**1.63.**

**SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV**

**a**

**34 811 04**

**Szakács**

**SZAKKÉPESÍTÉSHEZ**

**I. A szakképzés jogi háttere**

A szakképzési kerettanterv

* a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
* a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

* az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
* az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
* a 34 811 04 Szakács szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII.27.) NGM rendelet

alapján készült.

**II. A szakképesítés alapadatai**

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 04

A szakképesítés megnevezése:Szakács

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra; 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

**III. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 18. Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

**IV. A szakképzés szervezésének feltételei**

**Személyi feltételek**

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

|  |  |
| --- | --- |
| **Tantárgy** | **Szakképesítés/Szakképzettség** |
| - | - |

**Tárgyi feltételek**

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

*Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre:*

*nincs.*

1. **A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra**

Szakiskolai képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| évfolyam | heti óraszám  szabadsáv nélkül | éves óraszám  szabadsáv nélkül | heti óraszám  szabadsávval | éves óraszám  szabadsávval |
| 9. évfolyam | 14,5 óra/hét | 522 óra/év | 17 óra/hét | 612 óra/év |
| Ögy |  | 140 |  | 140 |
| 10. évfolyam | 23 óra/hét | 828 óra/év | 25 óra/hét | 900 óra/év |
| Ögy |  | 140 |  | 140 |
| 11. évfolyam | 23 óra/hét | 736 óra/év | 25,5 óra/hét | 816 óra/év |
| Összesen: | | 2366 óra |  | 2608 óra |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| évfolyam | heti óraszám  szabadsáv nélkül | éves óraszám  szabadsáv nélkül | heti óraszám  szabadsávval | éves óraszám  szabadsávval |
| 1. évfolyam | 31,5 óra/hét | 1134 óra/év | 35 óra/hét | 1260 óra/év |
| Ögy. |  | 160 óra |  | 160 óra |
| 2. évfolyam | 31,5 óra/hét | 1008 óra/év | 35 óra/hét | 1120 óra/év |
| Összesen: | | 2302 óra |  | 2540 óra |

1. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma évfolyamonként**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelmény-modulok** | **Tantárgyak** | **Szakiskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | **Szakiskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | |
| **1/9. évfolyam** | | | **2/10. évfolyam** | | | **3/11. évfolyam** | | **1. évfolyam** | | | **2. évfolyam** | |
| **elméleti heti óraszám** | **gyakorlati heti óraszám** | **ögy** | **elméleti heti óraszám** | **gyakorlati heti óraszám** | **ögy** | **elméleti heti óraszám** | **Gyakorlati heti óraszám** | **elméleti heti óraszám** | **gyakorlati heti óraszám** | **ögy** | **elméleti heti óraszám** | **gyakorlati heti óraszám** |
|
| 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság | Munkahelyi egészség és biztonság | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 0,5 |  |  |  |  |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | Foglalkoztatás II. |  |  |  |  | 0,5 |  |  |  | 0,5 |  |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | Foglalkoztatás I. |  |  |  |  | 2 |  |  |  | 2 |  |
| 10045-12 Gazdálkodás | Vendéglátó gazdálkodás | 1 |  | 0,5 |  | 0,5 |  | 1 |  | 1 |  |
| Szakmai számítás | 1 |  | 1 |  | 0,5 |  | 1 |  | 1,5 |  |
| 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem | Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem | 1 |  |  |  |  |  | 1 |  |  |  |
| Élelmiszerek csoportjai | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 2 |  |
| 10046-12  Szakmai idegen nyelv | Szakmai idegen nyelv | 1 |  | 1 |  |  |  | 2 |  | 1 |  |
| 10049-12  Konyhai kisegítés | Előkészítési és ételkészítési alapismeretek | 1,5 |  |  |  |  |  | 1 |  |  |  |
| Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat |  | 2 |  |  |  |  |  | 1 |  |  |
| 10048-12 Ételkészítés alapjai | Ételkészítési alapok | 2,5 |  | 2 |  |  |  | 2 |  | 2 |  |
| Ételkészítési alapgyakorlat |  | 3 |  |  |  |  |  | 3,5 |  | 1 |
| Ételkészítési üzemi alapgyakorlat |  |  |  | 17,5 |  |  |  |  |  |  |
| 10075-12 Ételkészítés | Ételkészítési ismeretek |  |  |  |  | 1 |  |  |  | 1 |  |
| Ételkészítési gyakorlat |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |
| Ételkészítési üzemi gyakorlat |  |  |  |  |  | 17,5 |  | 17,5 |  | 17,5 |
| Összes óra | | 9,5 | 5 | 5,5 | 17,5 | 5,5 | 17,5 | 9,5 | 22 | 11 | 20,5 |
| Összes óra | | 14,5 | | 140 | 23 | | 140 | 23 | | 31,5 | | 160 | 31,5 | |

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

2. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelménymodul** | **Tantárgyak**/témakörök | **Szakiskolai képzés közismereti oktatással** | | | | | | | | | **Szakiskolai képzés közismereti oktatás nélkül** | | | | | |
| **Óraszám** | | | | | | | | **Összesen** | **Óraszám** | | | | | **Összesen** |
| **1/9. évfolyam** | | | **2/10. évfolyam** | | | **3/11. évfolyam** | | **1. évfolyam** | | | **2. évfolyam** | |
| **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** | **e** | **gy** | **ögy** | **e** | **gy** |
| 11500-12  Munkahelyi egészség és biztonság | **Munkahelyi egészség és biztonság** | **18** |  |  |  |  |  |  |  | **18** | **18** |  |  |  |  | **18** |
| Munkavédelmi alapismeretek | *4* |  |  |  |  |  | *4* | *4* |  |  |  | *4* |
| Munkahelyek kialakítása | *4* |  |  |  |  |  | *4* | *4* |  |  |  | *4* |
| Munkavégzés személyi feltételei | *2* |  |  |  |  |  | *2* | *2* |  |  |  | *2* |
| Munkaeszközök biztonsága | *2* |  |  |  |  |  | *2* | *2* |  |  |  | *2* |
| Munkakörnyezeti hatások | *2* |  |  |  |  |  | *2* | *2* |  |  |  | *2* |
| Munkavédelmi jogi ismeretek | *4* |  |  |  |  |  | *4* | *4* |  |  |  | *4* |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | **Foglalkoztatás II.** |  |  |  |  | **16** |  | **16** |  |  | **16** |  | **16** |
| Munkajogi alapismeretek |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Munkaviszony létesítése |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Álláskeresés |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Munkanélküliség |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | **Foglalkoztatás I.** |  |  |  |  | **64** |  | **64** |  |  | **64** |  | **64** |
| Nyelvtani rendszerzés 1 |  |  |  |  | *10* |  | *10* |  |  | *10* |  | *10* |
| Nyelvtani rendszerezés 2 |  |  |  |  | *10* |  | *10* |  |  | *10* |  | *10* |
| Nyelvi készségfejlesztés |  |  |  |  | *24* |  | *24* |  |  | *24* |  | *24* |
| Munkavállalói szókincs |  |  |  |  | *20* |  | *20* |  |  | *20* |  | *20* |
| 10045-12  Gazdálkodás | **Vendéglátó gazdálkodás** | **36** |  | **18** |  | **16** |  | **70** | **36** |  | **32** |  | **68** |
| Viselkedéskultúra, kommunikáció | *8* |  |  |  |  |  | *8* | *8* |  |  |  | *8* |
| A gazdálkodás elemei, a piac | *8* |  |  |  |  |  | *8* | *8* |  |  |  | *8* |
| A vendéglátás fogalma, főtevékenységei | *10* |  |  |  |  |  | *10* | *10* |  |  |  | *10* |
| Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek | *10* |  |  |  |  |  | *10* | *10* |  |  |  | *10* |
| A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek. |  |  | *10* |  |  |  | *10* |  |  | *10* |  | *10* |
| Marketing a vendéglátásban |  |  | *8* |  |  |  | *8* |  |  | *8* |  | *8* |
| Ügyvitel a vendéglátásban |  |  |  |  | 16 |  | *16* |  |  | *14* |  | *14* |
| **Szakmai számítások** | **36** |  | **36** |  | **16** |  | **88** | **36** |  | **48** |  | **84** |
| Viszonyszámok | *14* |  |  |  |  |  | *14* | *14* |  |  |  | *14* |
| Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás | *12* |  |  |  |  |  | *12* | *12* |  |  |  | *12* |
| Létszám- és bérgazdálkodás | *10* |  |  |  |  |  | *10* | *10* |  |  |  | *10* |
| Árképzés |  |  | *20* |  |  |  | *20* |  |  | *18* |  | *18* |
| Jövedelmezőség |  |  | *16* |  |  |  | *16* |  |  | *14* |  | *14* |
| Készletgazdálkodás |  |  |  |  | *10* |  | *10* |  |  | *10* |  | *10* |
| Elszámoltatás |  |  |  |  | *6* |  | *6* |  |  | *6* |  | *6* |
| 10044-12  Élelmiszer, fogyasztóvédelem | **Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem** | **36** |  |  |  |  |  | **36** | **36** |  |  |  | **36** |
| Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése | *20* |  |  |  |  |  | *20* | *20* |  |  |  | *20* |
| Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei | *8* |  |  |  |  |  | *8* | *8* |  |  |  | *8* |
| Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei | *4* |  |  |  |  |  | *4* | *4* |  |  |  | *4* |
| Fogyasztóvédelem | *4* |  |  |  |  |  | *4* | *4* |  |  |  | *4* |
| **Élelmiszerek csoportjai** | **36** |  | **36** |  | **32** |  | **104** | **36** |  | **64** |  | **100** |
| Növényi eredetű élelmiszerek | *36* |  |  |  |  |  | *36* | *36* |  |  |  | *36* |
| Állati eredetű élelmiszerek |  |  | *36* |  |  |  | *36* |  |  | *32* |  | *32* |
| Édesítőszerek és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Italok |  |  |  |  | *24* |  | *24* |  |  | *24* |  | *24* |
| 10046-12  Szakmai idegen nyelv | **Szakmai idegen nyelv** | **36** |  | **36** |  |  |  | **72** | **72** |  | **32** |  | **104** |
| Szakmai kifejezések | *20* |  | *6* |  |  |  | *26* | *30* |  | *6* |  | *36* |
| Szakmai technológiák | *10* |  | *15* |  |  |  | *25* | *25* |  | *15* |  | *40* |
| Szakmai szituációk | *6* |  | *15* |  |  |  | *21* | *17* |  | *11* |  | *28* |
| 10049-12 Konyhai kisegítés | **Előkészítési és ételkészítési alapismeretek** | **54** |  |  |  |  |  | **54** | **36** |  |  |  | **36** |
| Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP | *2* |  |  |  |  |  | *2* | *2* |  |  |  | *2* |
| Technológiai alapismeretek | *14* |  |  |  |  |  | *14* | *10* |  |  |  | *10* |
| Saláták, öntetek, köretek | *19* |  |  |  |  |  | *19* | *12* |  |  |  | *12* |
| Főzelékek, levesek, levesbetétek | *19* |  |  |  |  |  | *19* | *12* |  |  |  | *12* |
| **Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat** |  | **72** |  |  |  |  | **72** |  | **36** |  |  | **36** |
| Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP |  | *4* |  |  |  |  | *4* |  | *2* |  |  | *2* |
| Technológiai alapismeretek |  | *18* |  |  |  |  | *18* |  | *9* |  |  | *9* |
| Saláták, öntetek, köretek |  | *30* |  |  |  |  | *30* |  | *15* |  |  | *15* |
| Főzelékek, levesek, levesbetétek |  | *20* |  |  |  |  | *20* |  | *10* |  |  | *10* |
| 10048-12  Ételkészítés alapjai | **Ételkészítési alapok** | **90** |  | **72** |  |  |  | **162** | **72** |  | **64** |  | **136** |
| Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek | *25* |  |  |  |  |  | *25* | *18* |  |  |  | *18* |
| Házi szárnyasokból készíthető ételek | *20* |  |  |  |  |  | *20* | *22* |  |  |  | *22* |
| Vágóállatokból készíthető ételek | *45* |  | *15* |  |  |  | *60* | *32* |  | *22* |  | *54* |
| Vadakból készíthető ételek |  |  | *9* |  |  |  | *9* |  |  | *12* |  | *12* |
| Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek |  |  | *36* |  |  |  | *36* |  |  | *26* |  | *26* |
| Munkaszervezési alapok |  |  | *14* |  |  |  | *14* |  |  | *4* |  | *4* |
| **Ételkészítési alapgyakorlat** |  | **108** |  |  |  |  | **108** |  | **126** |  | **32** | **158** |
| Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek |  | *30* |  |  |  |  | *30* |  | *40* |  |  | *40* |
| Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek |  | *45* |  |  |  |  | *45* |  | *70* |  |  | *70* |
| Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek |  | *30* |  |  |  |  | *30* |  | *16* |  | *24* | *40* |
| Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése |  | *3* |  |  |  |  | *3* |  |  |  | *8* | *8* |
| **Ételkészítési üzemi alapgyakorlat** |  |  |  | **630** |  |  | **630** |  | **630** |  |  | **630** |
| Saláták, öntetek, köretek, főzelékek. |  |  |  | *140* |  |  | *140* |  | *140* |  |  | *140* |
| Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek |  |  |  | *140* |  |  | *140* |  | *140* |  |  | *140* |
| Házi szárnyasokból készíthető ételek |  |  |  | *90* |  |  | *90* |  | *90* |  |  | *90* |
| Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek |  |  |  | *140* |  |  | *140* |  | *140* |  |  | *140* |
| Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek |  |  |  | *120* |  |  | *120* |  | *120* |  |  | *120* |
| 10075-12  Ételkészítés | **Ételkészítési ismeretek** |  |  |  |  | **32** |  | **32** |  |  | **32** |  | **32** |
| Az ételkészítés sajátos területei I.(hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek) |  |  |  |  | *14* |  | *14* |  |  | *14* |  | *14* |
| Az ételkészítés sajátos területei II:(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei) |  |  |  |  | *10* |  | *10* |  |  | *10* |  | *10* |
| Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és kalkulációja, munkaszervezés |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| Különleges és új konyhatechnikák és kapcsolódó technológiák |  |  |  |  | *4* |  | *4* |  |  | *4* |  | *4* |
| **Ételkészítési gyakorlat** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **64** | **64** |
| Az ételkészítés sajátos területei I.(hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *24* | *24* |
| Az ételkészítés sajátos területei II.(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *24* | *24* |
| Vendég előtti ételkészítés |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *8* | *8* |
| Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *4* | *4* |
| Büfé és rendezvény ételek kalkulációja számítógépen |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *4* | *4* |
| **Ételkészítési üzemi gyakorlat** |  |  |  |  |  | **560** | **560** |  |  |  | **560** | **560** |
| Az ételkészítés sajátos területei I.(hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek) |  |  |  |  |  | *140* | *140* |  |  |  | *140* | *140* |
| Az ételkészítés sajátos területei II.(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei) |  |  |  |  |  | *140* | *140* |  |  |  | *140* | *140* |
| Vendég előtti ételkészítés |  |  |  |  |  | *126* | *126* |  |  |  | *126* | *126* |
| Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal |  |  |  |  |  | *140* | *140* |  |  |  | *140* | *140* |
| Büfé és rendezvény ételek kalkulációja számítógépen |  |  |  |  |  | *14* | *14* |  |  |  | *14* | *14* |
| Összesen: | | 342 | 180 | 140 | 198 | 630 | 140 | 176 | 560 | 2086 | 342 | 792 | 160 | 352 | 656 | 2142 |
| Összesen: | | 522 | | 828 | | 736 | | 2366 | 1134 | | 1008 | | 2302 |
| Elméleti óraszámok/aránya | | 716/30,26% | | | | | | | | | 694/30,15% | | | | | |
| Gyakorlati óraszámok/aránya | | 1650/69,74% | | | | | | | | | 1608/69,85% | | | | | |

Jelmagyarázat: e/elmélet, gy/gyakorlat, ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A táblázatban aranysárga háttérrel kiemelt szakmai követelménymodulok az ágazati közös tartalmakat jelölik.

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, *a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.*

**A**

**11500-12 azonosító számú**

**Munkahelyi egészség és biztonság**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 11500-12 azonosító számú Munkahelyi egészség és biztonság megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11500-12  Munkahelyi egészség és biztonság | Munkahelyi egészség és biztonság | | | | | |
| Munkavédelmi alapismeretek | Munkahelyek kialakítása | Munkavégzés személyi feltételei | Munkaeszközök biztonsága | Munkakörnyezeti hatások | Munkavédelmi jogi ismeretek |
| FELADATOK | | | | | | |
| Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét | x |  |  |  |  |  |
| Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket |  | x |  |  |  |  |
| Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket |  |  | x |  |  |  |
| Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket |  |  |  | x |  |  |
| A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában |  | x | x | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | |
| A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték | x |  |  |  |  |  |
| A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei | x |  |  |  |  | x |
| A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása | x |  |  |  |  | x |
| Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai |  | x |  |  |  |  |
| A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei |  |  | x |  |  |  |
| Munkaeszközök a munkahelyeken |  |  |  | x |  |  |
| Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken |  |  |  |  |  | x |
| Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken |  |  |  |  |  | x |
| A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselet |  |  |  |  |  | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | |
| Információforrások kezelése |  | x |  | x | x |  |
| Biztonsági szín- és alakjelek |  | x |  |  |  |  |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | |
| Felelősségtudat |  |  | x |  | x | x |
| Szabálykövetés | x |  |  |  |  | x |
| Döntésképesség |  |  |  |  | x |  |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | |
| Visszacsatolási készség | x |  |  |  | x |  |
| Irányíthatóság |  |  | x |  | x |  |
| Irányítási készség |  |  | x |  | x |  |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | | |
| Rendszerező képesség | x |  |  |  | x | x |
| Körültekintés, elővigyázatosság |  | x |  |  | x |  |
| Helyzetfelismerés |  | x |  | x | x |  |

1. Munkahelyi egészség és biztonság tantárgy 18 óra/18 óra\*

*\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés*

* 1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

Nincsen előtanulmányi követelmény.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

* 1. Témakörök
     1. Munkavédelmi alapismeretek *4 óra/4 óra*

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége

Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.

A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére

A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei

A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái és rendeltetésük.

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvény fogalom meghatározásai.

* + 1. Munkahelyek kialakítása *4 óra/4 óra*

Munkahelyek kialakításának általános szabályai

A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények

Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.

Alapvető feladatok a tűzmegelőzés érdekében

Tűzmegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.

Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás

Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése.

Raktározás

Áruk fajtái, raktározás típusai.

Munkahelyi rend és hulladékkezelés

Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.

* + 1. Munkavégzés személyi feltételei *2 óra/2 óra*

A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek.

A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.

* + 1. Munkaeszközök biztonsága *2 óra/2 óra*

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembe helyezési eljárás.

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.

* + 1. Munkakörnyezeti hatások *2 óra/2 óra*

Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz).

Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások, valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés lehetőségei.

A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése

A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége.

* + 1. Munkavédelmi jogi ismeretek *4 óra/4 óra*

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok.

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek, valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze.

Munkavédelmi érdekképviselet a munkahelyen

A munkavállalók munkavédelmi érdekképviseletének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Tanterem*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | x | Szakkönyvek, munkavédelmi tárgyú jogszabályok |
| 1.2. | megbeszélés |  | x |  | Munkabaleset, foglalkozási megbetegedés elemzése |
| 1.3. | szemléltetés |  |  | x | Oktatófilmek (pl. NAPO) |
| 1.4. | házi feladat | x |  |  | - |
| 1.5. | teszt | x |  |  | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x | x |  | A tanult (vagy egy választott) szakma szabályainak veszélyei, ártalmai |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11499-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás II.**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 11499-12 azonosító számú, Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 11499-12  Foglalkoztatás II. | Foglalkoztatás II. | | | |
| Munkajogi alapismeretek | Munkaviszony létesítése | Álláskeresés | Munkanélküliség |
| FELADATOK | | | | |
| Munkaviszonyt létesít | x | x |  |  |
| Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat |  |  | x |  |
| Feltérképezi a karrierlehetőségeket |  |  | x |  |
| Vállalkozást hoz létre és működtet |  |  |  | x |
| Motivációs levelet és önéletrajzot készít |  |  | x |  |
| Diákmunkát végez |  | x |  |  |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | |
| Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége | x | x |  |  |
| Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák | x | x |  |  |
| Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka) | x | x |  |  |
| Álláskeresési módszerek |  |  | x |  |
| Vállalkozások létrehozása és működtetése |  |  |  | x |
| Munkaügyi szervezetek |  |  | x |  |
| Munkavállaláshoz szükséges iratok |  | x |  |  |
| Munkaviszony létrejötte |  | x |  |  |
| A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései | x | x |  |  |
| A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei |  |  | x | x |
| A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás) |  |  | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | |
| Köznyelvi olvasott szöveg megértése | x | x | x | x |
| Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban | x | x | x | x |
| Elemi szintű számítógéphasználat | x | x | x | x |
| Információforrások kezelése | x | x | x | x |
| Köznyelvi beszédkészség | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | |
| Önfejlesztés | x | x | x | x |
| Szervezőkészség |  |  | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | |
| Kapcsolatteremtő készség |  | x | x | x |
| Határozottság | x | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | |
| Logikus gondolkodás | x | x | x | x |
| Információgyűjtés | x | x | x | x |

1. **Foglalkoztatás II. tantárgy 16 óra**
   1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

* 1. Témakörök
     1. Munkajogi alapismeretek *4 óra*

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: a tipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

* + 1. Munkaviszony létesítése *4 óra*

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

* + 1. Álláskeresés *4 óra*

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő e-mail cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

* + 1. Munkanélküliség *4 óra*

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkozatás célcsoportja, közfoglalkozatás főbb szabályai.

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Tanterem*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat | x |  |  | - |
| 1.2. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.3. | vita |  | x |  | - |
| 1.4. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 1.5. | szerepjáték |  | x |  | - |
| 1.6. | házi feladat |  |  | x | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  | - |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |  |  | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Leírás készítése |  | x |  | - |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  | x |  | - |
| 2.3. | Tesztfeladat megoldása |  | x |  |  |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11497-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás I.**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 11497-12 azonosító számú, Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 11497-12  Foglalkoztatás I. | Foglalkoztatás I. | | | |
| Nyelvtani rendszerezés I. | Nyelvtani rendszerezés II. | Nyelvi készségfejlesztés | Munkavállalói szókincs |
| FELADATOK | | | | |
| Idegen nyelven: |  |  |  |  |
| bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással) | x | x | x | x |
| egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt | x | x | x | x |
| idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez |  |  |  | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | |
| Idegen nyelven: |  |  |  |  |
| közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok |  |  |  | x |
| a munkakör alapkifejezései |  |  |  | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | |
| Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven | x |  |  | x |
| Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | |
| Fejlődőképesség, önfejlesztés |  | x | x |  |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | |
| Nyelvi magabiztosság | x | x | x |  |
| Kapcsolatteremtő készség |  | x | x |  |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | |
| Információgyűjtés |  | x | x |  |
| Analitikus gondolkodás |  |  | x |  |

1. **Foglalkoztatás I. tantárgy 64 óra/64 óra**
   1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alap adatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Idegen nyelvek

* 1. Témakörök
     1. Nyelvtani rendszerezés 1 *10 óra/10 óra*

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik **a 3** **alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket,** illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

* + 1. Nyelvtani rendszerezés 2 *10 óra/10 óra*

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

* + 1. Nyelvi készségfejlesztés *24 óra/24 óra*

**/**Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

1. személyes bemutatkozás
2. a munka világa
3. napi tevékenységek, aktivitás
4. étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

* + 1. Munkavállalói szókincs *20 óra/20 óra*

**/**Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása**/**

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával be tudjon mutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, egy másik fele pedig számítógépes tanterem, hiszen az oktatás egy jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

*A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.*

* + 1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | x | - |
| 1.2. | megbeszélés |  |  | x | - |
| 1.3. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 1.4. | kooperatív tanulás |  | x |  | - |
| 1.5. | szerepjáték |  | x |  | - |
| 1.6. | házi feladat | x |  |  | - |
| 1.7. | digitális alapú feladatmegoldás | x |  |  | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.3. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  | x | - |
| 1.5. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x |  |  | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Levélírás | x |  |  | - |
| 2.2. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  | - |
| **3.** | **Komplex információk körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Elemzés készítése tapasztalatokról |  |  | x | - |
| **4.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  |  | x | - |
| 4.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  |  | x | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**10045-12 azonosító számú**

**Gazdálkodás**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10045-12 azonosító számú, Gazdálkodás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10045-12  Gazdálkodás | Vendéglátó gazdálkodás | | | | | | | Szakmai számítások | | | | | | |
| Viselkedéskultúra, kommunikáció. | A gazdálkodás elemei, a piac. | A vendéglátás fogalma, főtevékenységei. | Üzletkörök és üzlettípusok.  Tárgyi-, személyi feltételek,  munkaügyi ismeretek. | A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek. | Marketing a vendéglátásban. | Ügyvitel a vendéglátásban. | Viszonyszámok | Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás | Létszám- és bérgazdálkodás | Árképzés | Jövedelmezőség | Készletgazdálkodás | Elszámoltatás |
| FELADATOK | | | | | | | | | | | | | | |
| Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Választékot állít össze, árlapot készít |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Figyelemmel kíséri az árukészletet |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |
| Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |
| Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Rendelést állít össze |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Árut vesz át |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Leltározási feladatokat végez |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Bizonylatokat állít ki |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x |
| Standol, elszámol a napi bevétellel |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x |
| Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |
| Jelenléti ívet vezet |  |  | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Elkészíti, módosítja a munkabeosztást |  |  | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Anyaghányadot, kalkulációt készít |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  | x |  |  |  |
| Veszteségszámításokat végez |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Gazdálkodási számításokat végez |  |  | x |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |
| Kiszámítja az ételek tápanyag-és energiatartalmát |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és költségek alakulását |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  |
| Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Üzlettípusa marketingelemeit használja |  | x | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat | x |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit | x |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | | | | | | |
| A gazdálkodás körfolyamata és elemei |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A gazdálkodás piaci szereplői |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A piacok csoportosítása |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A piaci tényezők és azok összefüggései |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A piaci verseny |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A gazdálkodás alapegységei |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A vállalkozások lényege és jellemzői |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gazdálkodás és ügyvitel |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Raktári készletek kezelése, ellenőrzése |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Az áruátvétel szabályai, folyamata |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Költségelszámolás |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  |
| Az anyagfelhasználás mérése |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A vendéglátás tevékenységének általános feltételei |  | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| Az üzleti gazdálkodás bizonylatai |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |
| A gazdálkodás elemei, összefüggése és eredménye |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| A vendéglátás gazdasági számításai |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |
| A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutatók |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók |  |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |
| Árképzés |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Marketing alapismeretek |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Értékesítés ösztönzés eszközei |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Viselkedéskultúra, kommunikáció | x |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Az üzleti élet írásbeli formái | x |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | | | | | | |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvi íráskészség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Elemi számolási készség |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | |
| Önállóság | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szorgalom, igyekezet | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | |
| Közérthetőség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| MÓDSZER KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | |
| Tervezési képesség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Rendszerező képesség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Áttekintő képesség | x | x | x | x | x | x |  | x | x | x | x | x | x | x |

1. **Vendéglátó gazdálkodás tantárgy 70 óra/ 68 óra\***

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

* 1. A tantárgy tanításának célja

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése. A vendéglátásban alkalmazandó kommunikációs és marketing elemek elsajátítása.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok méréssel, anyaggazdálkodással és kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs, matematikai és társadalomismereti tartalmakat.

* 1. Témakörök
     1. Viselkedéskultúra, kommunikáció *8 óra / 8 óra*

A kommunikáció fogalma, folyamata, elemei, formái, csatornái, módjai (verbális, non-verbális)

Embertípusok, személyiségtípusok (szangvinikus, kolerikus, melankolikus, flegmatikus)

Szóbeli kommunikáció (kapcsolatfelvétel: köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, kapcsolattartás: beszélgetés, ismertetés, kapcsolat lezárása: elköszönés)

Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya)

Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő)

* + 1. A gazdálkodás elemei, a piac *8 óra/ 8 óra*

A gazdálkodás alapfogalmai

A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség)

Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, al ágazat, szakágazat, szektorok)

A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)

A piac történeti áttekintése (tiszta piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)

A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)

A piaci verseny (feltételei), korunk piaci helyzete

* + 1. A vendéglátás fogalma, főtevékenységei *10 óra / 10 óra*

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, HACCP minősítés, hűtőlánc). Szerződéskötés, árurendelés.

Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)

Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)

Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap…, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)

Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)

Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

* + 1. Üzletkörök és üzlettípusok.

Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek *10 óra/ 10 óra*

Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem-, üzlet-, üzlethálózat fogalma).

Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek).

Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások).

A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései).

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek.

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei.

Munkaköri leírás célja, tartalma.

Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei.

Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér).

Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas).

Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák).

Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.

* + 1. A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák.

Adózási ismeretek *10 óra / 10 óra*

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás).

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT).

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV).

Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói.

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA).

* + 1. Marketing a vendéglátásban *8 óra / 8 óra*

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai.

A marketingtevékenység részfolyamatai (piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői, a piackutatás módjai és azok jellemzői, a marketing-mix elemei és jellemzői, végrehajtás és ellenőrzés).

A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja, formái, fogalma, a reklámüzenet, a reklámeszköz fogalma és csoportjai, a reklámhordozó fogalma és csoportjai, a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók).

Személyes eladás (fogalma, jellemzői), közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái), eladásösztönzés (fogalma, eszközei), egyéb piacbefolyásoló eszközök.

* + 1. Ügyvitel a vendéglátásban *16 óra/ 14 óra*

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői.

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás.

Nyomtatványok felismerése, kitöltése**,** alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve).

Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív).

Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás.

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Tanterem*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | x | - |
| 1.2. | elbeszélés |  |  | x | - |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | x | - |
| 1.4. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.5. | vita |  |  |  | - |
| 1.6. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 1.7. | kooperatív tanulás |  | x |  | - |
| 1.8. | házi feladat | x |  |  | - |
| 1.9. | egyéb |  |  |  | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |  |  | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x | - |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  | - |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  | - |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x |  |  | - |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x |  |  | - |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  | - |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x |  |  | - |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban | x |  |  | - |
| **3.** | **Komplex információk körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Utólagos szóbeli beszámoló | x |  |  | - |
| **4.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 4.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. Szakmai számítások tantárgy 88 óra/ 84 óra\*

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

* 1. A tantárgy tanításának célja

Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, ráépül a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy fogalmi rendszerére és kapcsolódik az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy témaköreihez.

* 1. Témakörök
     1. Viszonyszámok *14 óra / 14 óra*

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Statisztikai ábrázolási módok (kördiagram, oszlopdiagram, idősor), statisztikai táblázatok

Megoszlási viszonyszám

Bázis- és láncviszonyszám

Dinamikus viszonyszám

Tervfeladat- és tervteljesítési viszonyszám

* + 1. Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás *12 óra / 12 óra*

Mértékegység átváltások

Alapfogalmak (bruttó súly, tárasúly, nettó súly)

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Tömegszámítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

* + 1. Létszám- és bérgazdálkodás *10 óra/ 10 óra*

Átlaglétszám számítása

Munkabér költség, bérköltség közterhekkel kiszámítása

Termelékenység számítása

Átlagbér számítása

Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkel

* + 1. Árképzés *20 óra / 18 óra*

Árkialakítás szempontjai

Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)

ÁFA számítás

Árképzés, árkialakítás

Árengedmény- és felárszámítás

Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

* + 1. Jövedelmezőség *16 óra / 14 óra*

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)

Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)

Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása

Az eredmény elemzése (eredményszint)

* + 1. Készletgazdálkodás *10 óra/ 10 óra*

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokban)

* + 1. Elszámoltatás *6 óra/ 6 óra*

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Tanterem*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | x | - |
| 1.2. | megbeszélés |  |  | x | - |
| 1.3. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 1.4. | kooperatív tanulás |  | x |  | - |
| 1.5. | házi feladat | x |  |  | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Információk önálló rendszerezése |  |  | x | - |
| 1.2. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  | - |
| 2.2. | Tesztfeladat megoldása | x |  |  | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**10044-12 azonosító számú**

**Élelmiszer, fogyasztóvédelem**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10044**-**12 azonosító számú, Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10044-12  Élelmiszer, fogyasztóvédelem | Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem | | | | Élelmiszerek csoportjai | | | | |
| Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése | Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei | Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei | Fogyasztóvédelem | Állati eredetű élelmiszerek | Növényi eredetű élelmiszerek | Édesítőszerek és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk | Fűszerek, ízesítők, zamatosítók, és állományjavítók | Italok |
| FELADATOK | | | | | | | | | |
| Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit | x |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat | x |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit | x |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Alkalmazza a diétás szabályokat | x |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Betartja és betartatja a HACCP előírásait |  | x | x | x | x | x |  |  |  |
| Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat |  | x | x | x | x | x |  |  |  |
| Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz |  |  |  | x | x | x | x | x | x |
| Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét |  |  |  | x |  | x | x | x | x |
| Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat |  |  |  | x |  | x | x | x | x |
| Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során |  |  | x | x |  |  |  |  |  |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | |
| Táplálkozástudományi alapismeretek | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Élelmiszerek tápértékének megőrzése | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mikroorganizmusok jellemzői | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Élelmiszerek tartósítása | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták |  |  |  |  |  | x |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Természetes édesítőszerek, mesterséges édesítőszerek |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Zsiradékok |  |  |  |  | x | x |  |  |  |
| Tej, tejtermékek |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| Tojás |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| Zöldségek, gyümölcsök |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok |  |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Élelmiszer vizsgálat | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Személyi higiénia |  |  | x | x |  |  |  |  |  |
| Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése |  | x | x |  |  |  |  |  |  |
| Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai |  |  | x |  |  |  |  |  |  |
| Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok |  |  | x |  |  |  |  |  |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | |
| Pontosság |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Felelősségtudat | x | x | x | x |  |  |  |  |  |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | |
| Határozottság |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| MÓDSZER KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | |
| Rendszerező képesség | x | x | x | x |  |  |  |  |  |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x | x | x | x |  |  |  |  |  |

1. Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy 36 óra
   1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos fogyasztóvédelmi és HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

* 1. Témakörök
     1. Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése *20 óra*

Az élelmiszerek fogalma.

Az élelmiszerek árujellemzői és forgalmazásuk feltételei.

Táplálkozás jelentősége.

Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, fehérjék, zsiradékok és zsírszerű anyagok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok, adalékanyagok.

Emésztés, tápanyag felszívódás.

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.

Élelmiszerek tápértékének megőrzése.

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.

Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.

Az élelmiszerek romlása.

A tartósítás fogalma.

Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei.

* + 1. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei *8 óra*

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei.

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei.

A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma.

Bejáratok kialakításának követelményei.

Raktárak kialakításának követelményei.

Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei.

Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei.

Mosogatók kialakításának követelményei.

Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.

Személyi higiénia.

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

Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei.

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek.

* + 1. Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei *4 óra*

A témakör részletes kifejtése.

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei.

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei.

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai.

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai.

* + 1. Fogyasztóvédelem *4 óra*

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése

Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Tanterem*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | x | - |
| 1.2. | elbeszélés | x |  |  | - |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | x | - |
| 1.4. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.5. | vita |  | x |  | - |
| 1.6. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 1.7. | projekt |  | x |  | - |
| 1.8. | kooperatív tanulás |  | x |  | - |
| 1.9. | szimuláció |  |  | x | - |
| 1.10. | szerepjáték |  |  | x | - |
| 1.11. | házi feladat |  |  | x | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  | - |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x | - |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |  | x |  | - |
| 2.2. | Leírás készítése |  | x |  | - |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x | - |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x | - |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |  | x |  | - |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  | x |  | - |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  | - |
| 3.2 | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |
| 3.4. | Csoportos versenyjáték |  | x |  | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. Élelmiszerek csoportjai 104 óra/100 óra\*

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

* 1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban A technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

* 1. Témakörök
     1. Növényi eredetű élelmiszerek *36 óra*

Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.

Zsírok, olajok fogalom-meghatározása.

A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépcsői.

Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.

A termékcsoport áruinak minőségmegőrzése.

Zöldségek jellemzése és felhasználása.

A gyümölcs- és zöldségáruk árurendszere.

A gyümölcs- és zöldségáruk árutulajdonságai.

Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai.

Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai.

Gyümölcs- és zöldségáruk minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai.

Gyümölcsök jellemzése és felhasználása

Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása.

A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban.

Malomipari műveletek és termékeik.

Száraztészták.

A kenyér.

Sütőipari fehértermékek.

* + 1. Állati eredetű élelmiszerek *36 óra/32 óra*

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

Tej, tejkészítmények, tejtermékek jellemzése, felhasználása (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej, stb.). A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátó ipari felhasználása.

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

Hús, húsipari termékek jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. Tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos áruk, vörös áruk, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények. A húsipari termékek eltarthatósága, tárolása és vendéglátó ipari felhasználása.

A húsfeldolgozó-ipar nyersanyagai.

Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok.

Húsfeldolgozóipari műveletek.

A húsfeldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei.

Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk.

Darabos húskészítmények.

Étkezési szalonnák.

Húskonzervek.

A halfeldolgozóipar termékei.

Halkonzervek.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacsa, pulyka, stb.) feldolgozása. A baromfihúsból készült húsipari termékek, tárolása, eltarthatósága.

Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozástani jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása.

Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása.

Egyéb hidegvérű állatok jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. Halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák.

* + 1. Édesítőszerek és édesipari termékek,

koffeintartalmú élvezeti áruk *4 óra*

Természetes édesítőszerek jellemzése és felhasználása.

Mesterséges édesítőszerek jellemzése és felhasználása.

Kakaópor jellemzése és felhasználása.

Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása.

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.

Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

* + 1. Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók *4 óra*

Fűszerek jellemzése és felhasználása.

Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.

Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.

* + 1. Italok *24 óra*

Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása.

Alkoholmentes italok.

Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a kereskedelemben.

Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik,

minőségi követelmények).

Szénsavas üdítőitalok (táplálkozástani hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama).

Alkoholtartalmú italok.

Az alkohol élettani hatásának ismertetése.

A kulturált alkoholfogyasztás szabályai.

Hazánk borvidékei.

A borok.

A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása.

Minőséget meghatározó tényezők.

A borok típusai.

Természetes borok.

Likőrborok.

Szénsavas borok.

A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa.

A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők).

Sörök fő típusa, forgalomba hozatala.

Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége).

Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Tanterem*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | x | - |
| 1.2. | elbeszélés | x |  |  | - |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | x | - |
| 1.4. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.5. | vita |  | x |  | - |
| 1.6. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 1.7. | projekt |  | x |  | - |
| 1.8. | kooperatív tanulás |  | x |  | - |
| 1.9. | szimuláció |  |  | x | - |
| 1.10. | szerepjáték |  |  | x | - |
| 1.11. | házi feladat |  |  | x | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  | - |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x | - |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése |  |  | x | - |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése |  | x |  | - |
| 2.2. | Leírás készítése |  | x |  | - |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x | - |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x | - |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |  | x |  | - |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  | x |  | - |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  | - |
| 3.2 | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |
| 3.4. | Csoportos versenyjáték |  | x |  | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**10046-12 azonosító számú**

**Szakmai idegen nyelv**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10046-12 azonosító számú, Szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 10046-12  Szakmai idegen nyelv | Szakmai idegen nyelv | | |
| Szakmai kifejezések | Szakmai technológiák | Szakmai szituációk |
| FELADATOK | | | |
| Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel |  |  | x |
| Fejleszti az idegen nyelvű beszédkészségét |  |  | x |
| Idegen nyelven telefonál |  |  | x |
| Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el |  | x |  |
| A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad |  |  | x |
| Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza | x | x | x |
| A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | |
| Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás | x | x | x |
| Etikett, protokoll idegen nyelven |  |  | x |
| Illemtani formulák idegen nyelven |  |  | x |
| Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel | x |  | x |
| Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal | x |  | x |
| Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven | x |  | x |
| Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája | x | x |  |
| Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven | x | x |  |
| Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven | x | x |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | |
| Idegen nyelvű beszédkészség |  |  | x |
| Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése | x | x | x |
| Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése | x | x |  |
| Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése | x | x |  |
| Elemi számolási készség idegen nyelven | x |  |  |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | |
| Szorgalom, igyekezet | x | x | x |
| Fejlődőképesség, önfejlesztés | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | |
| Határozottság |  |  | x |
| Kapcsolatteremtő készség |  |  | x |
| MÓDSZER KOMPETENCIÁK | | | |
| Logikus gondolkodás |  | x |  |
| Gyakorlatias feladatértelmezés |  | x | x |

1. Szakmai idegen nyelv tantárgy 72 óra/104 óra\*

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

* 1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a 11497-12 Elhelyezkedést-munkavállalást segítő idegen nyelv modul és az alap-szakképesítések közös moduljaihoz, valamint a saját szakmai modulok tartalmaihoz.

* 1. Témakörök
     1. Szakmai kifejezések *26 óra/36 óra*

Gasztronómia nyersanyagai.

Cukrászkészítmények megnevezései.

Ételek megnevezései.

Italok megnevezései.

Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik.

Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.

Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

* + 1. Szakmai technológiák *25 óra/40 óra*

Cukrászati technológiák.

Ételkészítési technológiák.

Italok készítése, felszolgálás folyamatai.

* + 1. Szakmai szituációk *21 óra/ 28 óra*

Kommunikáció a munkatársakkal.

Etikett, protokoll alkalmazása.

Kommunikáció a vendégekkel.

Vendégek fogadása.

Ajánlás idegen nyelven.

Rendelésfelvétel idegen nyelven.

Panaszkezelés.

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Tanterem*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | x | - |
| 1.2. | elbeszélés |  |  | x | - |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | x | - |
| 1.4. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.5. | vita |  | x |  | - |
| 1.6. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 1.7. | projekt |  | x |  | - |
| 1.8. | kooperatív tanulás |  | x |  | - |
| 1.9. | szimuláció |  |  | x | - |
| 1.10. | szerepjáték |  |  | x | - |
| 1.11. | házi feladat |  |  | x | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  | - |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x | - |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  | - |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  | - |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x | - |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x | - |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |  | x |  | - |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  | x |  | - |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  | - |
| 3.2 | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |
| 3.4. | Csoportos versenyjáték |  | x |  | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**10049-12 azonosító számú**

**Konyhai kisegítés**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10049-12 azonosító számú, Konyhai kisegítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10049-12  Konyhai kisegítés | Előkészítési és ételkészítési alapismeretek | | | | Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat | | | |
| Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP | Technológiai alapismeretek | Saláták, öntetek, köretek | Főzelékek, levesek, levesbetétek | Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP | Technológiai alapismeretek | Saláták, öntetek, köretek | Főzelékek, levesek, levesbetétek |
| FELADATOK | | | | | | | | |
| Elvégzi az egyéni előkészületeket | x |  |  |  | x |  |  |  |
| Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról | x | x |  | x |  | x | x |  |
| Nyers és feldolgozott élelmiszereket készít elő: húst, halat, zöldség- és gyümölcsféléket, tojást, malomipari termékeket | x | x | x | x |  | x |  | x |
| Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez | x | x | x | x |  | x | x | x |
| Salátákat, önteteket készít, tálal | x |  | x |  |  | x | x |  |
| Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülő főzelékeket, köreteket készít, tálal | x | x | x | x |  | x | x | x |
| Leveseket és levesbetéteket készít, tálal | x | x | x | x |  | x | x | x |
| Az étel jellegének megfelelően készen tart |  | x | x | x |  | x | x | x |
| Gondoskodik a maradvány tárolásáról | x |  | x |  | x |  | x | x |
| Szükség szerint mosogat | x |  |  |  |  |  | x | x |
| Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében | x |  |  |  |  |  | x | x |
| Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat | x |  |  |  | x | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | |
| Húsbontás |  |  | x |  |  |  | x |  |
| Saláták és öntetek |  |  | x |  |  |  | x |  |
| Főzelékek, köretek |  |  | x | x |  |  | x | x |
| Levesek, levesbetétek |  |  | x | x |  |  | x | x |
| Ételkészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei |  | x | x | x |  | x | x | x |
| Anyagfelhasználás ellenőrzése |  |  | x |  |  |  | x | x |
| A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti és munkavédelmi szabályai | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Munkahelyi és személyi higiénia | x |  |  |  |  |  |  | x |
| Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemző | x | x |  |  |  | x |  | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | |
| Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése | x | x |  |  |  |  | x |  |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x |  | x |  |  | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x |  | x |  |  | x | x |
| Elemi számolási készség |  |  | x | x |  |  | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | |
| Mozgáskoordináció (testi ügyesség) |  |  |  |  |  | x | x | x |
| Elhivatottság, elkötelezettség | x |  |  |  | x |  | x |  |
| Önállóság |  |  |  |  |  |  | x |  |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | |
| Motiválhatóság |  |  | x |  |  |  | x | x |
| Irányíthatóság |  | x | x |  |  | x | x | x |
| Együttműködés |  |  | x |  | x |  | x | x |
| MÓDSZER KOMPETENCIÁK | | | | | | | | |
| Módszeres munkavégzés |  | x | x |  |  | x | x | x |
| Gyakorlatias feladatértelmezés |  |  | x |  |  |  | x | x |
| A környezet tisztántartása |  | x | x |  |  | x | x | x |

1. Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgy 54 óra/36 óra

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

* 1. A tantárgy tanításának célja

Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása az előkészítés, elkészítés, készentartás, tálalás folyamatában. A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelesek, levesbetétek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelemtantárgy, azÉlelmiszerek csoportjaitantárgy, valamint a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához kapcsolódik.

* 1. Témakörök
     1. Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP *2 óra*

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.

Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.

Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.

Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.

HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

* + 1. Technológiai alapismeretek *14 óra/10óra*

A konyhák és kapcsolódó helyiségek kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.

Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, összetételük.

A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése.

Malomipari termékek előkészítése.

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés.

Befejező műveletek.

* + 1. Saláták, öntetek, köretek *19 óra/12 óra*

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek. Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

* + 1. Főzelékek, levesek, levesbetétek *19 óra/12óra*

Főzelékek.

Levesek, levesbetétek.

Levesek.

Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).

Levesbetétek.

Főzelékek.

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.

Lengyeles főzelékek.

Különleges főzelékek.

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Szaktanterem*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | x | - |
| 1.2. | elbeszélés |  |  | x | - |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | x | - |
| 1.4. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.5. | vita |  | x |  | - |
| 1.6. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 1.7. | projekt |  | x |  | - |
| 1.8. | kooperatív tanulás |  | x |  | - |
| 1.9. | házi feladat |  |  | x | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  | - |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x | - |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  | - |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  | - |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x | - |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x | - |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |  | x |  | - |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  | x |  | - |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  | - |
| 3.2 | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat 72 óra/36 óra\*

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

* 1. A tantárgy tanításának célja

Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása készség szinten. A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelesek, levesbetétek, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Előkészítési és ételkészítési alapozó ismeretek tantárgy anyagára épül és a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelemtantárgyés azÉlelmiszerek csoportjaitantárgy anyagához kapcsolódik.

* 1. Témakörök
     1. Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP

***4 óra*/ 2 *óra***

Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.

Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban.

Tűzvédelmi előírások. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása.

Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.

Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.

Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.

HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.

A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.

Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

* + 1. Technológiai alapismeretek *18 óra/9 óra*

A tankonyha és üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.

Konyhákon használt edények és kéziszerszámok.

Az élelmiszerek kiválasztása.

Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.

Az élelmiszerek előkészítésének formái, lehetőségei, előkészítés a gyakorlatban.

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése.

Malomipari termékek előkészítése.

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.

Az elkészítés műveletei.

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés különböző alapanyagokkal.

Az elkészítés kiegészítő műveletei.

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés gyakorlása.

Befejező műveletek gyakorlása.

Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés gyakorlása.

* + 1. Saláták, öntetek, köretek *30 óra/15 óra*

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek. Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

* + 1. Főzelékek, levesek, levesbetétek *20 óra/10 óra*

Levesek, levesbetétek.

Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).

Levesbetétek.

Főzelékek.

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.

Lengyeles főzelékek.

Különleges főzelékek.

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Tanműhely*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  | x |  | - |
| 1.2. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.3. | vita |  | x |  | - |
| 1.4. | szemléltetés |  | x |  | - |
| 1.5. | projekt |  | x |  | - |
| 1.6. | szimuláció |  | x |  | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 1.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 1.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |
| 1.3. | Csoportos versenyjáték |  | x |  | - |
| **2.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** |  |  |  |  |
| 2.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x |  |  | - |
| 2.2. | Műveletek gyakorlása | x |  |  | - |
| 2.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján |  | x |  | - |
| **3.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Technológiai próbák végzése |  | x |  | - |
| 3.2. | Technológiai minták elemzése |  | x |  | - |
| 3.3. | Anyagminták azonosítása | x |  |  | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**10048-12 azonosító számú**

**Ételkészítés alapjai**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10048-12 azonosító számú, Ételkészítés alapjai megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10048-12  Ételkészítés alapjai | Ételkészítési  alapok | | | | | | Ételkészítési  alapgyakorlat | | | | Ételkészítési üzemi  alapgyakorlat | | | | |
| Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek | Házi szárnyasokból készíthető ételek | Vágóállatokból készíthető ételek | Vadakból készíthető ételek | Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek | Munkaszervezési alapok | Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek | Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek | Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek | Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése | Saláták, öntetek, köretek, főzelékek | Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek | Házi szárnyasokból készíthető ételek | Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek | Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek. |
| FELADATOK | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tájékozódik a napi feladatokról |  | x |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat | x |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x | x | x | x | x |
| Használja a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket | x | x |  |  |  |  | x | x | x |  | x | x | x | x | x |
| Hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít, tálal | x |  |  |  |  |  | x |  | x | x | x | x | x |  | x |
| Meleg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és alkalmazza | x |  |  |  |  |  | x |  | x | x | x | x | x |  | x |
| Sós tészta ételeket készít, tálal | x |  |  |  |  |  | x |  | x | x | x | x | x |  | x |
| Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal | x |  |  |  |  |  | x |  | x | x | x | x | x |  | x |
| A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal | x |  | x |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal | x | x |  |  |  |  | x |  | x | x | x | x | x |  | x |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Vadhúsokból ételeket készít és tálal | x |  |  | x |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Éttermi meleg-tésztákat készít törekedve a hagyományos készítési módra, újszerű megjelenési formában tálalva | x |  |  |  | x |  | x |  | x | x |  |  |  |  | x |
| Egyszerű menüt elkészít és tálal | x | x |  |  |  | x |  | x | x | x |  | x | x | x | x |
| Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszít | x |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Ügyel a vagyonbiztonságra | x |  |  |  |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x | x |
| Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat | x |  |  |  |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | | | | | | | |
| Az ételkészítés alap, kiegészítő, és befejező műveletei | x | x | x | x | x | x | x | x | x |  | x | x | x | x | x |
| Hagyományos ételekhez tartozó mártások | x |  |  |  |  |  | x |  | x |  |  | x |  |  |  |
| Meleg előételek | x |  |  |  |  |  | x |  | x |  |  | x |  |  |  |
| Sós tésztaételek | x |  |  |  | x |  | x |  | x |  |  |  |  |  | x |
| Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek | x |  |  |  |  |  | x |  | x |  |  | x |  |  |  |
| Vágóállatok húsrészeinek, belsőségeinek felhasználhatósága | x |  | x |  |  |  | x | x | x |  |  |  |  | x |  |
| Házi szárnyasokból készíthető ételek | x | x |  |  |  |  | x |  | x |  |  |  | x |  |  |
| Vadhúsokból készíthető ételek | x |  |  | x |  |  | x | x | x |  |  |  |  | x |  |
| Éttermi meleg-tészták | x |  |  |  | x |  | x |  | x |  |  |  |  |  | x |
| Menü összeállítás alapszabályai |  | x |  |  |  | x |  |  | x |  |  | x | x | x |  |
| Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői | x |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Üzemtan | x |  |  |  |  | x | x |  | x |  | x | x | x | x | x |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munka- és vagyonvédelmi szabályai | x |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x | x | x | x | x |
| Napi konyhai feladatok | x | x |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kézírás | x |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x | x | x | x |  | x |  | x |  | x | x | x | x | x |
| Elemi számolási készség | x | x | x | x | x |  | x | x | x |  | x | x | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | |
| Állóképesség |  |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x | x | x | x | x |
| Mozgáskoordináció (testi ügyesség) |  |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x | x | x | x | x |
| Kézügyesség |  |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x | x | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kompromisszum-készség | x | x |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x |
| MÓDSZER KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | | |
| Áttekintő képesség | x | x |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| A környezet tisztántartása |  |  |  |  |  |  | x | x | x |  | x | x | x | x | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

1. Ételkészítési alapok 162 óra/136 óra\*

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

* 1. A tantárgy tanításának célja

A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10049-12 Konyhai kisegítés modul szakmai tartalmára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy tananyagtartalmához.

* 1. Témakörök
     1. Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek *25 óra/18 óra*

Mártások, pecsenyelevek.

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások.

Gyümölcsmártások.

Világos alapmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek:

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

* + 1. Háziszárnyasokból készíthető ételek *20 óra/22 óra*

Házi szárnyasokból készíthető ételek.

Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Párolással készíthető háziszárnyas ételek.

Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

* + 1. Vágóállatokból készíthető ételek *60 óra/ 54 óra*

Marhahúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsőségekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

* + 1. Vadakból készíthető ételek *9 óra/12 óra*

Vadhúsokból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

* + 1. Éttermi meleg tészták, sós tésztaételek *36 óra/26 óra*

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek:

Gyúrt tészták:

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:

Palacsinták.

Galuskák.

Morzsafélék.

Egyéb kevert tészták.

Omlós tészták.

Rétesek.

Felvert tészták.

Vajastészták.

Égetett tészták.

Felfújtak, pudingok.

* + 1. Munkaszervezési alapok *14óra/4 óra*

Egyszerű menü összeállításának szabályai és az összeállított menükhöz szükséges gépek, berendezések, eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése.

A konyhai munkafelosztás (reszort).

A konyhai személyzet hierarchiája.

Az étlap feladata, szerepe.

Az étlap rendszere, tartalma.

Nyugat-európai rendszerű ételcsoportosítás.

Közép-európai rendszerű ételcsoportosítás.

Az étlap összeállításának szempontjai.

Étrend.

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Szaktanterem / informatikaterem*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | x | - |
| 1.2. | elbeszélés |  |  | x | - |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | x | - |
| 1.4. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.5. | vita |  | x |  | - |
| 1.6. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 1.7. | projekt |  | x |  | - |
| 1.8. | kooperatív tanulás |  | x |  | - |
| 1.9. | házi feladat |  |  | x | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  | - |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x | - |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  | - |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  | - |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x | - |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x | - |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |  | x |  | - |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  | x |  | - |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  | - |
| 3.2 | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. Ételkészítési alapgyakorlat 108 óra/158 óra

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

* 1. A tantárgy tanításának célja

A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a 10049 Előkészítési és előkészítési alapgyakorlatok modul tananyagtartalmára épül.

* 1. Témakörök
     1. Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, háziszárnyasokból készíthető ételek *30 óra/ 40 óra*

Mártások, pecsenyelevek begyakorlása.

Meleg mártások begyakorlása:

Egyszerű meleg mártások

Gyümölcsmártások.

Világos alapmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek elkészítése:

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő összeállítása.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek elkészítése:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

Házi szárnyasokból készíthető ételek gyakorlása.

Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Párolással készíthető háziszárnyas ételek.

Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

* + 1. Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek *45 óra/ 70 óra*

Marhahúsból készíthető ételek elkészítése:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek gyakorlása:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsőségekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek elkészítése:

Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

Vadhúsokból készíthető ételek gyakorlása:

Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

* + 1. Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek *30 óra/ 40 óra*

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek gyakorlása:

Gyúrt tészták:

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:

Palacsinták.

Galuskák.

Morzsafélék.

Egyéb kevert tészták.

Omlós tészták.

Rétesek.

Felvert tészták.

Vajastészták.

Égetett tészták.

Felfújtak, pudingok.

* + 1. Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése *3 óra*/ 8 *óra*

Egyszerű menü összeállításának szabályai és az összeállított menükhöz szükséges gépek, berendezések, eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése.

Munkaterv készítése 3 adagra (a szükséges gépek, berendezések eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése).

Munkaterv készítése nagy létszámra (a szükséges gépek, berendezések eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése számítógép használattal).

A konyhai munkafelosztás (reszort).

A konyhai személyzet hierarchiája.

Az étlap feladata, szerepe.

Az étlap rendszere, tartalma.

Nyugat-európai rendszerű ételcsoportosítás.

Közép-európai rendszerű ételcsoportosítás.

Az étlap összeállításának szempontjai.

Étrend.

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Tanműhely és/vagy gyakorlati képző hely*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat | x | x |  | - |
| 1.2. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.3. | vita | x | x |  | - |
| 1.4. | szemléltetés | x | x |  | - |
| 1.5. | projekt |  | x |  | - |
| 1.6. | szimuláció |  | x |  | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 1.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 1.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |
| 1.3. | Csoportos versenyjáték |  | x |  | - |
| **2.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** |  |  |  |  |
| 2.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x | x |  | - |
| 2.2. | Műveletek gyakorlása | x | x |  | - |
| 2.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján |  | x |  | - |
| **3.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Technológiai próbák végzése |  | x |  | - |
| 3.2. | Technológiai minták elemzése |  | x |  | - |
| 3.3. | Anyagminták azonosítása | x |  |  | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. Ételkészítési üzemi alapgyakorlat 630 *óra*
   1. A tantárgy tanításának célja

A saláták, öntetek, köretek, főzelékek; levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a 10049 Előkészítési és előkészítési alapgyakorlatok modul tananyagtartalmára épül.

* 1. Témakörök
     1. Saláták, öntetek, köretek, főzelékek *140 óra*

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből készíthető köretek főzéssel, gőzöléssel készíthető zöldségköretek, sütéssel készíthető zöldségköretek, párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gabonaköretek, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel készíthető tésztaköretek, sütéssel készíthető tésztaköretek, párolással készíthető tésztaköretek, gőzöléssel készíthető tésztaköretek.

Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gyümölcsköretek, sütéssel készíthető gyümölcsköretek, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

Főzelékek:

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.

Lengyeles főzelékek.

Különleges főzelékek.

* + 1. Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek *140 óra*

Levesek, levesbetétek.

Levesek.

Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).

Levesbetétek.

Mártások, pecsenyelevek.

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások.

Gyümölcsmártások.

Világos alapmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek:

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

* + 1. Házi szárnyasokból készíthető ételek *90 óra*

Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Párolással készíthető háziszárnyas ételek.

Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

* + 1. Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek *140 óra*

Marhahúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsőségekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

Vadhúsokból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

* + 1. Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek *120 óra*

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek.

Gyúrt tészták.

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:

Palacsinták.

Galuskák.

Morzsafélék.

Egyéb kevert tészták.

Omlós tészták.

Rétesek.

Felvert tészták.

Vajastészták.

Égetett tészták.

Felfújtak, pudingok.

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Tanműhely és/vagy gyakorlati képző hely*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat | x | x |  | - |
| 1.2. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.3. | vita | x | x |  | - |
| 1.4. | szemléltetés | x | x |  | - |
| 1.5. | projekt |  | x |  | - |
| 1.6. | szimuláció |  | x |  | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 1.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 1.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |
| 1.3. | Csoportos versenyjáték |  | x |  | - |
| **2.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** |  |  |  |  |
| 2.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x | x |  | - |
| 2.2. | Műveletek gyakorlása | x | x |  | - |
| 2.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján |  | x |  | - |
| **3.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Technológiai próbák végzése |  | x |  | - |
| 3.2. | Technológiai minták elemzése |  | x |  | - |
| 3.3. | Anyagminták azonosítása | x |  |  | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**10075-12 azonosító számú**

**Ételkészítés**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 10075-12 azonosító számú, Ételkészítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10075-12  Ételkészítés | Ételkészítési ismeretek | | | | Ételkészítési gyakorlat | | | | | Ételkészítési üzemi gyakorlat | | | | |
| Az ételkészítés sajátos területei I. | Az ételkészítés sajátos területei II. | Étlap összeállítása, munkaszervezés | Különleges és új konyhatechnikák, kapcsolódó technológiák | Az ételkészítés sajátos területei I. | Az ételkészítés sajátos területei II. | Vendég előtti ételkészítés | Büfé- és rendezvény ételek készítése | Büfé és rendezvényételek kalkulációja számítógépen | Az ételkészítés sajátos területei I. | Az ételkészítés sajátos területei II. | Vendég előtti ételkészítés | Büfé- és rendezvény ételek készítése | Büfé és rendezvényételek kalkulációja számítógépen |
| FELADATOK | | | | | | | | | | | | | | |
| Kapcsolatot tart a társrészlegekkel |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |
| Alkalmazza a különleges és új konyhatechnikát, technológiákat, alapanyagokat | x |  | x |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| A korszerű táplálkozás ismérveinek megfelelően vegetáriánus és reformételeket készít | x | x | x | x | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| A nemzetközi étkezési szokások alapján jellegzetes nemzetközi ételeket készít és tálal | x | x |  | x | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Nemzeti ételeket készít és tálal | x | x |  | x | x | x | x |  |  | x | x | x |  |  |
| Hideg, meleg előételeket készít és tálal | x | x |  | x | x |  |  | x |  | x |  |  | x |  |
| Hidegtálat tervez és készít | x | x | x |  | x |  |  |  | x | x |  |  |  | x |
| Büfé és rendezvényételeket készít | x |  | x |  | x |  | x | x | x | x |  | x | x | x |
| Tányérdesszerteket készít és tálal | x | x | x |  | x |  | x |  | x | x |  | x |  | x |
| Hideg édességeket készít és tálal | x | x | x |  | x |  |  | x | x | x |  |  | x | x |
| Vendég előtti ételkészítési műveleteket végez |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  |  |
| Díszítőelemeket készít | x |  |  |  | x |  | x |  |  |  |  | x |  | x |
| Alkalmi menüsort állít össze és készít |  |  | x |  |  |  | x | x | x |  |  | x | x | x |
| Étlapot tervez és készít |  |  | x |  |  |  | x | x | x |  |  | x | x | x |
| Étrendet állít össze |  |  | x |  |  |  | x | x | x |  |  | x | x | x |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Megtervezi és megvalósítja az ételek tálalását és díszítését | x |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Számítógépet kezel, menüt állít össze, adatokat rögzít, szakmai számításokat végez excel táblában |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |
| Betartatja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat | x | x |  |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat | x | x |  |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| SZAKMAI ISMERETEK | | | | | | | | | | | | | | |
| Termelés technológiai folyamatai, a beszerzéstől az értékesítésig | x | x |  |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Az ételkészítés alap, kiegészítő és befejező műveletei | x | x |  |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Vegetáriánus, reform ételek | x |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  | x | x |  |
| Egyes nemzetek jellegzetes ételei |  | x |  |  |  | x |  |  |  |  | x | x | x |  |
| Hazai ételkülönlegességek | x | x |  | x | x | x | x |  |  | x | x | x | x |  |
| Hideg és meleg előételek | x |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| Különleges és összetett levesek | x |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| Hidegkonyhai készítmények | x |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| Tányérdesszertek |  | x |  | x |  | x |  | x |  |  | x |  | x |  |
| Hideg édességek |  | x |  | x |  | x |  | x |  |  | x |  | x |  |
| Büfé és rendezvény ételek |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  |
| Tálalás | x | x |  |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| A hagyományos és az alternatív étrendek összeállításának szabályai |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Vendég előtti ételkészítés |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |  |  |
| Tálalási szabályok, műveletek | x | x |  |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Díszítési szabályok, műveletek | x | x |  |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői | x | x |  |  | x | x |  |  |  | x | x |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnikai alapismeretek |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |
| Üzemtan | x | x |  |  | x | x |  |  |  | x | x |  |  |  |
| A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi és vagyonvédelmi szabályai | x | x |  |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK | | | | | | | | | | | | | | |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x | x | x | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Elemi számolási készség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |  |
| Elemi szintű számítógép használat |  |  | x |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | |
| Külső megjelenés |  |  |  |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Elhivatottság, elkötelezettség | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Fejlődőképesség, önfejlesztés | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | |
| Rugalmasság |  |  |  |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Kompromisszumkészség |  |  |  |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Irányítási készség |  |  |  |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | | | | | | | | | | | | | |
| Rendszerező képesség | x | x | x | x | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Új ötletek, megoldások kipróbálása | x | x |  | x | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |
| Harmóniára, esztétikára való törekvés | x | x | x |  | x | x | x | x |  | x | x | x | x |  |

1. Ételkészítési ismeretek tantárgy 32 óra

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

* 1. A tantárgy tanításának célja

A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek technológiáinak elméleti elsajátítása, technológia újdonságok bevezetésének elméleti megalapozása, kínálattervezés.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10048-12 Ételkészítés alapjai modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.

* 1. Témakörök
     1. Az ételkészítés sajátos területei I.(hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek) *14 óra*

Hidegkonyhai készítmények:

Hideg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek:

Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék.

Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.

Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).

Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt).

Galantinok.

Kocsonyák.

Hideg halételek.

Hideg húsételek, felvágottak.

Vegyes ízelítők.

Dísztálak.

Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott).

Különleges és összetett levesek.

Levesbetétek.

* + 1. Az ételkészítés sajátos területei II:(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei) *10* *óra*

Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagylaltserlegek, tányérdesszertek.

A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:

Éttermi tészták

Hideg édességek

Felfújtak, pudingok

Cukrászsütemények

Rétesfélék

Zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.)

Parfék, fagylaltok

Öntetek, mártások, habok

Dekorációk

Öntetek, egyéb kiegészítők:

- Szószok

- Mártások

- Sabayon-ok

- Redukciók

Dekorációk:

- Touille-ok („ropogósok”)

- Ostyák

- Csokoládék

- Cukrok

- Piskóták

- Gyümölcsök

Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről

Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről

A francia konyha jellegzetes ételeiről

Az angol konyha jellegzetes ételeiről

A német konyha jellegzetes ételeiről

A skandináv konyha jellegzetes ételeiről

A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről

Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről

* + 1. Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és kalkulációja, munkaszervezés *4 óra*

Étlap összeállítása.

Hagyományos étrend összeállítása.

Alkalmi menüsor összeállítása.

Az anyaghányadok és a szükséges nyersanyagok mennyiségeinek meghatározása.

Ármeghatározás szabályai.

A konyhai személyzet hierarchiája, feladatkörök, hatáskörök.

A munkarend kialakítása.

Kapcsolattartás a társrészlegekkel.

* + 1. Különleges és új konyhatechnikák, kapcsolódó technológiák *4* *óra*

Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása:

Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során.

Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide) .

Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés.

Konfitálás.

Sokkolás (cook and chill) .

Mikrohullámú hőkezelés.

Hidegen sütés technológia.

A mindenkor jelentkező új irányzatok követése.

Különféle tálalási módok, díszítési műveletek.

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Szaktanterem/Számítógépterem*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat |  |  | x | - |
| 1.2. | elbeszélés |  |  | x | - |
| 1.3. | kiselőadás |  |  | x | - |
| 1.4. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.5. | vita |  | x |  | - |
| 1.6. | szemléltetés |  |  | x | - |
| 1.7. | projekt |  | x |  | - |
| 1.8. | kooperatív tanulás |  | x |  | - |
| 1.9. | házi feladat |  |  | x | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  | - |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  | x |  | - |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x | - |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x | - |
| 1.6. | Információk önálló rendszerezése | x |  |  | - |
| 1.7. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  |  | x | - |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  | - |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  | - |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre |  |  | x | - |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása |  |  | x | - |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel |  | x |  | - |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |  | x |  | - |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  | x |  | - |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  | - |
| 3.2 | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. Ételkészítési gyakorlat 0 óra/64 óra\*

*\*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

* 1. A tantárgy tanításának célja

A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítése, technológia újdonságok bevezetése, kínálattervezés.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10048-12 Ételkészítés alapjai modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.

* 1. Témakörök
     1. Az ételkészítés sajátos területei I.(hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)  *0 óra/ 24 óra*

Hidegkonyhai készítmények termelése:

Hideg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek:

Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék.

Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.

Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).

Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt).

Galantinok.

Kocsonyák.

Hideg halételek.

Hideg húsételek, felvágottak.

Vegyes ízelítők.

Dísztálak.

Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott).

Különleges és összetett levesek készítése.

Levesbetétek.

* + 1. Az ételkészítés sajátos területei II.(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei)  *0* *óra/ 24 óra*

Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagylaltserlegek, tányérdesszertek elkészítése.

A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:

Éttermi tészták

Hideg édességek

Felfújtak, pudingok

Cukrászsütemények

Rétesfélék

Zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.)

Parfék, fagylaltok

Öntetek, mártások, habok

Dekorációk

Öntetek, egyéb kiegészítők:

- Szószok

- Mártások

- Sabayon-ok

- Redukciók

Dekorációk:

- Touille-ok („ropogósok”)

- Ostyák

- Csokoládék

- Cukrok

- Piskóták

- Gyümölcsök

Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről

Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről

A francia konyha jellegzetes ételeiről

Az angol konyha jellegzetes ételeiről

A német konyha jellegzetes ételeiről

A skandináv konyha jellegzetes ételeiről

A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről

Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről

* + 1. Vendég előtti ételkészítés  *0 óra/ 8 óra*

Vendég asztalánál végzett műveletek:

Ételkészítés és flambírozás a vendég asztalánál

Szeletelés a vendég asztalánál

Tálalás a vendég asztalánál

* + 1. Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal *0 óra/ 4 óra*

Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása:

Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során

Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)

Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés

Konfitálás

Sokkolás (cook and chill)

Mikrohullámú hőkezelés

Hidegen sütés technológia

A mindenkor jelentkező új irányzatok követése

Különféle tálalási módok, díszítési műveletek

* + 1. Büfé és rendezvényételek kalkulációja számítógépen  *0 óra/ 4 óra*

A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok felépítése.

A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok különböző menüpontjainak használata.

Napi, heti és havi anyagfelhasználás nyomon követése.

Leltározás előkészítése, bonyolítása, kiértékelése.

Napi menük összeállítása.

Rendezvények ajánlatának elkészítése.

Kalkulációkészítés.

Tápanyagszámítás.

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Tanműhely és/vagy gyakorlati képző hely*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat | x | x |  | - |
| 1.2. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.3. | vita | x | x |  | - |
| 1.4. | szemléltetés | x | x |  | - |
| 1.5. | projekt |  | x |  | - |
| 1.6. | szimuláció |  | x |  | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 1.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 1.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |
| 1.3. | Csoportos versenyjáték |  | x |  | - |
| **2.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** |  |  |  |  |
| 2.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x | x |  | - |
| 2.2. | Műveletek gyakorlása | x | x |  | - |
| 2.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján |  | x |  | - |
| **3.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Technológiai próbák végzése |  | x |  | - |
| 3.2. | Technológiai minták elemzése |  | x |  | - |
| 3.3. | Anyagminták azonosítása | x |  |  | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

1. Ételkészítési üzemi gyakorlat 560 *óra*
   1. A tantárgy tanításának célja

A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítése, technológia újdonságok bevezetése, kínálattervezés.

* 1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10048-12 Ételkészítés alapjai modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.

* 1. Témakörök
     1. Az ételkészítés sajátos területei I. (hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek) *140 óra*

Hidegkonyhai készítmények:

Hideg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek:

Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék.

Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.

Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).

Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt).

Galantinok.

Kocsonyák.

Hideg halételek.

Hideg húsételek, felvágottak.

Vegyes ízelítők.

Dísztálak.

Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott).

Különleges és összetett levesek.

Levesbetétek.

* + 1. Az ételkészítés sajátos területei II.(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei) *140 óra*

Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagylaltserlegek, tányérdesszertek.

A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:

éttermi tészták

hideg édességek

felfújtak, pudingok

cukrászsütemények

rétesfélék

zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.)

parfék, fagylaltok

öntetek, mártások, habok

dekorációk

Öntetek, egyéb kiegészítők:

- Szószok

- Mártások

- Sabayon-ok

- Redukciók

Dekorációk:

- Touille-ok („ropogósok”)

- Ostyák

- Csokoládék

- Cukrok

- Piskóták

- Gyümölcsök

Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről

Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről

A francia konyha jellegzetes ételeiről

Az angol konyha jellegzetes ételeiről

A német konyha jellegzetes ételeiről

A skandináv konyha jellegzetes ételeiről

A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről

Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről

* + 1. Vendég előtti ételkészítés *126 óra*

Vendég asztalánál végzett műveletek:

Ételkészítés és flambírozás a vendég asztalánál

Szeletelés a vendég asztalánál

Tálalás a vendég asztalánál

* + 1. Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal *140 óra*

Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása:

Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során

Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)

Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés

Konfitálás

Sokkolás (cook and chill)

Mikrohullámú hőkezelés

Hidegen sütés technológia

A mindenkor jelentkező új irányzatok követése

Különféle tálalási módok, díszítési műveletek.

* + 1. Büfé és rendezvényételek kalkulációja számítógépen *14 óra*

A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok felépítése.

A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok különböző menüpontjainak használata.

Napi, heti és havi anyagfelhasználás nyomon követése.

Leltározás előkészítése, bonyolítása, kiértékelése.

Napi menük összeállítása.

Rendezvények ajánlatának elkészítése.

Kalkulációkészítés.

Tápanyagszámítás.

* 1. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

*Tanműhely és/vagy gyakorlati képző hely*

* 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*
     1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási**  **módszer neve** | **A tanulói tevékenység szervezeti kerete** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **egyéni** | **csoport** | **osztály** |
| 1.1 | magyarázat | x | x |  | - |
| 1.2. | megbeszélés |  | x |  | - |
| 1.3. | vita | x | x |  | - |
| 1.4. | szemléltetés | x | x |  | - |
| 1.5. | projekt |  | x |  | - |
| 1.6. | szimuláció |  | x |  | - |

* + 1. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete**  **(differenciálási módok)** | | | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-**  **bontás** | **Osztály-**  **keret** |
| **1.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 1.1. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  | - |
| 1.2. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  | - |
| 1.3. | Csoportos versenyjáték |  | x |  | - |
| **2.** | **Gyakorlati munkavégzés körében** |  |  |  |  |
| 2.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x | x |  | - |
| 2.2. | Műveletek gyakorlása | x | x |  | - |
| 2.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján |  | x |  | - |
| **3.** | **Vizsgálati tevékenységek körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Technológiai próbák végzése |  | x |  | - |
| 3.2. | Technológiai minták elemzése |  | x |  | - |
| 3.3. | Anyagminták azonosítása | x |  |  | - |

* 1. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

Összefüggő szakmai gyakorlat

**I Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel**

1/9 évfolyamot követően 140 óra

2/10 évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

|  |  |
| --- | --- |
| **Szakmai követelménymodulok** | **Tantárgyak**/Témakörök |
| **10049-12**  **Konyhai kisegítés** | **Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat** |
| Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP |
| Technológiai alapismeretek |
| Saláták, öntetek, köretek |
| Főzelékek, levesek, levesbetétek |
| **10048-12**  **Ételkészítés alapjai** | **Ételkészítési üzemi alapgyakorlat** |
| Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek |
| Házi szárnyasokból készíthető ételek |
| Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek |
| Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek |

**10049-12 Konyhai kisegítés\***

**\***Három évfolyamos oktatás esetén a 9. évfolyamot követően

**Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

**Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP**

Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.

Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása.

Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.

Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.

Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.

HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.

A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.

Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

**Technológiai alapismeretek**

A tankonyha és üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.

Konyhákon használt edények és kéziszerszámok.

Az élelmiszerek kiválasztása.

Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.

Az élelmiszerek előkészítése.

A zöldség és gyümölcsfélék összetétele és szezonális áttekintése.

A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése.

Malomipari termékek előkészítése.

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.

Az elkészítés műveletei.

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.

Az elkészítés kiegészítő műveletei.

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés.

Befejező műveletek.

Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés.

**Saláták, öntetek, köretek**

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből készíthető köretek főzéssel, gőzöléssel készíthető zöldségköretek, sütéssel készíthető zöldségköretek, párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gabonaköretek, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel készíthető tésztaköretek, sütéssel készíthető tésztaköretek, párolással készíthető tésztaköretek, gőzöléssel készíthető tésztaköretek.

Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gyümölcsköretek, sütéssel készíthető gyümölcsköretek, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

**Főzelékek, levesek, levesbetétek**

Főzelékek.

Levesek, levesbetétek.

Levesek.

Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves)..

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek)..

Levesbetétek.

Főzelékek.

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.

Lengyeles főzelékek.

Különleges főzelékek.

**10048-12 Ételkészítés alapjai \***

**\***Három évfolyamos oktatás esetén a 10. évfolyamot követően

**Ételkészítési üzemi alapgyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

**Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek**

Mártások, pecsenyelevek.

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások.

Gyümölcsmártások.

Világos alapmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek:

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények)..

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

**Házi szárnyasokból készíthető ételek**

Házi szárnyasokból készíthető ételek.

Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Párolással készíthető háziszárnyas ételek.

Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

**Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek**

Marhahúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsőségekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

Vadhúsokból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

**Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek**

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek:

Gyúrt tészták:

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:

Palacsinták.

Galuskák.

Morzsafélék.

Egyéb kevert tészták.

Omlós tészták.

Rétesek.

Felvert tészták.

Vajastészták.

Égetett tészták.

Felfújtak, pudingok.

**II Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül**

1 évfolyamot követően 160 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

|  |  |
| --- | --- |
| **Szakmai követelménymodulok** | **Tantárgyak**/Témakörök |
| **10048-12**  **Ételkészítés alapjai** | **Ételkészítési üzemi alapgyakorlat** |
| Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek |
| Házi szárnyasokból készíthető ételek |
| Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek |
| Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek |

**10048-12 Ételkészítés alapjai**

**Ételkészítési üzemi alapgyakorlat tantárgy**

**Témakörök**

**Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek**

Levesek, levesbetétek.

Levesek.

Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).

Levesbetétek.

Mártások, pecsenyelevek.

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások.

Gyümölcsmártások.

Világos alapmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek:

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőbensültek, egyéb készítmények).

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

**Házi szárnyasokból készíthető ételek**

Házi szárnyasokból készíthető ételek.

Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Párolással készíthető háziszárnyas ételek.

Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

**Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek**

Marhahúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsőségekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

Vadhúsokból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

**Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek**

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek:

Gyúrt tészták:

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:

Palacsinták.

Galuskák.

Morzsafélék.

Egyéb kevert tészták.

Omlós tészták.

Rétesek.

Felvert tészták.

Vajastészták.

Égetett tészták.

Felfújtak, pudingok.