegységek, az Idegen nyelv ismeret tananyagegységek időterve rugalmasan kezelendő, mivel e tananyagegységek egymásra épülő, egymást erősítő kompetenciáinak elsajátítása a képzés során a hallássérült tanulócsoporthoz és az egyes tanulók sajátos igényeitől jelentősen függ.

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

Azokban a speciális szakiskolákban és készségfejlesztő speciális szakiskolákban, valamint a közoktatási törvény 27. § (8) bekezdése szerinti oktatásban résztvevők számára a rész-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés szakmai programjának kialakítása során a szakmai és vizsgakövetelményben megadott közös modulokat kell alapul venni. Az iskolai rendszerben oktatható rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek óraszámait (óratervét) a szakképző iskola úgy állíthatja össze, hogy a szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek táblázatban szereplő tananyagegység azonosítói és a szakmai és vizsgakövetelményben a rész-szakképesítésre meghatározott követelménymodulok megegyező azonosítói alapján választja ki a tananyagegységeket.

Ha a rész-szakképesítés egy követelménymodulja a szakképesítés egy követelménymoduljának csak a részét képezi, úgy a rész-szakképesítés követelménymoduljához tartozó tananyagegységet ennek figyelembevételével

- a szakképesítés követelménymoduljához kapcsolódó tananyagegység többlet tartalmának elhagyásával - kell kialakítani.

A szakképzési törvény alapján: "12. §^[1] (2)^[2] A szakmai vizsga állami vizsga. A szakiskolában és a szakközépiskolában a szakképzési évfolyamokon szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai vizsgára történő felkészítés folyik. A speciális szakiskolában és a készségfejlesztő speciális szakiskolában, valamint a közoktatási törvény 27. §-ának (8) bekezdése szerint szervezett oktatásban résztvevők számára részsakképesítés megszerzésére irányuló felkészítés is folyhat."

9. A szakképesítés vizsgáztatási követelményei

A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

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

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

A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1428-07 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

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

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

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

Megjegyzés:

A vizsgázó hallás- és beszédállapotától függően a vizsgatevékenység:

- jeltolmács segítségével, vagy
- a tananyagból készült teszt segítségével,
- megnövelt időtartammal.

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1429-06 Ügyviteli tevékenységek végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ügyviteli feladatok lebonyolítása, a vizsgafeladatban megadott szakmai szempontok alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

Megjegyzés:

A vizsgatevékenység lehetőleg teszt formátumban,

- a vizsgázó hallás- és beszédállapotától függően megnövelt időtartammal

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1464-06 Előkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdálkodási számítások, veszteségszámítás, kapacitásszámítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

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

Megjegyzés:

A vizsgázó hallás- és beszédállapotától függően a vizsgatevékenység:

- jeltolmács segítségével, vagy
- a tananyagból készült teszt segítségével,
- megnövelt időtartammal.

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

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

Megjegyzés:

A vizsgázó hallás- és beszédállapotától függően a vizsgatevékenység:

- jeltolmács segítségével, vagy
- a tananyagból készült teszt segítségével,
- megnövelt időtartammal.

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai, módszertani ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

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

Megjegyzés:

A vizsgázó hallás- és beszédállapotától függően a vizsgatevékenység:

- jeltolmács segítségével, vagy
- a tananyagból készült teszt segítségével,
- megnövelt időtartammal.

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ételek előkészítése, előállítása, tálalása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

Megjegyzés:

Indokoltan egyénileg meghatározott megnövelt időtartammal.

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 15%

2. feladat 85%

A szakmai vizsga értékelése %-osan

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

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 10
3. vizsgarész: 25
4. vizsgarész: 55

A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

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 az e rendelet 1. számú mellékleteként kiadott törzslapba be kell jegyezni.

Hallássérültek esetében a sérülésspecifikumnak megfelelően, az indokoltan eltérő vizsgatevékenység, valamint a vizsga időtartamának (a felkészülési idő és a válaszadási idő időtartamának) megnövelése - az egyéni képességek függvényében - a vizsga megkezdése előtt kerüljön meghatározásra.

Általános gyakorlatként a hallássérültek esetében törekedni kell a konkrét kérdés- és feladat megfogalmazására, az írásbeli vizsgafeladatok elsősorban teszt formájában történő megadására. A válaszadásnál jeltolmács segítségét biztosítani kell, illetve az írásbeli válaszadás lehetőségét is meg kell adni.

A szóbeli vizsgafeladat jeltolmács segítségével, vagy - ha az a hallássérült beszédállapota indokolja – a tananyagból készült teszt segítségével történhet.

10. Egyéb feltételek, információk, beszámítható előzetes tanulmányok

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

„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 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.” /Szakképzési törvény 11.§(6)/

11. Módszertani ajánlások a hallássérült tanulók szakmai képzéséhez

1. A hallássérülés fogalma

A **gyógypedagógiai értelmezés** szerint hallássérült az (gyermek, ifjú, felnőtt, idős egyén), akinek hallásvesztése oly mértékben korlátozza a személyiségfejlődési, nevelési és tanulási lehetőségeiben, hogy eredményes fejlesztéséhez gyógypedagógiai támogatás szükséges.

A hallássérülés gyógypedagógiai fogalma olyan hallásvesztést jelent, ami a beszédhez szükséges hallásterületen közepes, vagy súlyos hallásvesztést feltételez. Ennek következtében a beszédfejlődés oly mértékben sérül, hogy korrekciójához speciális módszerek szükségesek.

A társuló fogyatékoság szempontjából négy fő csoportról beszélhetünk:

- tanulási zavart mutató hallássérültek, akiknél az ú.n. **diszfáziás** tünetcsoport (beszédmotorikai problémák, gyenge szájról olvasási képesség, **diszgráfia, diszlexia, disszimbólia**, súlyos dekoncentrátság) egy vagy több jellegzetessége figyelhető meg, ép értelem mellett. (Csányi, 1987.),

- értelmi fogyatékosággal társuló hallássérülés,

- látásfogyatékosággal párosuló hallássérülés: az ú.n. siket-vakság, amely nevéből eltérően a nagyothallás és a gyengénlátás különböző fokozataira és variációira terjed ki,

- mozgásfogyatékosággal társuló hallássérülés.

A fenti csoportok sokféleképpen **társulhatnak** egymással, és ennek megfelelően a domináns fogyatékoság határozza meg, hogy a szurdopedagógus foglalkozik-e elsődlegesen a hallássérülttel vagy konzultánsként vesz részt a fejlesztésben.

A hallássérült számára a valóság mozaikszerű, szaggatott információkból áll. Az információk kaotikusak, értelmetlenek lehetnek. A lényegét nehezen tudja kiemelni. A figyelmet irányító hangingerek nélkül a világ egységesebb, sokszor a lényegesebb, fontosabb információk maradnak észrevétlenek. A gyermek figyelve önkényesen vándorol, dekoncentrált, gyakran hiányzik a tartós összpontosítás képessége.

A **személyiség** merevebbé válhat, nehezebben vált át egyik helyzetről a másikra, gyakran alkalmaz sémákat, esetleg inadekvát módon.

A személyiség kevésbé finoman differenciált, érzelmi világa szegényesebb, az empátiás készsége fejletlenebb.

Magatartását elsősorban vizuális élmények irányítják

Jellemző lehet a kapcsolatok beszűkülése, információhiány, mások szándékának félreértése. Következmény lehet az agresszióra való hajlam, téves ítéletek, önértékelési problémák.

A hallás hiányában a személyiség merevvé válhat, s ez jellemezheti a gondolkodást és a viselkedést is.

Ezért az adaptált program hozzárendelt **szakmai készségek szintjei** vonatkozásában módosításokat tettünk, figyelembe véve a hallássérültekre jellemző készségek, képességek erősebb, illetve gyengébb meglétét..

2. Az adaptált központi program alkalmazásának lehetőségei

A szakképesítés adaptált szakmai programja alkalmazható a hallássérült tanulók integrált nappali rendszerű, szegregált nappali rendszerű, felnőttoktatási szervezési formában történő szakmai képzésében egyaránt.

A képzés eredményességének alapvető feltétele a képzők szakmai és speciális pedagógiai felkészültsége, valamint a speciális központi szakmai program alapján, a helyi sajátosságoknak megfelelően elkészített helyi szakmai program.

Integrált oktatásszervezés esetén a képzést bevezetni szándékozók körében számolnunk kell a képzők előzetes felkészítésével a speciális pedagógiai ismeretek, módszerek tekintetében.

A program adaptálása során figyelembe vettük a sajátos nevelési igényű tanulók képzésével kapcsolatos törvényi előírások lehetőségeit:

- az egy tanévvel (900 órával) megemelt időkeretet,
- a tananyagegységek feldolgozásához szükséges időkeret megemelését,
- a tananyagtartalom elosztásának módosítását,
- a személyi, tárgyi feltételek biztosítását,
- a rehabilitációs órák felhasználását,
- a helyi tanterv kidolgozását.

3. Módszertani javaslatok

A hallás hiányának vagy súlyos sérülésének mégis **legfontosabb következménye a beszédkommunikáció, a nyelv elsajátításának zavara.**

A hallássérülés negatívan érinti a különböző beszédfunkciókat, mint például a **kiejtést.**

A másik nagyon fontos terület a **szókincs fejlődése.**

A szókincs hiányai vezetnek részben a beszédértés hiányosságaihoz, valamint az alacsonyabb olvasási szinthez.

A súlyosabb hallássérültek beszédében nem ritkák a **grammatikai hibák.** A hallássérült gyermekeknek az iskolai munka, tanulás során a legtöbb nehézséget **a szóbeli közlések megértése okozza.** Ennek oka, lehet hogy nem jól hallja, illetve szókincse hiányos.

Az **olvasás** technikájának hibái általában nem jelentenek komolyabb problémát. A pontatlan, hibás feladatmegoldások mögött rendszerint a szöveg szavainak hibás megértése kereshető. A pedagógusnak tehát elsőrendű feladata, hogy mindig meggyőződjön arról, hogy a hallássérült fiatal tisztában van-e a feladattal, érti-e pontosan. A szövegértési problémákat a szűkebb szókincs, a szinonimák ismeretének hiánya, illetve a mondatok helytelen tagolása okozhatja.

A hallássérült fiatalok beszédét és írását is grammatikai illetve helyesírási hibák jellemezhetik. Problémát jelent az önálló jegyzetelés, fogalmazáskészítés.

Az eddigiekből kitűnik, hogy a hallássérült tanulókkal foglalkozó pedagógusnak igen sokrétű feladatot kell megoldania **Az enyhén hallássérült tanulók oktatásában az auditív út érvényesül, a súlyosan hallássérült tanulók képzésében pedig az orális-auditív irányzat.** Ez annyit jelent, hogy a nagyothallók esetében a beszédre épül a tanítás, kiegészítve a szurdopedagógiai fejlesztéssel.

A súlyos hallássérültek esetében a beszéd közvetítésének fő eszköze a **szájról olvasás** és az azt kiegészítő hallás, illetve olvasás.

Az orális irányzathoz legközelebb a szájról olvasást kiegészítő jelrendszerek állnak, amelyek a rosszul vagy nem látható beszédmozgás elemek differenciálását szolgálják.

Az **ujj-abc** jelei valamennyi beszédhangot megjeleníti egy-egy kézzel egyidejűleg.

A jelnyelv alapvetően más, ugyanis a jelek szavaknak felelnek meg. Minden jelnyelv szónyelv. Kétféle variánsa létezik. Az egyiket **önálló nyelvként** tartják számon a nyelvészek, mert saját

nyelvi törvényszerűsége, grammatikája van. A siket lakosság körében terjedt el elsősorban. Gond, hogy szókincese szűk, ugyanazok a jelek több szó jelentését is reprezentálják.

A másik típus, amikor a **jelnyelv alárendelt szerepet játszik a hangos beszédhez képest**, azzal azonos időben zajlik, a hangos beszéd grammatikáját, szórendjét követi, annak hű tükörképét adja.

Az oktatás során mindkét típus alkalmazása megjelenik.

A **totális kommunikáció** során a jeleket a hangos beszéddel párhuzamosan alkalmazzák, a beszéd által kijelölt sorrendben, szükség esetén az ujj abc és a hallás felhasználását, a hallókészülék viselését is szükségesnek tartják. Nemzetközi kutatások szerint az eredmények azt igazolják, hogy a két nyelvet nem lehet egyidejűleg használni, a párhuzamos információk töredékesek mindkét vonalon. A jelelést zavarja az egyidejű beszéd, és viszont.

Rendkívül fontos az egyéni fejlesztő foglalkozások alkalmával az általános hallási és beszédfejlesztési gyakorlatok mellett a hosszabb, nehezebben ejthető szavak, kifejezések elsajátításának gyakorlása, korrigálása.

A képzésbe belépő tanulók eltérő fejlettségi szintje (kéességek, készségek, személyiségjegyek) mellett többségükönél számolni kell a tanítás-tanulás folyamatát nehezítő tényezőként:

a motiváció hiányával, gyengeségével (tanulás, munka), a kognitív képességek gyengébb voltával, a személyiség-fejlettség hiányával, illetve sajátos személyiségjegyekkel (önállótlanág, ítélőképesség gyengesége, merev személyiség, sémák esetleges inadekvát alkalmazása), szociális éretlenség megnyilvánulásaival (kommunikációs nehézségek, általános tájékozottság gyengesége, kapcsolatteremtési és –tartási képesség fejletlensége, beszűkült kapcsolatok), esetleges érzelmi és magatartási zavarokkal, melyeket a kamaszkori személyiségjegyek erősíthetnek, a hallássérülés következtében létrejövő különböző mértékű beszéd-sérüléssel vagy beszédképtelenséggel, illetve társuló egyéb problémákkal (egészségügyi, szociális), amelyek megoldása a szurdopedagógusokon kívül egyéb szakemberek bevonását igényli a képzés eredményessége érdekében.

A hallássérültek oktatásában különös jelentősége van a **szemléletességnek**, a fogalmak érthetővé tételének, a gondolkodás fejlesztésének.

Figyelembe kell venni a hallássérüléshez társuló esetleges részképesség kieséseket is.

A hallássérültekkel való **kommunikáció során van néhány alapvető, betartásra érdemes szabály**, amely megnövelheti a közlés hatékonyságát. Ezek a következők:

- kifejező, nem túl gyors beszéd,
- kis távolság a beszélő és a hallássérült között (de nem túl közeli 0,5-2 m.),
- az arcnak mindig jól láthatónak kell lenni a szájról olvasás megsegítése érdekében (az arckifejezés, jó információforrás).
- ne magyarázzunk a tábla felé fordulva,
- fontos a figyelem felkeltése,
- a figyelem elterelő tényezők lehetőség szerinti kiszűrése,
- az oktató legyen együtt érző (figyelni és érteni sok erőt igényel) türelmes, következetes
- az utasítások legyenek rövidek, lényegretörőek.

A hallássérült fiatalok fokozott figyelmet és ellenőrzést igényelnek önálló munkájuk során. Szakmai elméleti tárgyak órai vázlatát mindig javítani kell, hogy a szöveg, ill. szakszavak ne hibásan kerüljenek megtanulásra.

A képzés során biztosítani kell annak gyakorlatorientált, differenciált, személyiségközpontú jellegét.

Már a képzés kezdetén nagy gondot kell fordítani a tanulók kellő motiváltságának megteremtésére (tanuláshoz, munkához). Ebben jelentős szerepe van a képzők személyiségének (példamutatás, empátiakészség, tanár-tanuló kapcsolat), a tanulási technikák elsajátításának, a teljesítmények pozitív irányultságú értékelésének.

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

A képzők iránti elvárások:

- szakmai, speciális pedagógiai felkészültség
- derűs, bizalmat sugárzó személyiség, monotónia tűrés
- nagyfokú türelem, empátia, probléma- és konfliktusmegoldó képesség
- az átlagnál nagyobb teherbíró képesség
- folyamatos team munkába való együttműködés képessége (hajlandósága)
- tökéletes artikulációjú, jó szájrólolvasási képet nyújtó beszéd
- kifejező mimika
- hasznos a jelnyelv ismerete, de nem elengedhetetlen
- a hallássérültek oktatásában használt kommunikációs módszerek ismerete

Elsődleges feladat a tanulók fejlettségi szintjének, beszédállapotának felmérése, a tanuló körülményeit meghatározó egyéb tényezők megismerése. Ennek alapján a meglévő ismeretekre, képességekre alapozva, a hiányos ismeretek kiegészítésével, a gyengébb képességek, készségek fejlesztésével szükséges megszervezni a képzést. Különösen a gyengébb vagy egyéb problémákkal is küzdő tanulókat, az egyéni szükségletekhez igazodó speciális tudással rendelkező szakemberek bevonásával kell megsegíteni.

A képzési idő négy tanéve a csoport egészének és egyes tanulók egyéni igényeinek megfelelően biztosítja a hallássérülés és intellektuális képességek gyengébb volta miatti hosszabb ismeretszerzési folyamatot. A tananyagtartalom elrendezése a rehabilitációs célokat szolgáló feladatokhoz szükséges idő biztosítása, mind-mind a tanulók különféle mértékű-, és minőségű sérülésének figyelembe vételével történt.

A tananyag feldolgozása során követendő szempontok:

- az ismeretek kis lépésben történő, a szemléletesség, fokozatosság és tantárgyi koncentráció elvei szerinti feldolgozása
- az elméleti ismeretek gyakorlatba ágyazott elsajátítása
- a gyakorlati feladatok megoldása előtt fontos meggyőződnünk arról, hogy a hallássérült tanulók tökéletesen megértették azt.
- 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-okozati összefüggések megértetése,
- rész-egész viszonyának bemutatása
- a kognitív képességek folyamatos erősítése
- az eredményes tanulási tevékenység érdekében törekedni kell valamennyi tanulónk számára megtalálni a kapaszkodókat, elsajátítani a megfelelő tanulási módszereket
- a tanulók nyelvi- és kommunikációs készségeinek állandó fejlesztése,
- 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, a komplex pozitív irányultságú értékelésnek (melynek ösztönző ereje rendkívül fontos).

Az értékelésnek ki kell terjednie az alapvető elméleti ismeretek tudására, gyakorlati alkalmazására (a munkafolyamatok elvégzésének mennyiségére, minőségére), a munkavédelmi szabályok ismertetésére és alkalmazására.

A képzés fejlesztő jellege a képzési idő egészében csak valamennyi képző (és szükség szerinti külső szakemberek) együttes munkája eredményeként érvényesülhet. A hallássérültek rehabilitációjának feltétele, hogy rendelkezzenek megfelelő szakmai felkészültség mellett, mindazon személyiségjegyekkel, amelyek az életkezdéshez, munkába álláshoz – a társadalomba való beilleszkedéshez – alapvetően szükségesek.

Ezért a szakmai felkészítéssel egyidejűleg a képzés feladata:

- a tanulók munkavállalóvá válásának segítése
- munkába állásuk és a munkaerő piacon való érvényesülésük jelentősen függ attól, hogy milyen mértékben sikerült a képzés ideje alatt kialakítani bennük a megfelelő munkavállalói magatartást (munka iránti pozitív viszony, munkavállalói tájékozottság, munkahely keresési technikák alkalmazása, megbízható munkavégzés, stb.)
- az önálló életvitelre felkészítés érdekében mindazon ismeretek, magatartás normák elsajátítása, amelynek az önálló (családi) életkezdéshez és életvezetéshez elengedhetetlenek. Jelentős e területen belül a kudarcok elkerülésére, a problémák (veszély helyzetek) megelőzésének lehetőségére különös figyelemmel felkészíteni a tanulókat,
- személyiségfejlesztő programok készítése, egyéni és csoportos személyiségfejlesztő tréningek alkalmazása ennek érdekében.

Az utógondozás ma még kissé hiányos láncszemét pótolhatja egy-egy iskolai szociálpedagógus, ifjúsági gondozó. Ő az, aki jól ismerve a csoport tanulóinak lehetőségeit (egyéni problémák, családi háttér, helyi munkavállalási lehetőségek, stb.) nemcsak a képzés során kulcsfontosságú személyiség, de tevőlegesen segítheti a tanulók önálló életének indítását (munkahelykeresés, célszervezetek, szociális támogatások igénybevétele, stb.)

Javaslatok az iskola helyi szakmai programja alapján szabadon tervezhető szabad sáv felhasználásához

A szabad sáv tananyagegységei/tantárgyai közé bekerült az **anyanyelv** tananyagegység/tantárgy, mert a hallássérült tanulóknak **fokozott nyelvi megsegítésre** van szükségük a tananyag elsajátításakor. Rendkívül hasznosan tudja segíteni a szurdopedagógus az írásos *szakmai elméleti tárgyak tananyagának feldolgozását*. Alkalmat teremthet a gyakorlásra a *szakkifejezések megtanulásakor*, azok alkalmazásakor. A gyakorlat során felmerülő *nyelvi fogalmi hiányok pótlására, nyelvi szerkezetalkotási gyakorlatok végzésére, a szaknyelv használatára* nyílik itt rendkívül értékes lehetőség. Az anyanyelvi órák hatékonyan szolgálhatják a tanulók *vizsgára történő felkészítését* is. Célszerű integráltan oktatott hallássérült tanulóknak a halló társaiktól elkülönítve, szurdopedagógus vezetésével szervezni ezeket az órákat.

A Társadalmi ismeretek tananyagegység oktatása elősegíti a tanulók ismereteinek bővítését, a körülöttük lévő szűkebb és tágabb környezet megismerését, a későbbi önálló élethez szükséges alapvető ismeretek megszerzését. Javasoljuk a hallássérült tanulók részére készített speciális modul alkalmazását, tekintetbe véve a tanulók társadalomról, társadalmi folyamatokról, az őket körülvevő világról alkotott sajátos és hiányos ismereteit. A program oktatása segítheti a gazdasági ismeretek tantárgy anyagának jobb megértését is. Javasolható még az **osztályfőnöki óra** keretében speciális tréning szervezése a munkába állás elősegítésére. Az osztályfőnöki órák alkalmával szükséges a **drogprevenációs program** ismereteinek átadása a fiataloknak.

Ajánlható még az **egészségnevelés** tantárgy oktatása a szabad sáv óráinak igénybevételekor. A tantárgy tananyagának összeállításakor a felnőtt életre való felkészítés egyik fontos társadalmilag is hangsúlyos része a családi életre nevelés. Ennek keretén belül a szex-szerelem-család témakörének feldolgozása. Ehhez nyújthat hatékony segítséget a Fogyatékos Gyermekéért Közalapítvány pályázatára készült hallássérült serdülőknek kidolgozott nevelési, oktatási modul.(A Közalapítványtól beszerezhető).

Az **Informatika tananyagegység** tanítása a hallássérült tanulók részére igen hatékony eszköz lehet a tananyag elsajátításában. A tanulók szívesen élnek a számítógép adta lehetőséggel, jól alkalmazzák számítástechnikai ismereteiket a tananyag feldolgozásában, a nyelvhasználat fejlesztésében, az ismeretek és információk megszerzésében, feldolgozásában és legfőképpen a kommunikációban.

A hallássérültek számára különösen fontos rehabilitációjuk és kommunikációjuk javítása szempontjából az **egyéni korrekciós órák** betervezése (például számítástechnika, egyéni korrekció).

Javaslatok a szakmai gyakorlati órák hatékony lebonyolításához

A szakmai gyakorlat során a hallássérült tanulók csak olyan gépeket kezelhetnek, amelyek nem okoznak számukra hallásállapot romlást, nem veszélyeztetik látásukat, nem tesznek kárt hallókészülékükben, s minden szempontból megfelelnek az orvosi alkalmasság követelményeinek. A gépek olyan védőberendezéssel vannak ellátva, amelyek segítségével a hallássérültek is biztonságosan kezelhetik azokat. Tanácsos a hallássérültek munkahelyét a gyakorlat során védőmunkahely szerűen kialakítani, illetve oktató kabinetet felhasználni, ahol az elméleti ismereteket a gyakorlatban megvalósíthatják, begyakorolhatják (elméletigényes gyakorlat).

Nagyon fontos a szakmai elmélet és a gyakorlati tananyag egységeket/tárgyak egységének, kölcsönhatásának kialakítása. Törekedni kell a tananyag egységeket oktató pedagógusok közötti szoros együttműködés kialakítására. A hallássérültek oktatásában fokozottan érvényesülnie kell a fenti elveknek. Különös jelentősége van a szemléletességnek, a fogalmak érthetővé tételének, a gondolkodás fejlesztésének.

A gyakorlati feladatok megoldása előtt győződjünk meg arról, hogy a hallássérült tanulók tökéletesen megértették azt. Segíti a tanulást a munkafolyamat bemutatása előtt megfigyelési szempontok megadása. Mivel a hallássérült tanuló nem tudja figyelmét megosztani az oktató keze és arca között, ezért a munkadarab vagy munkagép fölé hajolva, takart szájjal elmondottakat a tanuló nem tudja hasznosítani. A szakmai gyakorlaton a hallássérült tanulók részére hallókészülék viselése szakorvos által meghatározottak követése szerint szükséges.

Balesetvédelmi szempontból a hallássérültek fokozott védelmet igényelnek. Nagyobb műhelycsarnokban gondoskodni kell arról, hogy környezetük is észlelje őket (pl. más színű munkaruha) A hallássérült tanulók fokozott figyelmet és ellenőrzést igényelnek önálló munkájuk során

A hallássérült tanulók esetében az ismeretek elsajátításának értékelését, szintjének mérését elsősorban írásban kell végezni. Meg kell győződni arról, hogy a hallássérült tanulók tökéletesen értik a megoldandó feladatot. Az írásbeli értékelést kiegészítheti - szakpedagógus (szurdopedagógus, jeltolmács) segítségével mellett - a totális kommunikáció elemeit felhasználva más értékelési mód is. Az értékelés részét képezheti az egyéni feladatvégzéssel történt munka értékelése is. Követelményrendszerünkben vegyük figyelembe a tanulók egyéni adottságait. Az ellenőrzés, értékelés legyen rendszeres. Folyamatosan szoktassuk a tanulókat a vizsgakövetelmény elvárásának teljesítéséhez.

Javaslatok a vizsgák lebonyolításához

Biztosítani kell a hallássérültek részére jeltolmács jelenlétét. Gondoskodni kell arról, hogy a vizsgázó tökéletesen megértse az elvégzendő feladatot, s arra a számára legkedvezőbb módon válaszolhasson. A vizsgán a vizsgázót megilletik az oktatás során használt tanulmányi segédeszközök (számítógép, esetleg írógép).

A hallássérült tanulónak hosszabb felkészülési idő biztosítandó.

A hallássérült vizsgázónak beszédállapotától kell függővé tenni a szóbeli vizsgát. Aki szóban nem tudja megfelelően kifejezni magát, annak írásbeli válaszadást kell lehetővé tenni. Előnybe kell részesíteni a feleletválasztós tesztet az esszé jellegű kérdésekkel szemben, így kompenzálva sérüléséből fakadó nyelvi hiányosságait.

Különösen jelentős a vizsgahelyzet megfelelő körülményeinek biztosítása (nyugodt légkör, ösztönző hangulat, kérdező tanár(ok) jelenléte).

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 fogalma

A munkatevékenység során közvetlenül használt, alkalmazott technológiai szabályokra, a műveletek során használt anyagok, tárgyak, eszközök viselkedésére, összetettebb eszköz- és forráshasználatra, 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.

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 fogalma

A szakképesítésre jellemző munkatevékenység automatikus, a tudat közvetlen irányítása nélkül működő összetevője, eleme, amelynek szintje az adott készség birtoklása révén végezhető tevékenység tartalmát 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 segítséggel 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

Interaktív (számítógépes) vizsgatevékenység: a szakképesítés birtokában végezhető munkatevékenységgel azonos vagy azt pontosan modellező, általában számítógép használata mellett végzett vizsgatevékenység, melynek során a számítógépes program a vizsgázó tevékenységét előre meghatározottan befolyásolja.

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 a 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
Sor-száma	Kompetencia-csoportok megnevezése	
1.	Alapkompetenciák	Visszaadja az olvasottakat (szóban, írásban, szerepjátékban) Önállóan feldolgozza a szöveget Használja a négy számtani alpműveletet Százig fejből 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

3. számú melléklet

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek és tananyagelemek szakképzési évfolyamonkénti időterve (Javaslat)

1. szakképzési évfolyam

Sor-szám	Tananyagegységek és tananyagelemek					
	azonosítója	megnevezése	órák száma			
			elméleti	elméletig. gyakorlati	gyakorlati	összesen
1	338sh/1.0/1428-07	Ételkészítési ismeretek I.	36	54	0	90
	338sh/1.1/1428-07		36	0	0	
	338sh/1.2/1428-07		0	54	0	
2	338sh/2.0/1428-07	Élelmiszer ismeretek I.	72	0	0	72
	338sh/2.1/1428-07		72	0	0	
3	338sh/3.0/1428-07	Ételkészítési gyakorlat I.	0	0	54	54
	338sh/2.1/1428-07		0	0	54	
4	338sh/4.0/1428-07	Idegen nyelv ismeret	0	36	0	36
	338sh/2.1/1428-07		0	36	0	
5	338sh/5.0/1428-07	Számítástechnika	0	0	108	108
	338sh/5.1/1428-07		0	0	108	
6	338sh/6.0/1429-07	Kommunikáció	144	0	0	144
	338sh/6.1/1429-06		108	0	0	
7	338sh/1.0/1464-07	Élelmiszer ismeretek II.	0	90	0	90
	338sh/1.1/1464-07		0	90	0	
8	338sh/2.0/1464-07	Gazdálkodási ismeretek	72	0	0	72
	338sh/2.1/1464-07		72	0	0	
9	338sh/3.0/1464-07	Ételkészítési gyakorlatok II/I.	0	50	220	270
	338sh/3.1/1464-07		0	0	54	
	338sh/3.2/1464-07		0	0	32	
	338sh/3.3/1464-07		0	0	16	
	338sh/3.4/1464-07		0	50	0	
	338sh/3.5/1464-07		0	0	118	
			288	230	382	
	Mindösszesen óra:		288		612	900

Megjegyzés:

Az időterv táblázat óraszámait kiegészítik:

- a 1. szakképzési évfolyamon a kötelező összefüggő szakmai gyakorlat óraszámával (max. 90 óra) valamint,
- valamennyi évfolyamon a hallássérültek számára kötelező egészségügyi- és pedagógiai célú (re)habilitációs órásszámokkal.

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

2. szakképzési évfolyam

Sor-szám	Tananyagegység					
	azonosítója	megnevezése	órák száma			
			elméleti	elméletig. gyakorlati	gyakorlati	összesen
1	338sh/6.0/1429-07	Kommunikáció	36	0	0	36
	338sh/6.1/1429-07		36	0	0	
2	338sh/5.0/1464-07	Ételkészítési ismeretek II.	90	0	0	90
	338sh/5.1/1464-07		90	0	0	
3	338sh/4.0/1464-07	Ételkészítési gyakorlatok II/II.	0	72	0	72
	338sh/4.1/1464-07		0	72	0	
4	338sh/1.0/1465-07	Ételkészítési ismeretek III/I.	90	0	0	90
	338sh/1.1/1465-07		20	0	0	
	338sh/1.2/1465-07		20	0	0	
	338sh/1.3/1465-07		15	0	0	
	338sh/1.4/1465-07		10	0	0	
	338sh/1.5/1465-07		15	0	0	
	338sh/1.6/1465-07		10	0	0	
5	338sh/4.0/1465-07	Ételkészítési gyakorlatok III/I.	0	0	468	468
	338sh/4.1/1465-07		0	0	64	
	338sh/4.2/1465-07		0	0	78	
	338sh/4.3/1465-07		0	0	78	
	338sh/4.4/1465-07		0	0	42	
	338sh/4.5/1465-07		0	0	116	
	338sh/4.6/1465-07		0	0	90	
6	338sh/5.0/1429-07	Számítástechnika	0	0	72	72
	338sh/5.1/1429-07		0	0	72	
7	338sh/8.0/1465-07	Kommunikáció	36	0	0	36
	338sh/8.1/1465-07		36	0	0	
8	338sh/4.0/1429-07	Idegen nyelv ismeret	36	0	0	36
	338sh/4.1/1429-07		36	0	0	
			288	72	540	
	Mindösszesen óra:		288		612	900

Megjegyzés:

Az időterv táblázat óraszámait kiegészítik:

- a 2. szakképzési évfolyamon a kötelező összefüggő szakmai gyakorlat óraszámával (max. 90 óra) valamint,
- valamennyi évfolyamon a hallássérültek számára kötelező egészségügyi- és pedagógiai célú (re)habilitációs óraszámokkal.

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

3. szakképzési évfolyam

Sor-szám	Tananyagegység					
	azonosítója	megnevezése	órák száma			
			elméleti	elméletig. gyakorlati	gyakorlati	összesen
1	338sh/2.0/1465-07	Ételkészítési ismeretek III/II.	180	0	0	180
	338sh/2.1/1465-07		54	0	0	
	338sh/2.2/1465-07		23	0	0	
	338sh/2.3/1465-07		36	0	0	
	338sh/2.4/1465-07		21	0	0	
	338sh/2.5/1465-07		28	0	0	
	338sh/2.6/1465-07		18	0	0	
2	338sh/5.0/1465-07	Ételkészítési gyakorlatok III/II	0	0	504	504
	338sh/5.0/1465-07		0	0	173	
	338sh/5.0/1465-07		0	0	90	
	338sh/5.0/1465-07		0	0	143	
	338sh/5.0/1465-07		0	0	98	
3	338sh/7.0/1465-07	Számítástechnika	0	0	72	72
	338sh/7.1/1465-07		0	0	70	
4	338sh/8.0/1465-07	Kommunikáció	0	0	72	72
	338sh/8.1/1465-07		0	0	72	
5	338sh/9.0/1465-07	Idegen nyelv ismeret	72	0	0	72
	338sh/9.1/1465-07		0	0	0	
			252	0	648	
	Mindösszesen óra:		252		648	900

Megjegyzés:

Az időterv táblázat óraszámait kiegészítik:

- a 3. szakképzési évfolyamon a kötelező összefüggő szakmai gyakorlat óraszámával (max. 90 óra) valamint,
- valamennyi évfolyamon a hallássérültek számára kötelező egészségügyi- és pedagógiai célú (re)habilitációs óraszámokkal.

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

4. szakképzési évfolyam

Sor-szám	Tananyagegység					
	azonosítója	Megnevezése	órák száma			
			elméleti	elméletig. gyakorlati	gyakorlati	összesen
1	338sh/3.0/1465-07	Ételkészítési ismeretek III/III.	80	0	0	80
	338sh/3.1/1465-07		80	0	0	
2	338sh/6.0/1465-07	Ételkészítési ismeretek III/III.	0	32	304	336
	338sh/6.1/1465-07		0	0	176	
	338sh/6.2/1465-07		0	32	0	
	338sh/6.3/1465-07		0	0	128	
3	338sh/1.0/1429-07	Ételkészítési ismeretek IV.	80	0	0	80
	338sh/1.2/1429-07		40	0	0	
	338sh/1.3/1429-07		40	0	0	
4	338sh/8.0/1465-07	Kommunikáció	0	0	64	64
	338sh/8.2/1465-07		0	0	64	
5	338sh/2.0/1429-07	Élelmiszerismeretek IV.	64	0	0	64
	338sh/2.1/1429-07		64	0	0	
6	338sh/9.0/1465-07	Idegen nyelv ismeret	32	0	0	32
	338sh/9.2/1465-07		32	0	0	
7	338sh/3.0/1429-07	Gazdálkodási ismeretek	80	0	0	80
	338sh/3.1/1429-07		80	0	0	
	338sh/7.0/1465-07	Számítástechnika	0	0	64	64
	338sh/7.2/1465-07		0	0	64	
			336	32	432	
	Mindösszesen óra:		336		464	800

Megjegyzés:

Az időterv táblázat óraszámait kiegészítik a hallássérültek számára kötelező egészségügyi- és pedagógiai célú (re)habilitációs óraszámokkal.

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

II. A központi program tananyagegységei

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

Megjegyzés:

A hallássérült tanulók teljesítménye egyéni hallásállapotuk miatt eltérhet az ép hallású tanulóktól elvárt teljesítménytől. Ezért a hallásra feltétlenül támaszkodó feladat- és tulajdonságprofilok esetében a speciális megsegítés szükségességét külön jelöljük.

1. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/1.0/1428-07	Ételkészítési ismeretek	sza	338sh/1.1/1428-07	36	0	0	90
		sza	338sh/1.2/1428-07	0	54	0	

Megjegyzés: „sza” = szakmai alapképzés; „szk” = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/1.1/1428-07

A tananyagelem megnevezése:

A munkavégzés személyi feltételeinek megismertetése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

(Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség

Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Megbízhatóság

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség

Kompromisszumkészség

Közérthetőség (írásbeli, jeltolmács segítségével)

Tanulói tevékenységformák:

Csoportos helyzetgyakorlat 45%

Információk rendszerezése mozaikfeladattal 10%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 25%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 20%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Tanterem

Számítógép-terem

Képzési idő:

36 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/1.2/1428-07

A tananyagelem megnevezése:

A konyha kialakítása, berendezéseinek használata, rendeltetése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Ügyel a vagyonbiztonságra

Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat

Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP rendszer ismerete és működtetése

B típus Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása

C típus Helyesbítő tevékenységek és igazolási eljárások meghatározása

A típus HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű beszédkészség (írásbeli, jeltolmács segítségével)

4. szint Információforrások kezelése

2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció

3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel

3. szint Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban

3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás, hibaelhárítás (segítséggel)

Körültekintés, elővigyázatosság

Tervezési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság

Szervezőképesség

Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség (írásbeli, jeltolmács segítségével)

Irányítási készség

Közérthetőség (írásbeli, jeltolmács segítségével)

Tanulói tevékenységformák:

Esetleírás készítése (segítséggel) 15%

Rajz készítés tárgyról 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 30%

Műveletek gyakorlása 15%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 15%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 15%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Tanterem

Számítógép-terem

Képzési idő:

54 óra elméletigényes gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/2.0/1428-07	Élelmiszer ismeretek	sza	338sh/2.1/1428-07	72	0	0	72

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/2.1/1428-07

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszer romlás és élelmiszer fertőzés megelőzése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség (írásbeli, jeltolmács segítségével)
- 3. szint Szakmai nyelvi írásképesség, fogalmazás írásban

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség
- Körültekintés, elővigyázatosság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Szaglás
- Ízérezékelés
- Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Irányítási készség (segítséggel)

Tanulói tevékenységformák:

- Esetleírás készítése (segítséggel) 25%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 20%
- Leírás készítése teszt formátummal 35%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

72 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/3.0/1428-07	Ételkészítési gyakorlat	sza	338sh/3.1/1428-07	0	0	54	54

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/3.1/1428-07

A tananyagelem megnevezése:

Élelmiszer romlás és élelmiszer fertőzés megelőzése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség (írásbeli, jeltolmács segítséggel)
- 1. szint Információforrások kezelése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség
- Körültekintés, elővigyázatosság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Szaglás
- Ízérezékelés
- Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Irányítási készség segítséggel

Tanulói tevékenységformák:

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

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

54 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/4.0/1428-07	Idegen nyelv ismeret I.	sza	338sh/4.1/1428-07	0	36	0	36

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/4.1/1428-07

A tananyagelem megnevezése:

Alapozó idegen nyelv

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere

B típus Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Gépírás

4. szint Információforrások kezelése

2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció

3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel

3. szint Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Közérthetőség (írásbeli, jeltolmács segítséggel)

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 10%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel (írásbeli, jeltolmács segítséggel) 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képesség alapján 10%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása (írásbeli, jeltolmács segítséggel) 30%

Csoportos helyzetgyakorlat 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

36 óra elméletigényes gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/5.0/1428-07	Számítástechnika	sza	338sh/5.1/1428-07	0	0	108	108

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/5.1/1428-07

A tananyagelem megnevezése:

Általános informatika

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Kiépíti és betartja a HACCP előírásait segítségével
- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Gépírás
- 4. szint Információforrások kezelése
- 2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel
- 3. szint Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Közérthetőség (írásbeli, jeltolmács segítséggel)

Tanulói tevékenységformák:

- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
- Szöveges előadás egyéni felkészüléssel (írásbeli, jeltolmács segítséggel) 10%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képesség alapján (írásbeli, jeltolmács segítséggel) 10%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása (írásbeli, jeltolmács segítséggel) 20%
- Műveletek gyakorlása 40%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Képzési idő:

108 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

6. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/1.0/1429-07	Ételkészítési ismeretek IV.	sza	338sh/1.1/1429-07	40	0	0	80
		sza	338sh/1.2/1429-07	40	0	0	

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/1.1/1429-07

A tananyagelem megnevezése:

Az éttermi kínálat tervezése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Az élelmiszerek energiatartalma - fehérjék, zsírok, szénhidrátok
 A típus Étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei
 A típus Ételkészítési alapfogalmak
 A típus Ételkészítési műveletek és csoportosításuk
 B típus Raktári készletek kezelése
 C típus A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
 C típus A hazai és az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
 C típus A fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
 C típus A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
 C típus A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
 C típus A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Tervezési képesség
 Rendszerező képesség

Problémamegoldás, hibaelhárítás segítséggel

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Ízérezékelés

Szaglás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányítási készség segítséggel

Közérthetőség (írásbeli, jeltolmács segítséggel)

Kompromisszumkészség segítséggel

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése teszt formátummal 25%

Műveletek gyakorlása 40%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 35%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Tanterem

Képzési idő:

40 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/1.2/1429-07

A tananyagelem megnevezése:

Szervezés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Étlapot tervez, állít össze

Anyaghányadot, kalkulációt készít segítséggel

Figyelemmel kíséri az árukészletet

Elkészíti, módosítja a munkabeosztást

Leltározási feladatokat végez

Tervezi és szervezi a termelést segítséggel

Étrendjavaslatot állít össze

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei

A típus Üzemszervezés

B típus Raktári készletek kezelése

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Mennyiségérzék

4. szint Matematikai készségek

2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció

3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Tervezési képesség

Rendszerező képesség

Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Szervezőképesség segítségével

Megbízhatóság

Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség segítségével

Irányítási készség segítségével

Kapcsolatfenntartó készség (írásbeli, jeltolmács segítségével)

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 35%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 65%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Tanterem

Képzési idő:

40 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

7. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/2.0/1429-07	Élelmiszer ismeretek IV.	sza	338sh/2.1/1429-06	64	0	0	64

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/2.1/1429-07

A tananyagelem megnevezése:

Alapanyag-ismeret

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel
 3. szint Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
 3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Körültekintés, elővigyázatosság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
 Felelősségtudat
 Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Közérthetőség (írásbeli, jeltolmács segítséggel)

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 30%
 Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 15%
 Tesztfeladat megoldása 15%
 Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása (írásbeli, jeltolmács)

segítséggel) 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

64 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

8. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/3.0/1429-07	Gazdálkodási ismeretek	sza	338sh/3.1/1429-07	80	0	0	80

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/3.1/1429-07

A tananyagelem megnevezése:

A termeléshez szükséges gazdasági ismeretek alkalmazása

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Matematikai készségek
 2. szint ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel***
 (kommunikációs segítséggel)

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség
 Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Felelősségtudat
 Megbízhatóság
 Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 55%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 45%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

80 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

9. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/4.0/1429-07	Idegen nyelv ismeret	sza	338sh/4.1/1429-07	36	0	0	36

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/4.1/1429-07

A tananyagelem megnevezése:

Alapozó idegen nyelv

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Étlapot tervez, állít össze
Étrendjavaslatot állít össze

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapfogalmak
A típus Ételkészítési műveletek és csoportosításuk

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel
3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel
3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség (írásbeli, jeltolmács segítséggel)

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség
Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség segítséggel
Közérthetőség (írásbeli, jeltolmács segítséggel)
Kapcsolatfenntartó készség (írásbeli, jeltolmács segítséggel)

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 10%
Szöveges előadás egyéni felkészüléssel (írásbeli, jeltolmács segítséggel) 10%
Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képességek alapján(írásbeli, jeltolmács segítséggel) 10%
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása (írásbeli, jeltolmács segítséggel) 30%
Csoportos helyzetgyakorlat 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

36 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

10. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/5.0/1429-07	Számítástechnika	sza	338sh/5.1/1429-07	0	0	72	72

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/5.1/1429-07

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai informatika

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Önállóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
- Szöveges előadás egyéni felkészüléssel (írásbeli, jeltolmács segítségével) 10%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képesség alapján (írásbeli, jeltolmács segítségével) 10%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása (írásbeli, jeltolmács

segítséggel) 20%

Műveletek gyakorlása 40%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Képzési idő:

72 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

11. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/6.0/1429-07	Kommunikáció	sza	338sh/6.1/1429-07	144	0	0	144

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/6.1/1429-07

A tananyagelem megnevezése:

Általános kommunikáció

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Üzemszervezés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel
- 3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel
- 3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség (írásbeli, jeltolmács segítséggel)

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Konfliktusmegoldó készség segítséggel
- Közérthetőség (írásbeli, jeltolmács segítséggel)
- Kapcsolatfenntartó készség (írásbeli, jeltolmács segítséggel)

Tanulói tevékenységformák:

- Szöveges előadás egyéni felkészüléssel (írásbeli, jeltolmács segítséggel) 20%
- Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban (írásbeli, jeltolmács segítséggel) 20%
- Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban (írásbeli, jeltolmács segítséggel) 20%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képesség alapján (írásbeli, jeltolmács segítséggel) 20%
- Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

144 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

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

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

Különböző konfliktushelyzetek megoldása

A munkatársakkal való szakszerű és egyértelmű kommunikáció elősegítése

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

12. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/1.0/1464-07	Élelmiszer ismeretek II.	sza	338sh/1.1/1464-06	0	90	0	90

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/1.1/1464-07

A tananyagelem megnevezése:

Az élelmiszerek tápértékének megőrzése technológiai eljárások során

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Módszeres munkavégzés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Határozottság
Motiválhatóság
Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Áruterelő szakmai munkatevékenység 15%

Műveletek gyakorlása 40%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 15%

Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján 15%

Esetleírás készítése segítséggel 15%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Tankonyha

Képzési idő:

90 óra elméletigényes gyakorlat osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

13. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/2.0/1464-07	Gazdálkodási ismeretek	sza	338sh/2.1/1464-07	72	0	0	72

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/2.1/1464-07

A tananyagelem megnevezése:

Nyersanyag mennyiséget számít

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

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

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság

Szorgalom, igyekezet

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Határozottság

Tanulói tevékenységformák:

Információk önálló rendszerezése 20%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 20%

Tesztfeladat megoldása 60%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

72 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

14. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati					összes
338sh/3.0/1464-07	Ételkészítési gyakorlatok II/I.	sza	338sh/3.1/1464-07	0	0	72	270
		sza	338sh/3.2/1464-07	0	0	72	
		sza	338sh/3.3/1464-07	0	0	54	
		sza	338sh/3.4/1464-07	0	0	18	
		sza	338sh/3.5/1464-07	0	54	0	

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/3.1/1464-07

A tananyagelem megnevezése:

Alkalmazza az előkészítéssel kapcsolatos biztonsági szabályokat

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Kézírás

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Körültekintés, elővigyázatosság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Kézügyesség
- Szorgalom, igyekezet

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Határozottság
- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Szöveges előadás egyéni felkészüléssel egyéni képesség alapján (írásbeli, jeltolmács segítségével) 20%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 25%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 25%
- Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján 30%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Tankönyha

Képzési idő:

72 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/3.2/1464-07

A tananyagelem megnevezése:

Alkalmazza az előkészítéssel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági, higiéniai szabályokat

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Megismeri a működési szabályokat
- A személyzet számára kijelölt helyiségeket használja
- Munka- és védőruhát használ, gondoz
- Műszak közben és műszak után takarít
- Szükség szerint mosogat
- Tájékozódik a napi feladatairól
- Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Munkahelyi-, és személyi higiénia
- A típus Élelmiszerek jellemzői
- A típus Technikai ismeret
- A típus Az áruátvétel szabályai, folyamata
- A típus Raktározás és készletgazdálkodás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Kézírás

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Körültekintés, elővigyázatosság
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Szorgalom, igyekezet
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Határozottság

Tanulói tevékenységformák:

- Szöveges előadás egyéni felkészüléssel egyéni képesség alapján (írásbeli,

jeltolmács segítségével) 30%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 35%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 35%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Képzési idő:

72 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/3.3/1464-07

A tananyagelem megnevezése:

Gépek, berendezések használata

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Körültekintés, elővigyázatosság
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Erős fizikum

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Határozottság

Tanulói tevékenységformák:

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel egyéni képesség alapján (írásbeli, jeltolmács segítségével) 20%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 20%
Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján 20%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha
Tanterem

Képzési idő:

54 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/3.4/1464-07

A tananyagelem megnevezése:

Munkaszervezési ismeretek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott köznyelvi szöveg megértése
3. szint Kézírás
5. szint Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése segédeszközökkel
4. szint Köznyelvi beszédkészség kommunikációs segítséggel
4. szint Szakmai nyelvű beszédkészség kommunikációs segítséggel

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség
Tervezési képesség
Rendszerben való gondolkodás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Szervezőkészség segítséggel
Szorgalom, igyekezet

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Határozottság
Motiválhatóság
Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 20%

Műveletek gyakorlása 80%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Tanterem

Képzési idő:

18 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/3.5/1464-07

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai ismereteit bővíti

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Célokot fogalmaz meg önmaga számára

Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket

Ételek tálalásának tervezése

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Technikai ismeret

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése segédeszközökkel

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

4. szint Idegen nyelvi ismerete: berendezések, felszerelések

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség

Új ötletek, megoldások kipróbálása segítséggel

Tervezési képesség

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Szorgalom, igyekezet

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Határozottság

Tanulói tevékenységformák:

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel egyéni képesség alapján (írásbeli, jeltolmács segítséggel) 20%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 80%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Könyvtár

Üzemlátogatás

Képzési idő:

54 óra elméletigényes gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

15. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/4.0/1464-07	Ételkészítési gyakorlatok II/II.	sza	338sh/4.1/1464-07	0	72	0	72

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/4.1/1464-07

A tananyagelem megnevezése:

Formák, színek harmóniája, térbeni elhelyezésük

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Célokot fogalmaz meg ön maga számára
- Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.
- Ételek tálalásának tervezése

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Élelmiszerek jellemzői

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

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

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

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

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

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

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

72 óra elméletigényes gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

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

Különböző előkészítési alakzatok (alapanyagból) alkalmazása az ételkészítésben

Tálalási formák elsajátítása

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

A színek szerepe a tálalás során

16. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/5.0/1464-07	Ételkészítési ismeretek II.	sza	338sh/5.1/1464-07	90	0	0	90

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/5.1/1464-07

A tananyagelem megnevezése:

Formák, színek harmóniája térbeni elhelyezésük

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Élelmiszerek jellemzői

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

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

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

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

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Irányíthatóság
- Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Rajz készítés tárgyról 10%
- Rajz kiegészítés 10%
- Rajz elemzés, hibakeresés 20%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képességek alapján (írásbeli, kommunikációs segítséggel) 20%
- Csoportos versenyjáték 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

90 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

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

Különböző előkészítési alakzatok (alapanyagból) alkalmazása az ételkészítésben

Tálalási formák elsajátítása

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

A színek szerepe a tálalás során

17. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	
338sh/1.0/1465-07	Ételkészítési ismeretek III/I.	sza	338sh/1.1/1465-07	20	0	0	90
		sza	338sh/1.2/1465-07	20	0	0	
		sza	338sh/1.3/1465-07	15	0	0	
		sza	338sh/1.4/1465-07	10	0	0	
		sza	338sh/1.5/1465-07	15	0	0	
		sza	338sh/1.6/1465-07	10	0	0	

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/1.1/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Ételkészítési műveletek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

A típus Korszerű technikai eszközök használata

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Köznyelvi beszédképesség kommunikációs segítséggel

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

4. szint Szakmai nyelvű beszédképesség kommunikációs segítséggel

5. szint Tájékozódás

3. szint Elemi számolási készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése teszt formátummal 20%
Olvasott szöveg önálló feldolgozása 40%
Szöveges előadás egyéni felkészüléssel szöveges formátum, jeltolmács
segítséggel, egyéni képességek alapján 10%
Műveletek gyakorlása 30%
Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Szaktanterem

Képzési idő:

20 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

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

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/1.2/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Levesek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság
Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Leírás készítése teszt formátummal 20%
- Olvasott szöveg önálló feldolgozása 40%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képességek alapján 20%
- Szöveges előadás egyéni felkészüléssel szöveges formátum, jeltolmács segítséggel, egyéni képességek alapján 10%
- Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Szaktanterem

Képzési idő:

20 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/1.3/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Főzelékek, köreték készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítési alaplécek
- A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés
- A típus Levesek készítése
- A típus Főzelékek, köreték készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése teszt formátummal 20%
Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%
Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képességek alapján*20%
Szöveges előadás egyéni felkészüléssel** 10%
Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Szaktanterem

Képzési idő:

15 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/1.4/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Saláták, öntetek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapl műveletek
A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés
A típus Saláták, öntetek készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság
Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése teszt formátummal 20%
Olvasott szöveg önálló feldolgozása 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel (írásbeli, jeltolmács segítségével) 50%
Szöveges előadás egyéni felkészüléssel (szöveges formátum, jeltolmács segítségével, egyéni képességek alapján) 10%
Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Szaktanterem

Képzési idő:

10 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/1.5/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Mártások készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapszervezetek
A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés
A típus Levesek készítése
A típus Mártások készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság
Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése teszt formátummal 20%
Olvasott szöveg önálló feldolgozása 40%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képesség alapján 50%
Szöveges előadás egyéni felkészüléssel (szöveges formátum, jeltolmács megsegítés, egyéni képességek alapján) 20%
Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Szaktanterem

Képzési idő:

15 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

6. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/1.6/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Halakból készíthető ételek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság
Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése teszt formátummal 20%
Olvasott szöveg önálló feldolgozása 40%
Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel (írásbeli, jeltolmács segítséggel, egyéni képesség alapján) 20%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel 10%

Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Szaktanterem

Képzési idő:

10 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

18. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elméletigényes evakorlati	gyakorlati	
338sh/2.0/1465-07	Ételkészítési ismeretek III/II.	sza	338sh/2.1/1465-07	54	0	0	180
		sza	338sh/2.2/1465-07	23	0	0	
		sza	338sh/2.3/1465-07	36	0	0	
		sza	338sh/2.4/1465-07	21	0	0	
		sza	338sh/2.5/1465-07	28	0	0	
		sza	338sh/2.6/1465-07	18	0	0	

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/2.1/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapszabványok

A típus Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Leírás készítése teszt formátummal 20%
- Olvasott szöveg önálló feldolgozása 40%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képesség alapján 20%
- Szöveges előadás egyéni felkészüléssel (szöveges formátum, jeltolmács segítséggel, egyéni képességek alapján) 10%
- Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Szaktanterem

Képzési idő:

54 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/2.2/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Vadakból készíthető ételek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése teszt formátummal 20%
Olvasott szöveg önálló feldolgozása 40%
Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képesség alapján 20%
Szöveges előadás egyéni felkészüléssel jeltolmács segítségével, egyéni képesség alapján 10%
Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Szaktanterem

Képzési idő:

23 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/2.3/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Meleg és hideg előételek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Leírás készítése teszt formátummal 20%
- Olvasott szöveg önálló feldolgozása 40%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képesség alapján 20%
- Szöveges előadás egyéni felkészüléssel jeltolmács segítségével, egyéni képesség alapján 10%
- Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem
- Szaktanterem

Képzési idő:

36 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/2.4/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Éttermi tészták készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése teszt formátummal 20%
Olvasott szöveg önálló feldolgozása 40%
Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képesség alapján 20%
Szöveges előadás egyéni felkészüléssel jeltolmács segítségével egyéni képesség alapján 10%
Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Szaktanterem

Képzési idő:

21 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

11. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/2.5/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Menü ajánlása, elkészítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Köznyelvi beszéd-készség kommunikációs segítséggel
4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel
4. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség kommunikációs segítséggel
5. szint Díztálak tervezése, megrajzolása
5. szint Térérzékelés
3. szint Idegen nyelvű beszéd-készség kommunikációs segítséggel

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

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

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése teszt formátummal 20%
Olvasott szöveg önálló feldolgozása 40%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képesség alapján 20%
Szöveges előadás egyéni felkészüléssel, jeltolmács segítséggel, egyéni képesség alapján 10%
Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Szaktanterem

Képzési idő:

28 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

6. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/2.6/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Korszerű technikai eszközök használata

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Berendezések, felszerelések idegen nyelvi ismerete
4. szint Folyamatábrák olvasása, értelmezése
5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel
5. szint Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Figyelem-összpontosítás
Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Leírás készítése teszt formátummal 20%
Olvasott szöveg önálló feldolgozása 40%
Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képesség alapján 20%
Szöveges előadás egyéni felkészüléssel, szöveges formátum jeltolmács segítséggel egyéni képesség alapján 10%
Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Szaktanterem

Képzési idő:

18 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

19. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméleti-gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/3.0/1465-07	Ételkészítési ismeretek III/III.	sza	338sh/3.1/1465-07	80	0	0	80

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

A tananyagelem azonosítója:

338sh/3.1/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Formák, színek harmóniája, térbeni elhelyezésük

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Elkészíti az ételeket
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
- Kiszolgál, csomagol
- Ételek tálalásának tervezése

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- A típus Ételkészítési alpműveletek
- A típus Formák, színek harmóniája, térbeni elhelyezésük

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása segítségével

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

- Rajz készítés tárgyról 10%
- Rajz kiegészítés 10%
- Rajz elemzés, hibakeresés 20%
- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képesség alapján 20%
- Csoportos versenyjáték 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

80 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

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

Különböző előkészítési alakzatok (alapanyagból) alkalmazása az ételkészítésben

Tálalási formák elsajátítása

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

A színek szerepe a tálalás során

20. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméleti-gényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/4.0/1465-07	Ételkészítési gyakorlatok III/I.	sza	338sh/4.1/1465-07	0	0	64	468
		sza	338sh/4.2/1465-07	0	0	78	
		sza	338sh/4.3/1465-07	0	0	78	
		sza	338sh/4.4/1465-07	0	0	42	
		sza	338sh/4.5/1465-07	0	0	116	
		sza	338sh/4.6/1465-07	0	0	90	

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/4.1/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Ételkészítési műveletek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Feltölti és kezeli a kéziraktárt
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
- Kiszolgál, csomagol
- Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.
- Szükség szerint ételmintát tesz el
- Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 4. szint Köznyelvi beszéd-készség kommunikációs segítséggel
- 4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel
- 4. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség kommunikációs segítséggel
- 5. szint Tájékozódás
- 3. szint Elemi számolási készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Lényegfelismerés (lényeglátás)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Árutermelő szakmai munkatevékenység 25%

Műveletek gyakorlása 25%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Szaktanterem

Képzési idő:

64 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

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

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

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/4.2/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Levesek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek

A típus Levesek készítése

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság
Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

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

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Képzési idő:

78 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/4.3/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Főzelékek, köreték készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság
Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

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

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Képzési idő:

78 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/4.4/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Saláták, öntetek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek
A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés
A típus Saláták, öntetek készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Áruterelő szakmai munkatevékenység 25%

Műveletek gyakorlása 25%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

42 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/4.5/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Mártások készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

A típus Levesek készítése

A típus Mártások készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Áruterelő szakmai munkatevékenység 25%

Műveletek gyakorlása 25%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Képzési idő:

116 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

6. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/4.6/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Halakból készíthető ételek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek

A típus Halakból készíthető ételek készítése

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Ártermelő szakmai munkatevékenység 25%

Műveletek gyakorlása 25%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Képzési idő:

90 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

21. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elméleti-gyakorlati	gyakorlati	
338sh/5.0/1465-07	Ételkészítési gyakorlatok III/II.	sza	338sh/5.1/1465-07	0	0	171	504
		sza	338sh/5.2/1465-07	0	0	90	
		sza	338sh/5.3/1465-07	0	0	125	
		sza	338sh/5.4/1465-07	0	0	118	

1.tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/5.1/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alaplételek

A típus Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfelnevelés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Áruterelő szakmai munkatevékenység 25%

Műveletek gyakorlása 25%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

171 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/5.2/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Vadakból készíthető ételek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek

A típus Vadakból készíthető ételek készítése

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

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

A képzési helyszín jellege:

Tankönyv

Képzési idő:

90 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/5.3/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Meleg és hideg előételek készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

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

Hozzárendelt szakmai készségek:

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

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Árutermelő szakmai munkatevékenység 25%

Műveletek gyakorlása 25%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Képzési idő:

125 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/5.4/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Éttermi tészták készítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

A típus Éttermi tészták készítése

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfeljesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Áruterelő szakmai munkatevékenység 25%

Műveletek gyakorlása 25%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Képzési idő:

118 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

22. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	
338sh/6.0/1465-07	Ételkészítési gyakorlatok III/III.	sza	338sh/6.1/1465-07	0	0	176	336
		sza	338sh/6.2/1465-07	0	32	0	
		sza	338sh/6.3/1465-07	0		128	

1.tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/6.1/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Menü ajánlása, elkészítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alapszervezetek

A típus Menü ajánlása és elkészítése

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Köznyelvi beszéd-készség kommunikációs segítséggel

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

4. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség kommunikációs segítséggel

5. szint Díszítalak tervezése, megrajzolása

5. szint Térérzékelés

3. szint Idegen nyelvű beszéd-készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Önállóság

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Áruterelő szakmai munkatevékenység 25%

Műveletek gyakorlása 25%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Szaktanterem

Képzési idő:

176 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/6.2/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Korszerű technikai eszközöket használja

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Az étel jellegének megfelelően készen tart

Kiszolgál, csomagol

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Ételkészítési alpműveletek

A típus Korszerű technikai eszközök használata

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Berendezések, felszerelések idegen nyelvi ismerete

4. szint Folyamatábrák olvasása, értelmezése

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Figyelem-összpontosítás

Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Áruterelő szakmai munkatevékenység 25%

Műveletek gyakorlása 25%

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 10%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 10%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Képzési idő:

32 óra elméletigényes gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/6.3/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Formák, színek, harmóniája térbeni elhelyezése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre

Kiszolgál, csomagol

Munka- és védőruhát használ, gondoz

Ételek tálalásának tervezése

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Formák, színek harmóniája, térbeni elhelyezésük

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Díszítalak tervezése, megrajzolása

5. szint Mennyiségérzék

5. szint Tájékozódás

5. szint Térérzékelés

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 30%

Műveletek gyakorlása 40%

Csoportos helyzetgyakorlat 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankönyha

Képzési idő:

128 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

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

Különböző előkészítési alakzatok (alapanyagból) alkalmazása az ételkészítésben

Tálalási formák elsajátítása

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

A színek szerepe a tálalás során

23. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	
338sh/7.0/1465-07	Számítástechnika	sza	338sh/7.1/1465-07	0	0	72	136
		sza	338sh/7.2/1465-07	0	0	64	

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/7.1/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai informatika 1.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be
 Javaslatot készít az árubeszerzésre
 Munka- és védőruhát használ, gondoz

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel

3. szint Elemi számolási készség

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Lényegfelismerés (lényeglátás)
 Gyakorlatias feladatértelmezés
 Figyelem-összpontosítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség
 Önállóság
 Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság
 Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
 Szöveges előadás egyéni felkészüléssel szöveges formában, jeltolmács segítséggel, egyéni képesség alapján 10%
 Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képesség alapján 10%
 Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása egyéni képesség alapján 30%
 Műveletek gyakorlása 40%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Képzési idő:

72 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/7.2/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai informatika 2.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

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

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Olvasott szakmai szöveg megértése kommunikációs segítséggel

3. szint Elemi számolási készség

5. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Lényegfelismerés (lényeglátás)

Gyakorlatias feladatértelmezés

Figyelem-összpontosítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Önállóság

Precizitás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Irányíthatóság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel egyéni képesség alapján 10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel egyéni képesség alapján 10%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 30%

Műveletek gyakorlása 30%

A képzési helyszín jellege:

Számítógép-terem

Képzési idő:

64 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

24. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméleti-gényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338sh/8.0/1465-07	Kommunikáció	sza	338sh/8.1/1465-07	36	0	0	172
		sza	338sh/8.2/1465-07	0	0	136	

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/8.1/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai kommunikáció 1.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Kiszolgál, csomagol

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

-

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Köznyelvi beszéd-készség kommunikációs segítséggel

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

4. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség kommunikációs segítséggel

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Figyelem-összpontosítás

Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel írásbeli, nyelvtolmács segítséggel
20%

Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban írásbeli, nyelvtolmács segítséggel
20%

Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban írásbeli, nyelvtolmács segítséggel
20%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel írásbeli, nyelvtolmács segítséggel
20%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

36 óra elmélet csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

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

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

Különböző konfliktushelyzetek megoldása

A munkatársakkal való szakszerű és egyértelmű kommunikáció elősegítése

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

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/8.2/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai kommunikáció 2.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Kiszolgál, csomagol

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

-

Hozzárendelt szakmai készségek:

4. szint Köznyelvi beszédképesség kommunikációs segítséggel

4. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése segédeszközzel

4. szint Szakmai nyelvű beszédképesség kommunikációs segítséggel

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Figyelem-összpontosítás

Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel írásbeli, nyelvtolmács segítséggel
20%

Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban írásbeli, nyelvtolmács segítséggel
20%

Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban írásbeli, nyelvtolmács segítséggel
20%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel írásbeli, nyelvtolmács segítséggel
20%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

136 óra gyakorlat csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

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

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

Különböző konfliktushelyzetek megoldása

A munkatársakkal való szakszerű és egyértelmű kommunikáció elősegítése

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

25. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			óraszám				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	elméleti	elméletigényes evakorlati	gyakorlati	összes
338sh/9.0/1465-07	Idegen nyelv ismerete	sza	338sh/9.1/1465-07	72	0	0	108
		sza	338sh/9.2/1465-07	32	0	0	

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

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/5.1/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai idegen nyelv 1.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Kiszolgál, csomagol

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

-

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése kommunikációs segítséggel

3. szint Idegen nyelvű beszédképesség írásbeli, jeltolmács segítséggel

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Figyelem-összpontosítás

Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 10%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel írásbeli, nyelvtolmács segítséggel
10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel írásbeli, nyelvtolmács segítséggel
20%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása írásbeli, nyelvtolmács
segítséggel 50%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

72 óra elmélet csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

338sh/9.2/1465-07

A tananyagelem megnevezése:

Szakmai idegen nyelv 2.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Elkészíti az ételeket

Kiszolgál, csomagol

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

-

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése kommunikációs segítséggel

3. szint Idegen nyelvű beszédképesség írásbeli, nyelvtolmács segítséggel

4. szint Idegen nyelvi áruismeret

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)

Figyelem-összpontosítás

Figyelemmegosztás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Motiválhatóság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 10%

Szöveges előadás egyéni felkészüléssel írásbeli, nyelvtolmács segítséggel
10%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel írásbeli, nyelvtolmács segítséggel
20%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása írásbeli, nyelvtolmács
segítséggel 50%

Csoportos helyzetgyakorlat 10%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

32 óra elmélet csoportbontásban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása: