**4.62.**

**SPECIÁLIS KERETTANTERV**

**a**

**21 811 01**

**KONYHAI KISEGÍTŐ**

**részszakképesítés**

**szakiskolában történő oktatásához**

**hallássérültek (sh) számára**

a 34 811 04 Szakács szakképesítés kerettanterve alapján

**I. A szakképzés jogi háttere**

A speciális 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.) Korm. rendelet,
* az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és

– a 21 811 01 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

**II. A részszakképesítés alapadatai**

A részszakképesítés azonosító száma: 21 811 01

A részszakképesítés megnevezése: Konyhai kisegítő

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás – turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

**III. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség: befejezett iskolai végzettséget nem igényel

vagy iskolai előképzettség hiányában

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

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

Az első szakképzési évfolyamot követően 70 óra

**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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: nincs

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

1. **A fogyatékossági típushoz kapcsolódó általános információk, javaslatok**

**A hallássérült tanulók**

1. **A hallássérülés fogalma**

A hallássérülés a különböző mértékű és jellegű halláscsökkenés gyűjtőfogalmaként használatos. A hallószerv organikus illetve funkcionális elváltozását jelenti, mely állapot valamely betegség, sérülés, fejlődési rendellenesség következménye.

A hallássérülés fogalma két fő részre, a nagyothallásra és a siketségre, illetve a köztük húzódó átmeneti sávra, a hallásmaradványos állapotra osztható.

Az emberi fül meghatározott **magasságú** és **hangerejű** levegőrezgéseket képes hangként felfogni. Az ún. hallásküszöb azoknak a hangoknak az érzékelését jelenti, amelyeket még éppen meghallunk. Hallássérülés esetén a hallásküszöb megemelkedik. Ennek regisztrálása audiogrammal történik. Két szempontból jellemezhető a hallás: a még éppen meghallott hangerő és a meghallott hangmagasság vonatkozásában.

Ép hallású az, akinek hallási ingerküszöbe megfelel a teljesen ép hallású fiatal (átlag 18-20 éves) egyének ingerküszöbe 0 dB-lel jelzett átlagértékeinek. Ez a hallás kiterjed a hallható hangok teljes tartományára, vagyis a 20 és a 20 000 frekvenciájú hangok területére. Műszeres hallásvizsgálatot audiológiai állomáson végeznek, audiométerrel. A vizsgálat során megkeresik minden frekvencián (125Hz-8000Hz) azt a legkisebb intenzitású hangot, amelyet éppen meghall a páciens. A hallásvizsgálat eredményét az audiogramon rögzítik.

A 0 dB-től - pozitív számok felé - eltérő legkisebb értéket orvosi szempontból már halláscsökkenésként értékelik. Ha az ember hallószerve valamilyen betegség, kórfolyamat következtében annyira károsodik, hogy korlátozottan lesz képes a hangingerek felvételére, hallási fogyatékosság alakul ki.

Míg a hallássérülés orvosi értelemben egy tág fogalom, szűkebb terjedelmű gyógypedagógiai-pedagógiai fogalomként értelmezve egy olyan hallási rendellenesség, ahol a sérülés időpontja, mértéke, minősége miatt a beszédbeli kommunikáció spontán kialakulása, zavartalan fejlődése vagy folytatása lehetetlen, és a sérült egyén gyógypedagógiai (re)habilitációra szorul.

A fentiek értelmében tehát eltér egymástól a hallássérülések orvosi és pedagógiai kategorizálása. Az orvosi jellegű csoportosítás esetén csupán a mennyiségi szempontok elsődleges figyelembevételével sorolja csoportba a hallássérülteket.

**2. A hallássérültek csoportosítása**

**2.1. A hallásveszteség foka, mértéke, típusa szerinti felosztás:**

* Nagyothallók, akiknek a hallásvesztesége 20-90 dB a beszédfrekvenciában.
* Siketség határán lévő nagyothallók, akiknek 90-110 dB a hallásvesztesége a beszédfrekvenciákon.
* Siketek, akiknél 110 dB a hallásveszteség a beszédfrekvenciákon

A korai életkorban megkezdett fejlesztés, a megfelelő hallókészülékes ellátás és a személyi adottságok függvénye (értelem, beszéd, tanulékonyság, stb.), hogy a gyermekre, fiatalra a nagyothalló vagy a siket típusú fejlődésmenet jellemző.

**2.2. A hallásveszteség fellépésének időpontja szempontjából történő felosztás**

* Prelinguális, vagyis a beszéd, a nyelv megtanulása előtti időszakban fellépő

hallássérülés.

* Posztlinguális, vagyis a beszéd, a nyelv megtanulása utáni időszakban fellépő

hallássérülés.

**2.3.**  A csoportosítás történhet **a hallásküszöb**, **a beszéd-, nyelv megértés nehézségei** és **speciális fejlesztési szükségletek** szerint:

* Enyhe fokú nagyothallás (30-45 dB a hallásküszöb)
* Közepes fokú nagyothallás (46-65 dB a hallásküszöb)
* Súlyos fokú nagyothallás (66-90 dB a hallásküszöb)
* Átmenet a nagyothallás és a siketség között (91-110 dB a hallásküszöb)
* Siketség (110 dB felett)
1. **A hallássérülés okai**

A hallási fogyatékosság okai lehetnek örökletesek és szerzettek.

A halláscsökkenés rendkívül összetett kórkép, a nagyothallás és siketség okai igen sokrétűek. Kórtani szempontból két fő csoportra oszthatóak:

**3.1. Örökletes vagy genetikai hallási fogyatékosság**

Az örökletes hallássérülés, mint minden genetikus ártalom domináns és recesszív jellegű lehet. Általában kétoldali. Az örökletes eredetű hallásveszteségek lehetnek idegi, vezetéses vagy kevert típusúak, gyakran fordulnak elő közöttük progresszívek. Löwe (1992.) szerint az örökletes esetek egyharmadánál progrediáló halláskárosodásról van szó.

**3.2.Szerzett hallási fogyatékosság**

A szerzett hallási fogyatékosság esetében, az ártalmak három csoportját különböztetjük meg:

 Prenatális - A prenatális sérülések vagy más néven intrauterin, méhen belüli károsodások, az intrauterin fejlődés során alakulnak ki, és kb. 20%-át alkotja a hallási fogyatékosságnak. A méhen belüli életben a magzatot igen sok károsodás érheti, például: a túlzott alkoholfogyasztás, a mértéktelen dohányzás és számos fertőző betegség ártalmai, gyógyszerártalmak.

 Natális vagy perinatális- a szülés körüli időszakban, illetve a szülés alatt meghatározott kórokok, kóros állapotok okozhatnak károsodásokat a hallószerv területén. A koraszülött gyerekek között is gyakori a hallási, illetve halmozott fogyatékosság. Ennek oka az érfalak gyengesége és az ennek következményeként előforduló agyvérzés, vagy minimális oxigénhiányos állapot.

 Posztnatális - a születés után sokféle kórok (mechanikai, fizikai, kémiai, biológiai) vezethet halláskárosodáshoz, sokszor egymással kölcsönhatásban. A szülés utáni első években elszenvedett fertőző betegségek közül az agyvelő- és agyhártyagyulladás rendszerint súlyosabb, halmozott fogyatékossággal is járhat. A leggyakoribb betegség a középfülgyulladás. Bár az utóbbi években csökkenőben van a skarlát, diftéria, vörheny, kanyaróés más fertőző betegségek előfordulása, mégis számolni kell ennek veszélyével, mely hallóideg, középfül vagy belsőfül eredetű hallássérülést okozhat.

Az utóbbi évtizedekben az antibiotikumok széleskörű elterjedésével nőtt a hallássérült gyermekek száma. Főleg a súlyos, gyulladásos betegségekre felírt erős antibiotikumok okozhatnak hallóideg károsodást.

Mechanikai traumák**,** a hallószervre vagy a koponyára ható különböző erőbehatások a hallószerv sérüléséhez, halláscsökkenéshez vezethetnek. Ezek a sérülések különböző ütések, baleset, roncsolások következtében létrejött traumák, pl. a koponyát érő traumák a belső fül sérülését is okozhatják.

Kémiai anyagoknak**,** bizonyos vegyszereknek, gyógyszereknek a belső fülre gyakorolt, többnyire hosszabb ideig tartó mérgező, károsító hatásuk van.

A hallássérülésnek tehát többféle oka lehet. Származhat a külső, a közép- és a belsőfül zavarából.

Ha a hallásprobléma oka a külső vagy a középfülben van, akkor a hanghullámok nem vezetődnek át kellő mértékben a belső fül felé. Ezt vezetéses hallászavarnak nevezzük. A „mechanikus” hangátvitel zavara. A hallómező eltolódik, halkabban, de torzításmentesen hall az egyén. Ha a beszédhangok eléggé erősek, a vezetéses hallászavarban szenvedők jól hallják a beszédet. A vezetéses hallássérülés igen nagy százalékban átmeneti jellegű, amit orvosi beavatkozással meg lehet szüntetni, vagy akár spontán gyógyul (így van ez például egy erősebb megfázás, vagy például a repülőn tapasztalható fülbedugulás esetében). Kisebb számban veleszületett – sokszor anatómiai elváltozás okozza a károsodást –, ilyen esetben szükséges lehet hallásjavító eszköz használata. Ha a belsőfülben, a csigában elhelyezkedő szőrsejtek, vagy az agyhoz vezető idegrostok szenvednek károsodást, akkor a hallászavar idegi eredetű. A hallásveszteség ebben az esetben mennyiségi és minőségi jellegű. A hangbenyomások halkabbak, torzabbak. E hallássérülések kb. 95%-ánál a csiga (cochlea) megbetegedése okozza a hallásproblémát (cochleáris hallássérülés). A fennmaradó, viszonylag ritkább esetekben a hallóideg megbetegedése a hallászavar oka.

Az idegi eredetű hallásveszteségben szenvedőknél a beszéd hangerejének növelése nem javítja kellő mértékben a beszédértést. Náluk a megemelt hangerő-torzításokat eredményez, ami még nehezebbé teszi a beszédértést, így számukra a hallókészülék viselése elengedhetetlen. Súlyosabb sérüléseknél azonban nem lehet hallókészülékkel sem elérni a beszédhalláshoz szükséges hallásszintet. Ilyen esetekben műtéti eljárással javítják a beszédhallást.

1. **A hallássérülés következményei**

A hallássérülés a legsúlyosabban a beszédet és a nyelv kialakulását, kibontakozását érinti.

**4.1.A hallás jelentősége**

- a hallás minden irányból közvetít (a hallás révén a személy az őt körülvevő teljes térrel kapcsolatban áll)

- a hallás távolabbi eseményekről is közvetít (amit már a szemünkkel nem vagyunk képesek érzékelni, a fülünkkel még halljuk)

- a hallás permanens ingerközvetítő (akaratlagosan nem kapcsolható ki)

- az akusztikus benyomások, illetve a beszéd irányítják a vizuális észlelést („Nézd mi van ott!”)

- az akusztikus ingerek érdeklődést kíváncsiságot váltanak ki

- az akusztikus benyomás előkészít a bekövetkező eseményre (hallom, hogy csengetnek)

- a hallás útján kialakult belső beszédnek magatartás szabályozó szerepe van

- a hallás hangulatokat közvetít

- a hallás alapján kialakuló beszéd a kapcsolatfelvétel és kapcsolattartás legfőbb eszköze.

A felsoroltak alapján láthatjuk, hogy a halláscsökkenés esetén milyen negatívumok érhetik a gyermeket.

Többek között:

- A valóság mozaikszerű, szaggatott információkból áll össze, mert sokszor hiányoznak a lényegi összefüggések. Sokszor értelmetlen, kaotikus információkat kell elfogadnia a tanulónak. Ebből kifolyólag már nem keresi az összefüggéseket, okokat, egyszerűen elfogadja az inkoherens tényeket.

- Hiányozhatnak a távolabbról érkező, figyelmet irányító információk. Ettől a világ unalmasabb, egysíkúbb lesz. Sokszor a lényeges információt nem kapja meg a tanuló, mivel a vizuális információk közötti értékrend másként alakul, mint halló társaiknál.

- A figyelem önkényesen vándorol

- A személyiség merevebbé válhat, nehezen vált egyik helyzetről a másikra, megszokott sémákat alkalmaz, sokszor inadekvát módon.

- A személyiség kevésbé finoman differenciált, az érzelmi világ szegényesebb, fejletlenebb, az empátiás készség fejletlen.

- A magatartást a vizuális benyomások irányítják, és csak kis mértékben befolyásolják a társadalmi konvenciók

- Jellemző lehet a kapcsolatok beszűkülése. Ebből adódhat információhiány.

- Gyakori mások szándékának félreértelmezése.

- Téves ítélkezés

- Agresszió

- Önértékelési problémák.

**4.2. Beszédkommunikáció, a nyelv elsajátításának zavara**

**4.2.1. Kiejtés**

Elsősorban azok a beszédhangok alakulnak ki nehezen vagy hibásan, amelyeket a gyermek, fiatal nem jól hall. Minél súlyosabb a hallásveszteség, annál több beszédhangot érint a hibás ejtés és annál inkább kihat a beszédhangra is. Mivel a súlyos fokban hallássérült gyermeknél, fiatalnál nincs vagy gyenge a visszajelzés a hibás képzésről, nem is képes eredményesen kijavítani az artikulációs hibákat külső segítség (szurdopedagógus) nélkül. Leggyakrabban a sziszegők és a gy, ty, c, cs hangok a hibásan képzettek, de a magánhangzókban is előfordulhatnak cserék. A kiejtési hibák mellett a beszéd minőségét rontja a beszédprozódiai elemek hibája vagy hiánya. Jellemzője a monoton, kevésbé dallamos, hibásan hangsúlyozott, ritmustalan, lassú tempójú beszéd. Az artikulációs és a szupraszegmentális hibák hallókészülék alkalmazásával, valamint az egyéni szükségletekhez igazodó hallás-, beszédnevelési eljárásokkal eredményesen javíthatók.

A súlyos hallássérültek beszédének jellemző vonásai lehetnek

* Elmosódott, hasonló hangzású magánhangzók
* Lelassult beszédtempó
* Bizonytalan izomfeszültséggel képzett szavak
* Gyakran hibás vagy hiányzó sziszegő hangok
* Helytelen levegővétel
* Gyakori orrhangzósság
* Feszített hangszalagréssel képzett hangok (fejhang)
* Gyakori hangcserék a hasonló képzésű, a hasonló területeken képzett, hasonló hangzású és hasonló vizuális képet nyújtó hangok között
* Ritmustalan, hangsúlytalan, dinamikátlan beszédtempó
* Darabos, zavart ritmus

A hibás ejtés gyakran vezet **helyesírási hibák**hoz. A gyermek, fiatal úgy írja le a szavakat, ahogyan ejti őket, vagyis gyakran hibásan. Ez a hiba az írás és az olvasás egyidejű alkalmazásával jól javítható, és a kiejtésre is pozitívan hat.

**4.2.2. A szókincs jellegzetességei hallássérülteknél**

Minél nagyobb a halláskárosodás mértéke, annál szűkebb mind az aktív, mind a passzív szókincs. A szókincset sok olvasással, társalgással bővíthetjük. A nyelvi és beszédfejlesztő munka minden iskolai foglalkozásnak kiemelt feladata, a társalgáshoz, manipulációhoz, beszélgetéshez kapcsolt szókincsfejlesztéssel, a szavak jelentésének állandó tisztázásával.

A szókincs hiányosságai vezetnek a **beszédértés zavarai**hoz és az alacsonyabb **olvasási szint**hez. A szókincsbeli elmaradás minőségileg különbözhet a pedagógusok által tapasztalt korlátozott nyelvi kóddal beszélő gyermek, fiatal szókincsbeli hiányosságaitól. Mivel a hallássérült gyermek, fiatal beszédelsajátítása mesterséges tanulási folyamat eredménye, szókincséből egyszerű, hétköznapi fogalmak is hiányozhatnak, ugyanakkor magasabb szintű kifejezéseket ismerhetnek. A hallássérült gyermek, fiatal nehézségei elsősorban a szövegértés vonalán és kevésbé az olvasástechnika területén jelentkeznek. Az olvasástechnikai problémák általában a kezdeti szakaszt jellemzik, míg a szövegértési problémák gyakran fennmaradnak az iskoláztatás évei alatt. Ennek oka az, hogy habár a hallássérült gyermek, fiatal egyre több szót és kifejezést ismer meg, a szövegek nyelvi szintje folyamatosan emelkedik. A szövegértési problémákat a szűkebb szókincs, a szinonimák ismeretének hiánya, illetve a mondatok helytelen tagolása okozhatja.

Minél többet társalog a gyermek, fiatal, minél többet olvas, annál erősebb ütemben fog gyarapodni a szókincse.

Fontos szempont a hallássérültekkel való kommunikáció tekintetében, hogy mindig meg kell győződni róla, hogy a gyermek, fiatal, illetve a fiatal felnőtt hallássérült megértette-e azt, amit közölni szerettünk volna vele.

Célszerű a rövid, pontos, egyszerű fogalmakkal megfogalmazott instrukciók adása, néhány kérdéssel a megértés ellenőrzése.

**4.2.3. A beszéd grammatikájának jellemzői hallássérülteknél**

A súlyos fokban halláskárosodott gyermekek, fiatalok beszédében gyakoriak a grammatikai hibák. Mivel a toldalékok általában hangsúlytalan és gyakran szóvégi helyzetben fordulnak elő, gyakori az elhagyásuk, felcserélésük. A grammatikai hibák száma elsősorban a szituációkhoz kötött, köznapi helyzetekhez kapcsolódó irányított társalgásokkal és rendszeres olvasással csökkenthető.

**4.3. A beszédértés jellemzői hallássérülteknél**

A nyelvi nehézségek nemcsak az aktív nyelvhasználatot, hanem a beszédértés területét is érinthetik. A hallássérült gyermekek, fiatalok a halláson kívül a szájról olvasást is felhasználják a beszédértés segítésére, ennek mértéke gyermekenként, fiatalonként változó.

A szájról olvasás megkönnyítése azáltal lehetséges, ha a pedagógus minden fontosabb közlésnél a hallássérült gyermek, fiatal felé fordul. További segítséget jelent a természetes artikuláció, a normális beszédtempó. Téves hiedelem, hogy a hallássérült gyermek, fiatal könnyebben érti a beszédet, ha az nagyon tagolt, lassú, az artikuláció eltúlzott. Előnyös a szájról olvasás szempontjából az is, ha a pedagógus nem járkál beszéd közben. A szájról olvasást nehezítheti a pedagógus arcába hulló haj (férfiaknál bajusz és szakáll), a fényviszonyok, valamint az, ha a beszélő a száját véletlenül eltakarja.

Előnyös, ha egyszerre csak egy ember beszél a hallássérülttel, természetes, jól hangsúlyozott, érthető beszédtempóban. Ha többen beszélgetnek, ne vágjanak egymás szavába, közlési szándékukat jelezzék.

Fontos leszögeznünk, hogy a hallássérülés következményes jelenségei elsősorban a beszédfunkciókra terjednek ki, és nem érintik az intelligenciát, az értelmi képességeket. Amennyiben a hallásveszteség következményeit csökkentjük, akkor a hallásneveléssel, a hallókészülék alkalmazásával az elsődleges sérülést, a halláskárosodást, a hallásveszteség mértékét is csökkentjük.

A hallássérültekkel való eljárások a személyiség egészének fejlesztésére irányulnak, ezen belül a nyelv, a beszéd fejlesztése eszköz és cél is egyben. A következő területek kapnak hangsúlyos szerepet:

* szókincs
* grammatika
* szintaxis
* kiejtés
* beszédhallás.

A nyelvfejlesztés megvalósulásának formái:

* társalgások (cselekvéshez kötve vagy anélkül)
* olvasmányok
* írásbeli munkák.

**5. A hallássérült gyermek, fiatal együttnevelése halló társaikkal**

**5.1.**  **A** **szegregáció** a sérültek és nem sérültek egymástól elkülönített oktatását jelenti. A szegregált, speciális iskolai oktatás igyekszik ideális feltételeket biztosítani (kis osztálylétszám, szakemberek megléte). Számos indoka lehet annak, hogy a gyermek, fiatal, speciális iskolában, szegregált szervezési formában tanul.

**5.2.**  A másik forma az **integráció** (fogadás). Hazánkban legelterjedtebb az egyéni teljes integráció. A hallássérült gyermek, fiatal, a tanítás teljes idejét a többségi (halló) osztályban tölti.

A sikeres integrációnak számos objektív feltétele van:a korai felismerés, a hallókészülékkel való ellátás, a szakértői és rehabilitációs bizottság által meghatározott szakmai szolgáltatások biztosítása. Korai hallás - és beszédfejlesztés, a támogató család, a tanterem kedvező akusztikai jellemzői, az adó-vevő készülék, indukciós hurok használata, az integrációt segítő gyógypedagógus közreműködése, igény esetén pedagógiai asszisztens és jelnyelvi tolmács segítsége.

A hallássérült tanulókkal foglalkozó többségi pedagógusnak sokrétű feladatot kell megoldania egyidejűleg. Ismernie kell a sérülés sajátosságait, a habilitációs/rehabilitációs lehetőségeket. Tisztában kell lennie azzal, hogy a gyermek, fiatal milyen egyéni képességekkel rendelkezik, mennyi információt képes megérteni a hallása révén, mekkora mértékben támaszkodik a szájról olvasási képre. Továbbá szükséges, hogy a pedagógus körülbelül tisztában legyen azzal, hogy a tanuló mekkora passzív szókinccsel rendelkezik ahhoz, hogy a további elsajátítandó tananyagot, milyen alapokra tudja építeni. Fontos, tudnia, hogy a diák szövegértése milyen szinten van, hiszen így tudja segíteni őt egy-egy főfogalom kiemelésével, szómagyarázatokkal a szövegértés területén.

Mindezekhez nélkülözhetetlen az egyes nevelési helyzetekben az egyéni különbségek figyelembevétele és pedagógiai kezelése. Az egyéni különbségek a hallássérülés minőségétől, mértékétől és a tanuló mentális és személyi adottságától függ.

* 1. **Inklúzió** mint optimalizált, kibővített integráció is jelen van a mai oktatási rendszerünkben. Az inklúzió a többségi iskola folyamatos, rendszerszerű átalakulását jelenti. Ebbe a folyamatba az összes tanulót bevonják. A gyermek áll a középpontban. Nem zavaró elemként, hanem új kiindulópontként és egyúttal célként. Individuális gondoskodás jár valamennyi tanulónak, legyen bármiben akadályozott vagy nem. Ebben az értelmezésben az inkluzív pedagógia több mint gyógypedagógia, és több, mint az eddigi integrációs pedagógia. Az integrált, inkluzív oktatásban kiemelt szerepet kap a differenciált oktatás.

A hallássérült diákok számára fontos motiváló tényező, ha a halló társaik elfogadják őket, így a képzésben is sikeresebbé válnak.

Számolnunk kell szubjektív feltételekkel is az integráció tekintetében: az intellektuális képességek, a pozitív személyiségjegyek, az érthető beszéd, a jó beszédmegértési szint, nyelvi tanulékonyság, szorgalom, terhelhetőség, családi háttér.

**6. A hallássérültek által használt technikai eszközök és hallásjavító műtétek**

**6.1. A hallókészülék**

Ma már nem létezik olyan hallássérülés, amit ne lehetne részben vagy teljesen korrigálni. Ez történhet hallókészülékkel - olyan súlyos esetekben pedig, amikor a hallókészülék nem biztosít megfelelő erősítést -, műtéti eljárással biztosítható a hallás élménye. A modern hallókészülék elemmel vagy akkumulátorral táplált miniatűr hangerősítő készülék. A levegőben terjedő hangrezgéseket egy érzékeny mikrofon felfogja, és elektromos rezgésekké alakítja, felerősíti, majd visszaalakítja hanghullámokká. A hallókészülékkel történő ellátás elsődleges célja, hogy a készülék biztosítsa a beszéd meghallásához legmegfelelőbb erősítést - azaz, hogy a hallókészülékkel erősített fülön mért eredmények illeszkedjenek az optimális beszédmezőbe. A hallás javítására kifejlesztett készülékek szinte minden igényt ki tudnak elégíteni. A hallókészülékek mérete igen változatos, a fül mögé helyezhető változattól egészen a hallójáratba mélyen behelyezhetőkig hozzáférhetőek. A hallókészülék felerősített hangját a fül mögé helyezhető készülékek esetében a fülbe egyéni lenyomat alapján elkészített fülilleszték juttatja be. A hallókészüléka gyermek, fiatal egyéni igényeihez, hallásállapotához igazodik. Felírását, ellenőrzését szakember végzi. A hallókészülékek egész napos viselésre készültek.

A hallássérülteket oktató pedagógusnak fontos tudnia, hogy a hallókészülék elengedhetetlen eszköze a gyermek hatékony ismeretanyag elsajátításának. Kisgyermekeknél a hallókészüléke ellenőrzését, az elemek megfelelő töltöttségét a pedagógus ellenőrzi. Idősebb diákok képesek önmaguk elvégezni mindezt, de a biztonság kedvéért az őket oktató pedagógus feladata a szúrópróba szerű ellenőrzés, hogy a készülékek megfelelő állapotban vannak-e.

A hallássérült diákokat integráltan oktató pedagógus jó ha tisztában van azzal, hogy a rosszul beállított segédeszköz fejfájáshoz és egyéb fizikai tünetekhez vezethet, illetve átmeneti magatartás problémákat eredményezhet. A készülék beállítását szakemberek végzik nem a pedagógus kompetenciája.

Fontos szerepe a tanárnak abban van, hogy motiválja a tanulókat arra, hogy mindig viseljék a segédeszközt, hiszen hallásuk csak azzal optimális.

**6.2.**  Az **adó-vevő készülék** jól segíti a hallássérült tanuló oktatását azáltal, hogy csak a hasznos jeleket erősíti fel, a háttérzajokat nem. Előnye, hogy a távolabbról jövő beszédet is erősíti. Egy adó és egy vevő részből áll, az adó részhez mikrofon csatlakozik, melyet általában a beszélő visel.

**6.3.1. A Cohleáris implantátum „**A cochleáris implantáció (CI) egy hallásjavító műtéti eljárás. Ennek során a csiga (cochlea) szőrsejtjeinek működését pótolják egy beültetett elektródával. A műtét előtt a gyermek alapos orvosi, gyógypedagógiai vizsgálaton esik át, ezek ismeretében döntenek a szülők a szakemberek támogató véleménye mellett a műtétről.” (dr. Perlusz Andrea)

A cochleáris implantátum több elemből áll. Ezek egy részét a hallássérültek koponyájába operálják - közvetlenül a fejbőr alá ill. a belső fülbe vezetik -, más részeit pedig kívül, a testükön viselik. A külső elem részei: a hangokat felfogó mikrofon, a beszédprocesszor, valamint az adókészülék, ami a jeleket a beültetett belső elem felé továbbítja. Az adó és a vevő rész a fejbőrön keresztül mágnes segítségével kapcsolódnak.

A cochleáris implantátum beépítésének legfontosabb feltétele, hogy a hallóideg - azaz a belső fültől az agykéreg felé vezető pálya - ép legyen. Amennyiben a műtét megtörténik 1 hónappal később helyezik fel a készülék külső egységét.

A cochlearis implantátumon kívül létezik még középfül implantátum és csontvezetéses implantátum is.

A **csontvezetéses implantátum** a hangokat a csont segítségével a belső fülbe továbbítja egyenesen ezzel áthidalva a külső és középfület. Három részből áll titánimplantátum, beszédprocesszor, illesztési felület. Legjobb eredmény a vezetéses, illetve kevert típusú halláscsökkenésnél, vagy egyoldali idegi hallássérülésnél érhető el.

**Középfül implantátum** enyhe, közepesen súlyos és súlyos idegi típusú halláskárosodás, illetve kevert halláskárosodás esetében jelenthet megoldást.

**6.3.2. Egyéb műtéti eljárások**

**- timpanoplasztika**

A dobhártya és hallócsontok középfülgyulladás következtében fellépő károsodását rekonstruálják műtéti eljárások során.

**- stapedotomia**

A kengyelt érintő csontosodási folyamat következtében kialakuló helyzet. Mesterséges anyagok felhasználásával protéziseket, pisztonokat ültetnek be. Ezzel lehetővé téve, hogy a rezgések újra eljussanak a belső fülbe.

**6.4. Indukciós hurok**

A hallókészüléket viselő tanulók számára komoly és mindennapos problémát jelent a hallókészülékük mikrofonján át beérkező hangok értelmezése és megértése. Külső zajok jelenlétében, visszhangos környezetben, vagy amikor távoli és esetenként torzult hangokat kellene a hallókészülék mikrofonján keresztül értelmezni, a megoldást az indukciós hurok jelenti.

Az indukciós hurok a komplex akadálymentesítésben használatos elektronikus eszköz. A helyes megnevezése hangfrekvenciás hurokerősítő-rendszer. Az indukciós hurkokat azzal a céllal fejlesztették ki, hogy a hallásukban sérült emberek számára hanginformációkat tegyenek érthetőbbé lehetővé téve számukra azok problémamentes befogadását és megértését.

**7. A hallássérültek oktatásában használt kommunikációs módszerek lehetséges csatornái:**

* Vokális (hangi) - **auditív csatorna**: a hallásmaradvány aktivizálásának időpontja meghatározó, erre a lehetőségre épít a hallásnevelés. Ennek a csatornának a felhasználásával történik a hangos beszédben történő kifejezés és a beszéd megértésének kialakítása. Az enyhén hallássérült tanulók oktatásánál az auditív út érvényesül. Ez azt jelenti, hogy nagyothallók esetében a beszédre épül a tanítás, kiegészítve szurdopedagógiai fejlesztéssel.
* Az **artikulációs-vizuális** csatorna: vagyis a **szájról olvasás** és az azt kiegészítő hallás, illetve olvasás. Súlyosabb veszteségek esetén a szájról olvasás domináns információ felvételt biztosít, és a hallási benyomások töltik be a kiegészítő szerepet.
* **Manuális-vizuális** kommunikációs csatorna, mely az ujj-abc, fonomimikai jeleket, illetve a jelnyelv használatát jelenti. Az ujj-abc jelei valamennyi beszédhangot megjelenítik egy-egy kézjellel. A jelnyelv szónyelv, a jelek szavaknak felelnek meg. A jelnyelv alkalmazása két úton lehetséges, vagy a hangos beszédnek alárendelt helyzetben, azt mintegy kísérve, kiegészítve, vagy mint önálló információs csatorna. Siket közösségekben az egymás közti fő nyelvi érintkezési forma. A jelnyelv előnye lehet súlyos hallássérülteknél, hogy a beszélő figyelmét kevésbé terheli, és így a siketek számára könnyebb kommunikációs lehetőséget kínál. Használata indokolt olyan esetben, amikor a hangos beszéd értelmezése kevésbé jó eredményt ígér.
* **Grafikus-vizuális** kommunikációs csatorna, ami az írás és olvasás területeit foglalja magába. Feltétele a gazdag szókincs és a nyelv grammatikai szabályainak ismerete. Fontos szerephez juthat, ha a hallássérült beszéde nem eléggé érthető.
* **Vokális** (artikulációs) – taktilis csatorna: a mások, vagy magunk által produkált beszédhangok ellenőrzését jelenti tapintás útján. Például gége érintése.
* **Manuális- taltilis**: súlyosabb fokú hallás, illetve egyidejűleg látássérült személyek alkalmazzák kommunikációjukban. Amikor egymás tenyerébe írják az információkat.

**8. Módszertani útmutatások**

A szakképzés eredményességében elsődleges szerepe van az ún. teamben való tevékenykedésnek, azaz a különböző képzettségű szakemberek összehangolt működésének.

A team összetétele:

- közismereti oktatásban résztvevő tanárok,

- a szakmai, elméleti oktatást végző szakoktatók,

- a gyógypedagógus tanárok (szurdopedagógus, logopédus),

- a pedagógiai munkát segítők (gyógypedagógiai, pedagógiai asszisztensek),

- egyéb szakemberek (szakorvosok, pszichológus, mentálhigiénikus, szociális munkás),

- szükség esetén jeltolmács bevonása a feladatmegértés elősegítéséhez, tanulói visszajelzéshez.

**Az oktatás során kiemelt jelentőségű a beszédértés megfelelő körülményeinek biztosítása.**

* A pedagógusnak, szakoktatónak minden körülmények között jó szájról olvasási képet kell biztosítania. Optimális feltételeket kell teremteni a beszédértés elősegítésére.
* A tanár minden fontosabb közlésnél a hallássérült felé fordul természetes, jó szájról olvasási képet nyújtó artikulációval, közepes beszédtempóval és dallamosan, dinamikusan beszél.
* A hallássérült gyermek, fiatal tanulását az átlagos gyermeknél, fiatalnál jobban segíti a vizuális szemléltetés. A tanár mimikája ezért legyen kifejező. Ő maga legyen empatikus személyiség, fejlett problémamegoldó képességű, optimista. Egyéntől és a halláskárosodástól függően hasznos lehet a jelnyelv egyes elemeinek ismerete.
* Az elméleti tanórákon a hallássérült tanuló válassza meg úgy a helyét, hogy a lehető legjobban lásson. A tanterem legyen jól megvilágított. Film-, dia-, videó vetítések előtt a tanár ismertesse, hogy mit kell majd megfigyelni. Sötétben, hallókészülék viselése mellett nem érti a tanuló a magyarázatot.
* A gyakorlati oktatás során is először ismertetni kell, hogy mi kerül cselekvő szemléltetésre, azaz mit kell pontosan megfigyelni. Csak a feladat ismeretében tud a tanuló az író – számítógépre, a kezeire, a munkavégzés technikájára koncentrálni. Lehajló testtartás, takart száj esetén az információ tört része jut csak el a diákhoz. Számítógépes gyakorlatkor a tanár a gép mögött, a diákkal szemben állva tud ismereteket közvetíteni.
* A tanár, szakoktató természetes hanghordozással, nyugodt tempóban köznapi hangerővel és artikulációval beszéljen! Előadása érthetőségét természetes gesztusokkal, élénk mimikával, finom testbeszéddel fokozhatja.
* Zajos hátterű, szűk frekvenciás vagy túl gyors beszéd rontja a beszédértés esélyeit. Munkatevékenység közben, korrekció előtt a tanár érintse meg a tanulót, állítsa le a tevékenységet, amikor feladatot jelöl ki vagy javítja a diák munkáját.
* A tanulók vizuális gondolkodásmódja miatt az oktatás során nagy jelentőségű a sokoldalú szemléltetés. A szemléltetés során meg kell győződni a szakmai ismeretek, fogalmak tartalmi megalapozottságáról, és beépüléséről a kognitív rendszerbe. A feldolgozás, alkalmazás szintjein szóbeli, táblázatos, írásbeli, rajzos visszacsatolás kérése tájékoztatást nyújt a pedagógusnak. A tudásszint értékelésekor a szemléltető eszközök használata melletti tudás értékelése tekinthető reálisnak.
* Mivel a hallássérült fiatalok nyelvi szerkezetbeli gondolkodása gyengébb, szókincsük mesterségesen alakult ki, a felzárkóztatásra biztosított többlet órákon a hosszabb, elvont tartalmú, nehezebben ejthető szavak, kifejezések elsajátítása külön is kapjon megerősítést.
* A megértés, bevésésellenőrzését szómemória játékokkal, képekkel különböző szövegkörnyezetű előfordulások felismertetésével, önálló szövegbe helyezéssel célszerű gyakoroltatni.

**Kiscsoportos oktatási szervezeti formákban** (pl. csoportbontásban) a hallássérült tanulók ne képezzenek külön csoportot. Mindig a hallók között dolgozzanak a tanulás-tanítás folyamán. Mindig legyen a csoportban segítője, akihez fordulhat

**Egyéb tanulásszervezési kérdések, gyakorlati teendők**

* A pedagógus, szakoktató jó szájról olvasási kép nyújtásával segítheti a beszédértést.
* Az osztályteremben olyan ülőhelyet találjanak, ahonnan közelről láthatja és hallhatja a tanárt! Ne kerüljön szembe az ablakkal!
* A tanulónak biztosított forgószék is előnyös lehet. Célszerű az első padba, jobb vagy bal szélre ültetni a hallássérült diákot.
* A megértést a vizuális oktatási módszerekre alapozott ismeretátadás segíti (képek, kép-hang és írásalapú kommunikációs eszközök).
* A tanítási órákon nélkülözhetetlen a közvetlen hallást segítő eszközök használata.
* A hallássérültek integrált oktatását, elsősorban a beszédmegértést segíti elő a vezeték nélküli kommunikációs rendszer. A tanár-diák közvetlen kapcsolat URH adóvevő, illetve indukciós hurok alkalmazásával könnyíthető.
* Nehezen kiejthető szakszavak artikulációs ejtésének kialakítását és automatizálását szurdopedagógus, logopédus támogatja.
* Előtérbe kerülnek mind az oktatásban, mind a számonkérésben az írásbeli kommunikációs formák, melyek nyelvi megfogalmazása legyen egyszerű, lényegretörő. Hasznos a tanulóval közösen szerkesztett szakmai szakszótár, szakmai jelszótár segítsége. Az értékelés pozitív és ösztönző legyen.
* Mindig a hallók között dolgozzanak a hallássérült tanulók a tanulás-tanítás során.
* A hallássérült gyermek, fiatal számára problémát jelenthet a hosszabb tanári előadás egyidejű követése és jegyzetelése. A probléma kiküszöbölésére javasoljuk, hogy készítsünk vázlatot a tanulónak, vagy más tanuló órai jegyzetét fénymásoljuk. Ügyeljünk, hogy a szakszavak ne kerüljenek hibásan megtanulásra!
* Nem mindig egyszerű a hallássérült tanuló számára a témaváltás. A pedagógus segítheti a hallássérült megértését, ha órákon hangsúlyosabban jelzi ezt, illetve még egyszer összefoglalja a tematikus egységeket. Témaváltáskor az új téma kerüljön fel írásban a táblára, ezzel jelezve a következő tematikai egységet a hallássérült tanulónak. Könnyebbséget jelent, ha a hallássérült tanuló esetenként írásban is megkapja azokat a feladatokat, melyek utasítása sok elemből áll, s minden elem fontos információt hordoz.
* Fontos a hallássérült tanulóval előzetesen megismertetni és elsajátíttatni a tananyag kulcsfogalmait.
* A jegyzetek készítésénél lehet kijelölni segítő diákot/társat, aki az órán segíti a hallássérült diákot annak érdekében, hogy a többi diákkal együtt tudjon haladni. Illetve lehet alkalmazni indigót, fénymásolást.
* Hangsúlyozzuk az órák végén elhangzó információkat!
* Folyamatos legyen az ellenőrzés és értékelés, a tanulási folyamat az egyéni szükséglethez igazodjon.
* A hallássérült gyermek, fiatal fejlesztése pedagógiai és egészségügyi célú rehabilitációs eljárásokkal, megfelelő audiológiai ellátással és egyre modernebb hallókészülékek szakszerű használatával történhet.
* Az eredményes nevelést, a szakmai képzés színvonalát az előbbieken túl az általános iskolai tanulmányok, az eddig elért fejlődés is meghatározza.
* A hallássérült fiatalok oktatása során fokozott figyelmet kell fordítani látásuk védelmére.

**9. Hallássérültek pályaválasztásának lehetőségei**

A hallássérült tanulók pályaválasztásának szubjektívmeghatározói lehetnek:

**-** beszédszint

- hallásfok

- személyiség

- készségek szintje.

Az objektív meghatározó a szakmatanulás és az elhelyezkedési lehetőség. A választás során háttérbe szorulnak azok a szakmák, melyek balesetveszélyesek, illetve amelyekben a beszédmegértés központi szerepet tölt be. Így a pedagógiai munka során nagy hangsúlyt kell fektetni a szubjektív meghatározók fejlesztésére, hogy szakmák köre bővülhessen számukra.

A munkavállalás szempontjából kiemelkedő szerepet tölt be a hallássérült személy kiegyensúlyozottsága, a kapcsolatokra való nyitottsága, az érdeklődés foka, valamint a sérülés egészséges elfogadása, amely a halló emberekkel szembeni előítélet kialakulását akadályozza.

Továbbá döntő szempont a pályaválasztásnál az iskolai tananyag elsajátításának szintje, hogyan fejlődnek képességei, készségei a tantárgyi tudás tükrében.

**10. A szakmai képzésen túl kiemelt speciális nevelési feladatok**

- Fontos feladat a szociális kapcsolatrendszer kiépítése, fejlesztése, az érintkezési formák pontos értelmezése, a megfelelő nyelvi formák elsajátítása a személyiség harmonikus fejlesztése érdekében.

- Elengedhetetlen az ismeretek bővítésével kapcsolatos fogalomrendszer pontos kiépítése, a kognitív funkciók szintjeinek állandó fejlesztése.

- Fontos a vizuális percepció, az önkifejezés, önmegvalósítás, a valóság képi feldolgozásának bekapcsolása a tanítás-tanulás folyamatába a személyiség kibontakoztatása céljából.

- Mozgás, ritmus, a beszéd-ritmus intenzív fejlesztése az oktatás valamennyi szakaszában.

- Szükséges a tehetség gondozása.

- Fel kell készíteni a diákokat a felnőttek, a munka világába való beilleszkedésre.

1. **Szakiskolai óraterv OKJ szerinti részszakképesítés oktatásához**

A részszakképesítés képzésének heti és éves szakmai óraszámai:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | 9. évfolyamheti óraszám | 9. évfolyaméves óraszám(36 héttel) | 10. évfolyamheti óraszám | 10. évfolyaméves óraszám(35 héttel) |
| Közismeret | 10,5 | 378 | 11,5 | 402,5 |
| Szakmai elmélet és gyakorlat együtt | **21** | **756+70** | **21** | **735** |
| Összesen | 31,5 | 1134+70 | 32,5 | 1137,5 |
| 8-10% szabad sáv(közismereti rész) | 1,5 | 54 | 1,5 | 52,5 |
| 8-10% szabad sáv  (szakmai rész) | 2 | 72 | 2 | 70 |
| Mindösszesen(teljes képzés ideje) | 35 | 1260+70 | 36 | 1260 |

A részszakképesítés oktatására fordítható idő **1561** óra (756+70+735) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

1. számú táblázat

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Szakmai követelmény-modulok** | **Tantárgyak** | **Heti óraszám** |
| **9. évfolyam** | **10. évfolyam** |
| **elméleti** | **gyakorlati** | **ögy** | **elméleti**  | **gyakorlati** |
| **11518-16 Élelmiszerismeret** | **Általános élelmiszerismeret** | 3 |   | 70 | 1 |   |
| **11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek** | **Élelmiszerbiztonságról általában** | 1 |   |   |   |
| **Vendéglátás higiéniája** |   |   | 1 |   |
| **12904-16 Ételkészítési ismeretek alapjai** | **Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet** | 5 |   | 1,5 |   |
| **Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat** |   | 12 |   | 17,5 |
| Összes heti elméleti/gyakorlati óraszám | 9 | 12 | 3,5 | 17,5 |
| Összes heti/ögy óraszám | 21 | 70  | 21 |

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező összes óraszám szakmai elméleti és gyakorlati képzésre rendelkezésre álló részének 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 | **Óraszám** | **Összesen** |
| **9. évfolyam** | **10. évfolyam** |
| **elméleti** | **gyakorlati** | **ögy** | **elméleti** | **gyakorlati** |
| 11518-16 Élelmiszerismeret | **Általános élelmiszerismeret** | **108** | **0** | **70** | **35** | **0** | **143** |
| Táplálkozás ismeret | 24 |   |  |   | **24** |
| Környezetvédelmi ismeretek | 4 |   |   |   | **4** |
| Fogyasztóvédelem  | 8 |   |   |   | **8** |
| Élelmiszerek csoportjai I. | 72 |   |   |   | **72** |
| Élelmiszerek csoportjai II. |   |   | 5 |   | **5** |
| Élelmiszerek csoportjai III. |   |   | 14 |   | **14** |
| Élelmiszerek csoportjai IV, |   |   | 8 |   | **8** |
| Élelmiszerek csoportjai V. |  |   | 8 |   | **8** |
| 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | **Élelmiszerbiztonságról általában** | 36 | 0 | 0 | 0 | **36** |
| Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak | 4 |  |   |  | **4** |
| Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás | 16 |  |   |  | **16** |
| Kémia toxikológiai élelmiszerbiztonság | 10 |  |   |  | **10** |
| Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok | 6 |  |   |  | **6** |
| **Vendéglátás higiéniája** | 0 | 0 | 35 | 0 | **35** |
| Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei |   |  | 16 |  | **16** |
| Személyi higiénia |   |  | 4 |  | **4** |
| Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei |   |  | 16 |  | **16** |
| 12804-16 Ételkészítési ismeretek alapjai | **Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet** | **180** | **0** | **52,5** | **0** | **232,5** |
| A szakács szakma alapozó ismeretei | 10 |  |  |  | **10** |
| Technológiai ismeretek | 18 |  |  |  | **18** |
| Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások) | 44 |  |  |  | **44** |
| Levesek, levesbetétek | 36 |  |   |  | **36** |
| Meleg előételek |   |  | 17,5 |  | **17,5** |
| Sós tésztaételek |   |  | 14 |  | **14** |
| Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsából (kecske, nyúl) készíthető ételek | 72 |  |   |  | **72** |
| Háziszárnyasokból készíthető ételek |   |  | 21 |  | **21** |
| **Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat** | 0 | **432** | 0 | 612,5 | **1044,5** |
| A szakács szakma alapozó ismeretei |   | 36 |   |  | **36** |
| Technológiai ismeretek |   | 36 |   |  | **36** |
| Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások) |   | 54 |   |  | **54** |
| Levesek, levesbetétek |   | 72 |   |  | **72** |
| Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsából (kecske, nyúl) készíthető ételek |   | 234 |   |  | **234** |
| A szakács szakma alapozó ismeretei |   |  |   | *14* | **14** |
| Technológiai ismeretek |   |  |   | 14 | **14** |
| Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások) |   |  |   | 56 | **56** |
| Levesek, levesbetétek |   |  |   | 56 | **56** |
| Meleg előételek |   |  |   | 98 | **98** |
| Sós tésztaételek |   |  |   | 70 | **70** |
| Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsából (kecske, nyúl) készíthető ételek |   |  |   | *182* | **182** |
| Háziszárnyasokból készíthető ételek |   |  |   | 122,5 | **122,5** |
| Összes éves elméleti/gyakorlati óraszám: | **324** | **432** | **122,5** | **612,5** | **1491** |
| Összes éves/ögy óraszám: | **756** | **70** | **735** | **1561** |
| Elméleti óraszámok/aránya | 446,5/1561=28,6.%  |
| Gyakorlati óraszámok/aránya |  1114,5/1561=71,4.%  |

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

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

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

**11518-16 azonosító számú**

**Élelmiszerismeret**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |
| --- | --- |
|   | Általános élelmiszerismeret |
| FELADATOK |
| Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit | x |
| Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat | x |
| Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit | x |
| Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket | x |
| Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét | x |
| Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat | x |
| Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit | x |
| Termékkészítésnél és értékestésnél alkalmazza a legfontosabb fehérje forrásokat | x |
| Termékkészítésnél és értékestésnél alkalmazza a legfontosabb szénhidrát forrásokat | x |
| Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza az élelmiszerekben található zsírokat, lipideket | x |
| Alkalmazza a vitaminokról és ásványi sókról megtanult fogalmakat | x |
| Tudatos környezetvédelmi tevékenységet folytat | x |
| Szelektíven gyűjti a hulladékot | x |
| Megkülönbözteti az alapvető élelmiszereket és élvezeti cikkeket | x |
| Édes, sós és savanyú íz kialakításánál felhasználja az ízesítőanyagok tulajdonságait | x |
| Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket | x |
| Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket | x |
| Termékkészítésnél, és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről állagáról tanult ismereteket | x |
| Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket | x |
| Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket | x |
| Alkalmazza a száraztésztákról megtanult ismereteket | x |
| Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerekről megtanult ismereteket | x |
| Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket | x |
| Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket | x |
| Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket | x |
| Tulajdonságai alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat | x |
| Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi, tengeri és egyéb hidegvérű állatokat | x |
| Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat | x |
| Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és gyümölcsöket | x |
| Táplálkozástani összetételük alapján rangsorolja a zöldségeket, gombákat és a gyümölcsöket | x |
| Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket | x |
| Alkalmazza a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról felhasználásáról megtanult ismereteket | x |
| Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| Táplálkozástani ismeretek | x |
| Környezetvédelmi ismeretek | x |
| Fogyasztóvédelmi ismeretek | x |
| Alapízesítést befolyásoló anyagok | x |
| Fűszerek | x |
| Tej, tejtermékek | x |
| Tojás  | x |
| Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták | x |
| Természetes édesítőszerek | x |
| Zsiradékok | x |
| Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak, hidegvérűek, vadak | x |
| Zöldségek | x |
| Gombák csoportjai | x |
| Gyümölcsök | x |
| Édesipari termékek, Koffein tartalmú élelmiszerek | x |
| Alkohol tartalmú italok, alkoholmentes italok | x |
| Adalékanyagok, kényelmi anyagok, mesterséges édesítőszerek | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x |
| Szakmai nyelvű hallott szövegmegértése | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Pontosság  | x |
| Felelősségtudat | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Határozottság | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Rendszerező képesség | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x |

1. **Általános élelmiszerismeret tantárgy 143 óra\***

\* Két évfolyamos képzés közismereti oktatással

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használni tudják az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. Az élelmiszerismeret tantárgy célja 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. A szakmai ismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódik a tartalom.

* 1. **Témakörök**
		1. ***Táplálkozási ismeretek 24 óra***

Táplálkozás jelentősége:

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

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra

Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások

Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások

Befejező műveletek

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

* + 1. ***Környezetvédelmi ismeretek 4 óra***

Vizek védelme

Környezeti elemek védelme

Veszélyes hulladék

Zajvédelem

* + 1. ***Fogyasztóvédelem 8 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

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai I 72 óra***

Alap ízeket befolyásoló anyagok:

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok:

Természetes édesítőszerek (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor,

dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje

jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének

mérése

Só jellemzése felhasználása

Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek,

gyümölcs ecetek, balzsamecetek)

Fűszerek:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termések, magvak, virágok- virágrészek,

levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái,felhasználása

Tej és termékeink:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése

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

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

Tojás:

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása.

 Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei

Tojás érzékszervi vizsgálata

Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata

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

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése

Száraztészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok

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

Növényi eredetű zsiradékok

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

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai II. 5 óra***

Hús húsipari termékek

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

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

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása

Vadak jellemzése:

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

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása

Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai III. 14 óra***

Zöldségek:

Zöldségek átlagos összetétele

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

Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása

Gyümölcsök:

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

Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása

Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele

Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai IV. 8 óra***

Édesipari termékek:

Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása

Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása

Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása

Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

Koffein tartalmú élelmiszerek:

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

Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

* + 1. ***Élelmiszerek csoportjai V. 8 óra***

Italok:

Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval

Párlatok

Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása

Adalékanyagok:

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése

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

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerek emulgeálószerek, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerek, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok 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  |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | Magyarázat |   |   | x |   |
| 2. | Elbeszélés  | x |   |   |   |
| 3. | Kiselőadás |   |   | x |   |
| 4. | Megbeszélés  |   | x |   |   |
| 5. | Vita |   | x |   |   |
| 6. | Szemléltetés  |   |   | x |   |
| 7. | Projekt |   | x |   |   |
| 8. | Kooperatív tanulás |   | x |   |   |
| 9. | Szimuláció |   |   | x |   |
| 10. | Szerepjáték |   |   | x |   |
| 11. | Házi feladat |   |   | x |   |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | 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. | 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. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal |   | x |   |   |
| 3.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |   | x |   |   |
| 3.4. | Csoportos helyzetgyakorlat |   | x |   |   |
| 3.5. | Csoportos versenyjáték |   | x |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**A**

**11519-16 azonosító számú**

**Élelmiszerbiztonsági alapismeretek**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Élelmiszerbiztonság alapjai  | Vendéglátás higiénéje |
| FELADATOK |
| Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit | x |   |
| Alkalmazza a diétás szabályokat | x |   |
| Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat | x | x |
| Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat | x | x |
| Alkalmazza az élelmiszerekben lévő allergénekre vonatkozó szabályokat | x |   |
| Betartja és betarttatja a HAACCP előírásait | x | x |
| Betartja és betarttatja a higiéniai előírásokat | x | x |
| Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait | x | x |
| Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket | x | x |
| Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz | x | x |
| Ellenőrzi a fogyaszthatósági illetve a minőség megőrzési időket és az áruk minőségét | x | x |
| Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat | x | x |
| Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| Élelmiszerek tápértékének megőrzése | x |   |
| Mikroorganizmusok jellemzői | x |   |
| Élelmiszer eredetű megbetegedések | x |   |
| Élelmiszerek tartósítása | x |   |
| Élelmiszer vizsgálat | x |   |
| Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság | x |   |
| Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok | x |   |
| A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer jogszabályai | x | x |
| Személyi higiénia |   | 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 |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Olvasott szakmai szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése | x | x |
| Szakmai nyelvű beszédkészség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Pontosság | x | x |
| Felelősség tudat | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Határozottság |  x | x  |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Rendszerező képesség |  x |  x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | x | x |

1. **Élelmiszerbiztonságról általában tantárgy 36 óra\***

\* Két évfolyamos képzés közismereti oktatással

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartást, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.

 Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.

 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. ***Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak 4 óra***

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság

Élelmiszer minőség

Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)

Élelmiszer nyomon követhetőség

Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében

Vállalkozói felelősség

Hatósági felügyelet

Fogyasztói magatartás

Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

* + 1. ***Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás 16 óra***

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei

Mikroorganizmusok csoportosítása

Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)

Szennyeződés

Romlás, romlást okozó mikrobák

Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok

Élelmiszer eredetű megbetegedések

Ételmérgezés

Ételfertőzés

Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében

Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók

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. ***Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság. 10 óra***

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról

Kémiai szennyezők az élelmiszerekben

Állatgyógyászati szermaradékok

Peszticid maradékok

Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott

szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozott bifenilek)

Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)

Zsírban, olajban sütés szabályai

Csomagoló anyagok

Élelmiszerrel érintkező felületek

Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok

Tengeri és édesvízi biotoxinok

Hisztamin

Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok

Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok

Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban

Mérgező állatok,

Mérgező növények

* + 1. ***Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok*. *6 óra***

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája

Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok

A GHP helye és szerepe a szabályozásban

Termék specifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv

A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban;

Húsok származási helye

Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)

Speciális területekre vonatkozó jogszabályok

Vendéglátás és közétkeztetés

Ételmérgezés, ételfertőzés

Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

* 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. | Magyarázat |   |   | x |   |
| 2. | Elbeszélés | x |   |   |   |
| 3. | Kiselőadás  |   |   | x |   |
| 4. | Megbeszélés  |   | x |   |   |
| 5. | Vita  |   | x |   |   |
| 6. | Szemléltetés |   |   | x |   |
| 7. | Projekt |   | x |   |   |
| 8. | Kooperatív tanulás |   | x |   |   |
| 9. | Szimuláció |   |   | x |   |
| 10. | Házi feladat |   |   | x |   |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | 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. | 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. **Vendéglátás higiénéje tantárgy 35 óra\***

\* Két évfolyamos képzés közismereti oktatással

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei

és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben. Nincs előtanulmányi követelmény

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

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

* 1. **Témakörök**
		1. ***Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei 16 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

* + 1. ***Személyi higiénia 4 óra***

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

Jelentősége az élelmiszerbiztonságban

Személyi és tárgyi feltételek

A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása

Védőruha, munkaruha használata, tisztítása

Betegségek, sérülések

Egészségügyi alkalmasság

Látogatók, karbantartók

Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

* + 1. ***Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei 16 óra***

A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei

Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

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

Tanterem, laboratórium

* 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. | Magyarázat |   |   | x |   |
| 2. | Elbeszélés | x |   |   |   |
| 3. | Kiselőadás |   |   | x |   |
| 4. | Megbeszélés |   | x |   |   |
| 5. | Vita |   | x |   |   |
| 6. | Szemléltetés |   |   | x |   |
| 7. | Projekt |   | x |   |   |
| 8. | Kooperatív tanulás |   | x |   |   |
| 9. | Szerepjáték |   |   | x |   |
| 10. | Házi feladat |   |   | x |   |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | 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. | 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**

**12094-16 azonosító számú**

**Ételkészítési ismeretek alapjai**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 12094-16.. azonosító számú Ételkészítési ismeretek alapjai megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet | Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat | Ételkészítési ismeretek alapjai üzemi gyakorlat |
| FELADATOK |
| Alkalmazza a raktározás szabályait | x | x | x |
| Elvégzi az egyéni előkészületeit |   | x | x |
| Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, kéziszerszámokat, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról |   | x | x |
| Alkalmazza a konyhai munkafolyamatok felépítését | x | x | x |
| Az egyéni munkavégzést megtervezi, megszervezi |   | x | x |
| Munkavégzésében együttműködik társaival |   | x | x |
| Tudja alkalmazni az elkészítésre kerülő ételek alapanyagainak kiméréséhez a súly- és az űrmértékeket |   | x | x |
| Nyers és feldolgozott élelmiszereket készít elő további felhasználásra: húst, halat, zöldség- és gyümölcsféléket, gombát, tojást, malomipari termékeket |   | x | x |
| Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez |   | x | x |
| Étel kiegészítőként kínált salátákat, önteteket készít, tálal |   | x | x |
| Főzelékeket készít, tálal |   | x | x |
| Köreteket készít, tálal |   | x | x |
| Hideg és meleg mártásokat készít, tálal |   | x | x |
| Leveseket és betéteit készíti és tálalja |   | x | x |
| Meleg előételeket készít, tálal |   | x | x |
| Sós tésztaételeket készít, tálal |   | x | x |
| Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal |   | x | x |
| Házi szárnyasok felhasználásával ételeket készít, tálal |   | x | x |
| Ételeket jellegüknek megfelelően készen tart |   | x | x |
| Gondoskodik a maradványok tárolásáról, kezeléséről |   | x | x |
| Szükség szerint mosogat |   | x | x |
| Rendet, tisztaságot tart környezetében |   | x | x |
| Betartja az élelmiszerbiztonsági elvárásokat |   | x | x |
| Betartja a balesetvédelmi, a munkavédelmi és a tűzrendészeti szabályokat | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| Konyhai gépek, berendezések, eszközök, kéziszerszámok rendeltetésszerű, szakszerű használata |   | x | x |
| Súly- és űrmértékek alkalmazása |   | x | x |
| Ételkészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei |   | x | x |
| Húsrészek (vágóállatok, házi szárnyasok) felismerése, húsok előkészítése |   | x | x |
| Növényi eredetű élelmiszerek és gombák felismerése és előkészítése |   | x | x |
| Étel kiegészítő saláták és öntetek | x | x | x |
| Főzelékek és feltétek | x | x | x |
| Köretek | x | x | x |
| Hideg és meleg mártások | x | x | x |
| Levesek és levesbetétek | x | x | x |
| Meleg előételek | x | x | x |
| Sós tésztaételek | x | x | x |
| Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek | x | x | x |
| Házi szárnyasok felhasználásával készíthető ételek | x | x | x |
| Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | x | x | x |
| A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti és munkavédelmi szabályai | x | x | x |
| Munkahelyi és személyi higiénia | x | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Szakmai tartalmú hallott szöveg megértése | x | x | x |
| Írott szakmai szöveg olvasása, megértése | x | x | x |
| Szakmai tartalmú beszédkészség | x | x | x |
| Szakmai szövegek olvasható kézírása | x | x | x |
| Elemi számolási készség | x | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Állóképesség |   | x | x |
| Koordinált motorikus mozgás |   | x | x |
| Szakmai alázat | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Irányíthatóság | x | x | x |
| Együttműködés | x | x | x |
| Konfliktuskezelő képesség | x | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Áttekintő képesség | x | x | x |
| Egyszerű munkafolyamatok szervező képesség | x | x | x |
| Kommunikációs képesség | x | x | x |

1. **Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet tantárgy 232,5 óra\***

\* Két évfolyamos képzés közismereti oktatással

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulóknak meg kell ismerniük, illetve el kell sajátítaniuk:

* Az ételkészítéssel kapcsolatos helyiségeknek, azok kialakításának, berendezéseinek, eszközeinek, az alkalmazott kéziszerszámoknak és azok alkalmazásának, használatának alapismereteit.
* Az ételek készítéséhez felhasznált élelmiszereket és azok előkészítését.
* Az elkészítéshez szükséges elkészítő-, és az elkészítést kiegészítő technológiai műveleteket
* Az ételek hőn tartásának, tálalásának és díszítésének alapjait és követelményeit.
* Az élelmiszerbiztonsági követelményeknek eleget tevő tevékenykedés szabályait.
* A tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítését

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulókban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés elképzelhetetlen megfelelő munkakultúrával, amelynek része a technológiai fegyelem, az alázat, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése.

Fejlődjenek azok a képességek (gondolkodás, absztrahálás, rendszerezés, lényegkiemelés, összefüggéslátás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, együttműködés stb.) amelyek nélkülözhetetlenek az ismeretek feldolgozásához, befogadásához és felhasználásához.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Élelmiszerismeretek

Élelmiszerbiztonsági ismeretek

* 1. **Témakörök**
		1. **A szakács szakma alapozó ismeretei *10 óra***

**4.3.1.1 Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek**

A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.

Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonság alapjai

**4.3.1.2 A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelései és azok alkalmazási területei.**

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák**,** kiegészítő helyiségek

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

Az ételkészítés munkafolyamata

A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése

A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése

Gombák rendszerezése és előkészítésük

Malomipari termékek és előkészítésük

Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése

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

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

Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés

* + 1. **Étel kiegészítők *44 óra***

**4.3.3.1. Saláták, salátaöntetek 10 óra**

(Étel kiegészítőként kínált saláták)

Nyers-, főzéssel készített- és tartósított saláták

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek

Salátabár összeállítása

A csírák szerepe, készítése és kínálása

**4.3.3.2. Köretek 10 óra**

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.

Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköretek

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

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

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes

**4.3.3.3. Főzelékek 10 óra**

 Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek

**4.3.3.4. Mártások, pecsenyelevek 14 óra**

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások

Gyümölcsmártások

Fehér mártások (tej- és bársonyos alap- és alapú mártások)

Vajmártások (felvert mártások)

Barnamártások

Pecsenyelevek

Csatnik

Hideg mártások:

Majonéz alapú mártások

Vinaigrette alapú mártások

Egyéb hideg mártások

Zománc mártások

* + 1. **Levesek, levesbetétek *36 óra***

Híglevesek:

Hús és csontlevesek

Erőlevesek

Magyaros híglevesek

Összetett híglevesek

Egyéb híglevesek

Híglevesek betétei

Sűrített levesek:

Egyszerű sűrített levesek

Pürélevesek

Krémlevesek

Hideg és meleg eljárással készített gyümölcslevesek

Összetett sűrített levesek

Alternatív módon sűrített levesek

Nyáklevesek

Sűrített levesek betétei

* + 1. **Meleg előételek *17,5 óra***

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

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

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

Rizottók

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

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

* + 1. **Sós tésztaételek *14 óra***

Egyszerű gyúrt és száraz tésztákból készíthető sós tésztaételek

Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek

Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek

* + 1. ***Vágóállatokból készíthető ételek 72 óra***

**4.3.7.1.Sertéshúsból készíthető ételek 36 óra**

Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek

Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek

Párolással készíthető sertéshús ételek

Főzéssel készíthető sertéshús ételek

Füstölt sertéshúsok

Disznótoros ételek

Belsőségekből készíthető sertéshús ételek

**4.3.7.2.Borjúhúsból készíthető ételek 6 óra**

Egészben sütéssel készíthető borjúhús ételek

Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek

Párolással készíthető borjúhús ételek

Főzéssel készíthető borjúhús ételek

Belsőségekből készíthető borjúhús ételek

**4.3.7.3. Marhahúsból készíthető ételek 22 óra**

Egészben sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek

Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek

Párolással készíthető marhahús ételek

Főzéssel készíthető marhahús ételek

Belsőségekből készíthető marhahús ételek

**4.3.7.4. Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek 6 óra**

Egészben és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek

Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek

Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek

**4.3.7.5. Egyéb háziállatok húsából készíthető ételek 2 óra**

 Kecskéből és házinyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

* + 1. **Házi szárnyasok húsából készíthető ételek *21 óra***

Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek

Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

Galambból és gyöngyikéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

* 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  |
| egyéni | csoport | osztály |
| 1. | magyarázat |   |   | x |   |
| 2. | előadás |   |   | x |   |
| 3. | megbeszélés | x |   | x |   |
| 4. | önálló ismeretfeldolgozás | x |   |   |   |
| 5. | vita |   | x | x |   |
| 6. | kiselőadás |   |   | x |   |
| 7. | szemléltetés |   |   | x |   |
| 8. | projekt |   | x |   |   |
| 9. | kooperatív tanulás |   | x |   |   |
| 10. | munkaterv készítés | x | x | x |   |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | 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 | x |   |   |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |   |   |   |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x |   |   |   |
| 1.5. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | 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 | x |   |   |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |   | x |   |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban |   | x | x |   |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |   | x | x |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

1. **Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat tantárgy 1044,5 óra\***

\* Két évfolyamos képzés közismereti oktatással

* 1. **A tantárgy tanításának célja**

A tanulók az elméleti ismeretekben tanultak ütemezéséhez, annak tematikájához és tartalmához igazítottan készítsék el azokat az alapételeket, amelyek biztosítják a számukra a megfelelő jártasságot az alapanyagok feldolgozásához, az előkészítő, az elkészítő és a befejező technológiai műveletek begyakorolt végzéséhez.

Ennek érdekében gyakorolniuk kell:

* a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
* a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést,
* azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
* az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
* a tradicionális ételek készítése során alkalmazott elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
* tradicionális ételek önálló készítését,
* a modern konyhatechnológiai eljárások alkalmazását,
* a nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítését.
* a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
* az egyéni és a társas munkavégzést,
* a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
* a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
* tevékenységük elemzését értékelését.

A tanulók üzemi környezetben napi munkálatokhoz kapcsolódó feladatok végzésével:

* szerezzenek tapasztalatokat a nagyüzemi munkamegosztással végzett tevékenykedésben,
* az egyéni és a csoportos felelősségvállalásban,
* gyakorolják be azokat a motorikus mozgásokat, szakmai fogásokat, amelyeket az alapételek készítése során megismertek

Bővítsék ismereteiket:

* az adott üzlet napi kínálatában szereplő ételekkel
* a nagyüzemi eszközök, gépek és az ebből eredő technológiák alkalmazásában az elő-, az el-, és a kiegészítő műveletek terén
* az élelmiszerbiztonsági követelmények üzemi körülmények közötti betartásában, az ehhez kapcsolódó operatív feladatok végzésében

A képzettség kompetenciák fejlesztése, azaz a gyakorlati ismertekhez juttatás közben:

Ki kell, hogy alakuljanak a tanulókban azok a személyiségjegyek, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés csak megfelelő munkakultúrával lehetséges. Ennek része a technológiai fegyelem, az alázat, a munkatársakkal való együttműködés, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése. Ki kell, hogy alakuljon bennük a munkavégzésük és ezen keresztül a vendégek iránti felelősség tudat.

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, gondolkodás, kreativitás, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást. Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége. Megalapozzák a tudatos technológia alkalmazást, az önfejlődést, az életen át tartő tanulást.

* 1. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

A tantárgy az ételkészítés alapjai (elmélet) tantárgy ismereteire épülnek. Kapcsolódó ismeretek a matematika tantárgy keretében elsajátított mérési, súly-, hossz- és űrmérték átváltási ismeretek. A tantárgy tananyagtartalma Az ételkészítési ismertek alapjai, tantárgyaiban, valamint az élelmiszerismeret és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tantárgyainak a keretében elsajátítottakkal szoros egységben, arra építve kell, hogy feldolgozásra kerüljön. A további ismeretek a tanulók foglalkoztatását biztosító vendéglátó egységek ételkínálatát kell, hogy tükrözzék.

* 1. **Témakörök**
		1. **A szakács szakma alapozó ismeretei *36 óra***

Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

* + - 1. **A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások a gyakorlatban**

Munkavédelmi előírások a konyhai gyakorlatban

Balesetvédelmi előírások a konyhai gyakorlatban

Tűzvédelmi előírások érvényesítése a konyhai gyakorlatban

Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonsággal összefüggő gyakorlati tennivalók

Szelektív hulladékgyűjtéssel és moslékkezeléssel összefüggő gyakorlati feladatok.

Egyéni felkészülés a gyakorlati foglalkozásokra

* + - 1. **A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelései és azok alkalmazási területei**.

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek.

Üzleti alaprajzok, helyiségkialakítások, eszközök gyakorlati megismerése

* + 1. **Technológiai alapismeretek *36 óra***

Az ételkészítés munkafolyamata értelmezése a gyakorlatban

Vételezés, anyagkimérés a gyakorlati foglalkozásokhoz

A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése

Gombák előkészítése

Malomipari termékek előkészítése

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése

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

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés a gyakorlatban

Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés a gyakorlatban

* + 1. **Étel kiegészítők *54 óra***
			1. **Saláták, salátaöntetek 8 óra**

(Étel kiegészítőként kínált saláták)

Nyers és főzéssel készített saláták készítése

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek készítése

A csírák készítése és alkalmazása

* + - 1. **Köretek 14 óra**

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek készítése

Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköretek készítése

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek készítése

Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek készítése

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek készítése

Vegyes köretek összeállítása

* + - 1. **Főzelékek 8 óra**

Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek készítése

* + - 1. **Mártások, pecsenyelevek 6 óra**

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások készítése

Gyümölcsmártások készítése

Fehér mártások (tej- és bársonyos alap- és alapú mártások) készítése

Vajmártások (felvert mártások) készítése

Barnamártások készítése

Pecsenyelevek készítése

Csatnik készítése

Hideg mártások:

Majonéz alapú mártások készítése

Vinaigrette alapú mártások készítése

Egyéb hideg mártások készítése

Zománc mártások készítése

* + 1. **Levesek, levesbetétek *72 óra***

Híglevesek:

Hús és csontlevesek készítése

Erőlevesek készítése

Magyaros híglevesek készítése

Összetett híglevesek készítése

Egyéb híglevesek készítése

Betétek készítése híglevesekhez

Sűrített levesek:

Egyszerű sűrített levesek készítése

Pürélevesek készítése

Krémlevesek készítése

Gyümölcslevesek készítése

Nyáklevesek készítése

Összetett sűrített levesek készítése

Betétek készítése sűrített levesekhez

* + 1. ***Vágóállatokból készíthető ételek 234 óra***

**5.3.7.1**.**Sertéshúsból készíthető ételek** **30 óra**

Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése

Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése

Párolással készíthető sertéshús ételek készítése

Főzéssel készíthető sertéshús ételek készítése

Disznótoros ételek készítése

Belsőségekből készíthető sertéshús ételek készítése

**5.3.7.2. Borjúhúsból készíthető ételek 10 óra**

Egészben sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése

Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése

Párolással készíthető borjúhús ételek készítése

Főzéssel készíthető borjúhús ételek készítése

Belsőségekből készíthető borjúhús ételek készítése

**5.3.7.3. Marhahúsból készíthető ételek 20 óra**

Egészben sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése

Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése

Párolással készíthető marhahús ételek készítése

Főzéssel készíthető marhahús ételek készítése

Belsőségekből készíthető marhahús ételek készítése

**5.3.7.4. Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek 10 óra**

Egészben és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése

Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek készítése

Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése

* + 1. ***Üzleti munkarend, munka-, tűz-, baleset- és élelmiszerbiztonsági alapismeretek 14 óra***

Az üzlet helyiségei, azok funkciói, a munkatársak, azok feladatkörei és az üzleti munkarend

A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.

Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonság alapjai

* + 1. **Előkészítő és konyhai kiegészítő tevékenységek**  ***14 óra***

Az ételkészítés munkafolyamata

A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése.

A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése.

Gombák rendszerezése és előkészítésük

Malomipari termékek és előkészítésük.

Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése.

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

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

Befejező műveletek: hőn tartás adagolás, tálalás, díszítés

* + 1. **Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, csatnik, pecsenyelevek**. ***56 óra***

Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.

Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.

Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.

Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.

Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

* + 1. **Levesek, levesbetétek *56 óra***

Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek

Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, tojáskocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)

Egyszerű és összetett sűrített levesek

Püré-, krém- és nyáklevesek

Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek

Sűrített levesek betéteinek készítése (pl: galuska, vajas galuska, burgonyagombóc)

Az üzleti kínálatban szereplő levesek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

* + 1. **Meleg előételek ételek *98 óra***

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

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

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztákból készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek, rétesek) készítése

Rizottók készítése

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

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

* + 1. **Sós tésztaételek *70 óra***

Egyszerű gyúrt és száraz tésztákból készíthető sós tésztaételek

Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek

Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek

* + 1. ***Vágóállatokból készíthető ételek 182 óra***
		2. **Sertéshúsból készíthető ételek 80 óra**

Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése

Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése

Párolással készíthető sertéshús ételek készítése

Főzéssel készíthető sertéshús ételek készítése

Disznótoros ételek készítése

Belsőségekből készíthető sertéshús ételek készítése

* + 1. **Borjúhúsból készíthető ételek 30 óra**

Egészben sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése

Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése

Párolással készíthető borjúhús ételek készítése

Főzéssel készíthető borjúhús ételek készítése

Belsőségekből készíthető borjúhús ételek készítése

* + 1. **Marhahúsból készíthető ételek 60 óra**

Egészben sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése

Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése

Párolással készíthető marhahús ételek készítése

Főzéssel készíthető marhahús ételek készítése

Belsőségekből készíthető marhahús ételek készítése

* + 1. **Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek 12 óra**

Egészben és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése

Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek készítése

Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése

* + 1. **Házi szárnyasok húsából készíthető ételek *122,5 óra***

Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése

Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése

Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek készítése

Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése

Galambból és gyöngyösből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése

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

*Tanműhely/üzem*

* 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. | magyarázat |  x | x | x |   |
| 2. | megbeszélés |  x | x | x |   |
| 3. | vita |  x | x |  x |   |
| 4. | bemutatás | x | x | x |   |
| 5. | gyakorlás | x | x |   |   |
| 6. | munkaterv készítés | x | x |   |   |
| 7. | szemléltetés | x | x |  |  |
| 8. | szimuláció | x | x |  |  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sorszám | Tanulói tevékenységforma | Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok) | Alkalmazandó eszközök és felszerelések  |
| egyéni | csoport-bontás | osztály-keret |
| 1. | Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok |
| 1.1. | Leírás készítése | x |  |  |  |
| 1.2. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x  |  x | x |   |
| 1.3. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  x | x | x |   |
| 2. | Komplex információk körében |
| 2.1. | Elemzés készítése tapasztalatokról | x |   |   |   |
| 2.2. | Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján | x | x |   |   |
| 2.3. | Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után | x | x | x |   |
| 2.4. | Utólagos szóbeli beszámoló | x | x | x |   |
| 3. | Csoportos munkaformák körében |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |   | x |   |   |
| 3.2. | Információk rendszerezése mozaikfeladattal |   | x |   |   |
| 3.3. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |   | x |   |   |
| 3.4. | Csoportos helyzetgyakorlat |   | x |   |   |
| 3.5. | Csoportos versenyjáték |   | x |   |   |
| 4. | Gyakorlati munkavégzés körében |
| 4.1. | Árutermelő szakmai munkatevékenység | x |   |   |   |
| 4.2. | Műveletek gyakorlása | x |   |   |   |
| 4.3. | Munkamegfigyelés adott szempontok alapján | x |  x |   |   |
| 5. | Üzemeltetési tevékenységek körében |
| 5.1. | Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése |   | x | x |   |
| 6. | Vizsgálati tevékenységek körében |
| 6.1. | Technológiai próbák végzése | x |   | x |   |
| 6.2. | Technológiai minták elemzése | x |   | x |   |
| 7. | Szolgáltatási tevékenységek körében |
| 7.1. | Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett | x |   |   |   |
| 7.2. | Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással | x |   |   |   |
| 8. | Információ feldolgozó tevékenységek |
| 8.1. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x |   |   |
| 8.2. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel | x | x |   |   |
| 8.3. | Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása | x | x |   |   |
| 8.4. | Információk önálló rendszerezése | x |   |   |   |
| 8.5. | Információk feladattal vezetett rendszerezése | x | x |   |   |

* 1. **A tantárgy értékelésének módja**

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

**Összefüggő szakmai gyakorlat**

**Két évfolyamos oktatás közismereti képzéssel**

1/9. évfolyamot követően 70 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.

Az 1/9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

**A szakács szakma alapozó ismeretei**

**Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek**

A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.

Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája)

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonság alapjai

**A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelései és azok alkalmazási területei.**

Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák**,** kiegészítő helyiségek

Ismerkedés az üzlet helyiségeivel, azok funkcióival, az azokban használatos gépekkel, eszközökkel, berendezésekkel, és használatukkal, alkalmasukkal.

**Technológiai alapismeretek**

Az ételkészítés munkafolyamata

A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése

A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése

Gombák rendszerezése és előkészítésük

Malomipari termékek és előkészítésük

Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése

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

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

Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés

**Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, pecsenyelevek:**

Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.

Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.

Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.

Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.

 **Levesek, levesbetétek**

Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek

Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, tojáskocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)

Egyszerű és összetett sűrített levesek

Püré-, krém- és nyáklevesek

Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek

Sűrített levesek betéteinek készítése (pl: galuska, vajas galuska, burgonyagombóc)

**Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek**

Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeiből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek

Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hízott kacsa, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek