**4.64.**

**SPECIÁLIS KERETTANTERV**

**a**

**21 811 01**

**KONYHAI KISEGÍTŐ**

**részszakképesítés**

**szakiskolában történő oktatásához**

**tanulásban akadályozottak (st) 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**

**Tanulásban akadályozottak**

1. **A tanulásban akadályozottság fogalma, jellemzői**

„A tanulásban akadályozottak csoportjába tartoznak azok a gyermekek, akik az idegrendszer biológiai és/vagy genetikai okra visszavezethető gyengébb funkcióképességei, illetve a kedvezőtlen környezeti hatások folytán tartós, átfogó tanulási nehézségeket, tanulási képességzavart mutatnak.” (Mesterházi, 1998, 54.)

Az idegrendszeri károsodás mellett és helyett ebben a definícióban megjelenik a szociális környezet igen erős hatása, amely a későbbi tanulási sikerességet meghatározóan befolyásolhatja.

A tanulási akadályozottság az esetek nagy részében az iskolába lépés évében realizálódik. Ám egyes gyermekeknél már az óvodás korban is felmerülhet a gyanú az sikertelen iskolai előmenetelre.

A tanulási akadályozottság a tanulás minden területére kiterjed, hosszan tartó, végigkíséri a gyermeket egész iskolai pályafutása alatt. A tanulási képesség fejlődésében olyan átfogó zavar következik be, amely jelentősen akadályozza a gyermek tanulását.

Az érintett tanulóknál előfordulhatnak problémák a következő területeken:

* észlelés (egyensúly észlelés, nehézségi erő észlelés, taktilis-kinesztetikus észlelés, auditív észlelés, vizuális észlelés, amnesztikus funkciók)
* kivitelezés-végrehajtás (izomtónuszavar, nagymozgások, finommozgások, mimika)
* szociális-emocionális terület:
* a késztetések területén (apátia, passzivitás, túlérzékenység, hiperaktivitás),
* az általános pszichés állapotban (levertség, féktelenség, szorongás),
* a motiváció alakulásában (motiválatlanság, megközelíthetetlenség),
* a munkavégzésben (gyors kifáradás, vontatott tempó, impulzivitás),
* az önirányításban (rövid zárlati cselekvések, labilitás, rigiditás),
* az önértékelésben (kisebbségi érzés, hiányos énkép, túlzott elbizakodottság, egocentrizmus)
* és a szociális beilleszkedésben (elszigeteltség, kapcsolatteremtési nehézségek, túlzott alkalmazkodás, belátás hiánya, agresszivitás).

 (Englbrecht - Weigert, 1996, 33-38. )

A tanulási akadályozottak körét tehát az enyhén értelmi fogyatékosnak minősítettek, illetve az iskolában tanulási problémákkal küzdő gyermekek alkotják.

„A tanulási akadályozottság változó, változtatható állapot. A folyamatosan ható, kiváltó okok feltárásával, ezek kedvező irányú befolyásolásával, a tanulási akadályozottság részben megelőzhető, részben súlyosságának mértékében csökkenthető.” (Mesterházi Zsuzsa)

Gyógypedagógiai eszközökkel ezen az állapoton sokat lehet változtatni, és meg lehet előzni a tanulási akadályozottság további romlását. Ha azonban nem kapnak elég segítséget, akkor kudarc-kudarcra halmozódik, egyre jobban elfordulnak az iskolától, tanulási kedvük (motivációjuk) és önértékelésük rohamosan csökken, és ezzel életesélyeik is romlanak. Megfelelő segítséggel azonban ez elkerülhető és hozzá lehet őket segíteni az örömmel és figyelemmel végzett eredményes tanuláshoz. A segítség a fiatal egyéni fejlesztését és a tanulási környezet számára megfelelővé alakítását egyaránt jelenti.

A tanulási akadályozottság – ahogy már szó volt róla – elsősorban iskolai tanulási helyzetekben jelentkezik, összefüggésben az alapképességek eltérő, lelassult fejlődésével, melynek következményei sok esetben a középiskolás fiatal tanulási teljesítményében is megjelennek, ezért az oktatás során még ekkor is nagy figyelmet kell fordítani rájuk. A problémák az érzékelés-észlelés (percepció), a kivitelezés-végrehajtás, a szocio-emocionális területeken, valamint a kommunikáció terén egyaránt jelentkezhetnek.

A társas kapcsolatokban, a szociális interakciókban jelentkező nehézségek a tanulásban akadályozott emberek esetében igen gyakoriak, még akkor is, ha az iskolát befejezve sikerül munkát találniuk, családot alapítaniuk. A szociális készségek fejlesztésének a hívei szerint a „mentális zavarok egy részét a szociális kompetencia hiánya okozza”. Ha ez így van, akkor jelentős eredményeket lehet elérni, ha figyelmünket a szociális készségek fejlesztésére fordítjuk, s energiát fektetünk bele mind a tanórákon, mind pedig azokon kívül.

1. **A szegregált és integrált szervezeti formák**

**Szegregált** intézményekben tanulnak tanulásban akadályozott diákok. Amely gyógypedagógiai intézményekben megfelelő végzettségű szakemberek, gyógypedagógusok dolgoznak, valamint speciális tantervet alkalmaznak, mindezt kislétszámú osztályokban.

**Integráció** esetében a tanulásban akadályozott fiatalok és a nem tanulásban akadályozott fiatalok együtt vesznek részt a tanítási folyamatban, a szabadidős tevékenységekben. A tanulásban akadályozott gyermekek többségi iskolai nevelésének esetében az integráció feladata, hogy a számukra szükséges pedagógiai többletszolgáltatásokat az ép fejlődésű kortárscsoporton belül kapják meg. Tanulási akadályozottság esetén több területet érintő, tartós, súlyos problémáról van szó, mely megfelelő szakmai segítség nélkül a többségi iskolákban nagyon megnehezíti az érintett gyermek és pedagógus életét is. A probléma gyökere nem kifejezetten a gyermekben van, hanem a többségi iskola és a sajátos igényű tanuló találkozásában.

Hazánkban is egyre nagyobb teret hódít meg az integrált/inkluzív oktatás, nevelés, melynek elengedhetetlen feltétele a gyógypedagógiai segítségnyújtás és a megfelelően strukturált környezet.

**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.

* 1. **Az integráció/inklúzió feltételei**

„A tanulásban akadályozott gyermekek többségi iskolai integrációjának az a célja, hogy ezek a gyermekek a pedagógiai többletszolgáltatásokat ne kortárscsoportjaiktól elkülönülten, hanem velük együtt kapják meg, kiegészítve a pedagógiai ráhatások körét a szocializáció abból fakadó elemeivel, hogy a gyermekek heterogén csoportokban tanulnak.” (Dr. Papp Gabriella és Faragóné Bircsák Márta Módszertani intézményi útmutató a tanulásban akadályozott gyermekeket befogadó iskolák számára 2005.)

1. **Objektív tényezők**

Az objektív tényezők közé tartoznak a tanulásban akadályozott gyermek iskolai boldogulását segítő tárgyi feltételek.

* Az iskolának rendelkeznie kell megfelelő intézményi dokumentumokkal (alapító okirat, pedagógiai program, nevelési program, helyi tanterv) Ki kell dolgoznia egy egységes, minden tanulóra kiterjedő, azonos tananyagot közvetítő **tanterv**et, eltérés mindössze a tanulóktól elvárt, az egyéni képességekhez illeszkedő követelmények szintjén jelentkezhet.
* A **kisebb osztálylétszámú osztály** kialakításakor figyelembe kell venni a fiatal tanulási akadályozottságát, így az osztályban 2 főnek számít, mert tanítása több figyelmet, megsegítést és speciális bánásmódot igényel.
* Ajánlott a tanterem berendezésénél figyelembe venni a strukturált tanítási környezet kialakítását (mobilizálható padok, tanulói boxok, pihenősarok, IKt-s eszközök, kézikönyvtár), többféle kisebb tér létrehozása az osztálytermen belül, például kiscsoportos munkához, illetve célszerű az egyéni tanuláshoz különálló asztalokat elhelyezni.
* A befogadó intézményeknek lehetővé kell tenniük a megfelelő fejlesztést biztosító többletszolgáltatások elérését.

1. **Szubjektív tényezők**

* A **befogadó nevelőtestület, pedagógus** szemlélete, módszerei, segítőkészsége, kreativitása, elkötelezettsége valamint a sérülésről szóló ismeretei.
* A **szülők** támogatása, hozzáállása és aktivitása.
* A **gyógypedagógus** érzékenysége a probléma, illetve a gyermek iránt, felkészültsége, szakmai tudása, személyisége. A szakemberek közti kapcsolatrendszerben a leglényegesebb a pedagógus és a gyógypedagógus jó kapcsolata.
* A **társak és a környezet** elfogadása. A sikeres integráció, beilleszkedés és elfogadás a személyiség szempontjából nézve kétirányú. Múlik azon is, hogy a környezet, az osztálytársak mennyire elfogadóak, mennyire hajlandóak a viselkedésükön változtatni ahhoz, hogy a sérült gyermeket olyannak fogadják el amilyen, és igyekezzenek egyenrangúként kezelni. De múlik a sérült gyermek személyiségén is. Minél fiatalabb korban kerül sor az integrációra annál nagyobb eséllyel lesz sikeres.
* Teamban dolgozó szakemberek együttműködése, partneri kapcsolatai
  1. **Az integráció formái lehetnek:**
* Lokális integráció:az integráció legegyszerűbb és viszonylag könnyen megvalósítható változata, amikor a sajátos nevelési igényű és a nem sajátos nevelési igényű tanulók között semmilyen kapcsolat nem áll fenn, mindössze az iskola épülete közös. A tanulásban akadályozott tanulók külön osztályokban, csoportokban tanulnak.
* Szociális integráció: ebben a formában már tudatosan szervezett az együttnevelés, a tanulásban akadályozott fiatalok a foglalkozásokon, a tanórákon kívüli időben találkoznak a többségi iskolába járó kortársaikkal.
* Funkcionális integráció: az integrációnak ezen formája is két szinten valósulhat meg. A sajátos nevelési igényű és a nem sajátos nevelési igényű tanulók csoportja egy épületben tanul, külön osztályban, azonban a két párhuzamos osztály órarendjét tudatosan úgy szervezik, hogy bizonyos óráik egybeessenek (pl. készségórák, bizonyos tanórák). Így a két csoport találkozása tervezett és rendszeres, az együtt eltöltött időnek van célja. A teljes integráció az integráció legmagasabb szintje, amikor együtt fejlesztik a gyermekeket, a tanulásban akadályozott gyermek a tanítási idő minden percét ép kortársaival tölti el.

Az integrációnak számos előnye lehet a tanulásban akadályozott fiatalok esetében. Megfigyelhető, hogy fejlesztő környezetet jelent számukra ez a kortárs közösség, amely jelentheti azt, hogy tanulnak a többiektől, ingergazdag környezetben vannak, több ismerethez hozzájuthatnak, de akár azt is, hogy gyorsabb fejlődés tapasztalható náluk. A tanulók személyiségfejlődésében is pozitív változásokat hozhat, például: nő az önbizalmuk. Hosszabb távon sikeresebb lehet a társadalmi beilleszkedése azoknak a tanulóknak, akik integrált környezetben vettek részt az oktatás-nevelés folyamatában. Emellett barátságok alakulhatnak ki, valamint megtanulhatják a segítségkérést, illetve annak elfogadását is a fiatalok.

**3. A tananyag feldolgozása során alapvető szempontok:**

* az ismeret sokoldalú szemléltetése, elméleti ismeretek gyakorlati megerősítése,
* az új ismeretek fokozatos, kisebb lépésekben történő közlése,
* az ismeretek többszöri ismétlést, begyakorlást igénylő rögzítése,
* az alapvető ismeretek folyamatos felidézése,
* a hiányzó vagy nem megfelelő mélységű ismeretek időbeni pótlása,
* az egyes tantárgyakban megjelenő azonos ismeretanyag összehangolása,
* lényeges elemek, ok - okozati összefüggések kiemelése, megláttatása, rész - egész viszonyának bemutatása,
* a tananyag feldolgozása során a vizsgakövetelményekben megfogalmazottakat hangsúlyosan kell kezelni.

**4. Módszertani javaslatok**

**4.1. Kooperatív tanulás**: a kortársakkal való közös munka és a kooperatív tanulás hatékonyan fejlesztik a tanulók értelmi és szociális-érzelmi képességeit. A kooperatív tanulás minden tanulónak hasznára válik: az a tanuló, aki magyaráz a másiknak, jobban és hosszabb időre megjegyzi az információt, az pedig, akinek magyaráznak, az ismeretszintjének megfelelőbb információkat kap, hiszen társa felfogási képessége alig magasabb, mint az övé.Együttműködésen alapuló problémamegoldás csökkentheti a zavaró magatartás mennyiségét és intenzitását a tanórák alatt. Fontos, hogy az osztály szabályait (házirendet) az egész osztály közreműködésével alakítsák ki, és hogy mindig jól látható helyen legyen elhelyezve az osztályteremben.

**4.2. Projekt módszer:** közösen végzett tevékenységek köre. A központban egy gyakorlati jellegű probléma áll, melyet a tanárok és tanulók együtt dolgoznak fel több szempont szerint elemezve, komplex módon. A módszer legfontosabb értéke a munkafolyamat. Mindenki saját képességei, lehetőségei, tapasztalatai alapján végzi el a feladatot. A munkafolyamat eredménye a produktum.

**4.3. Komplex Instrukciós Program (KIP)**

* Az osztályon belüli rangsorbeli problémák már az iskola kezdő szakaszában felismerhetőkké és kezelhetőkké válnak.
* A csoportfoglalkozások alatt a heterogén összetételű osztályokban a speciális instrukciós eljárás alkalmazásán keresztül lehetőség nyílik a tanulóknak az együttműködési normákra történő felkészítésére.
* Sokféle, eltérő képességet megmozgató tananyag alkalmazásával a felszín alatt megbúvó képességek kibontakoztatása.
* A fentieken kívül módszer másik fontos célja a tanárok szakmai hozzáértésének fejlesztése a csoportmunka-szervezés során. A pedagógusoknak meg kell tanulniuk, hogy az új módszerben mi a szerepük az osztálymunka alatt, ezért a módszer bevezetése, elsajátítása során szükség van munkájuk folyamatos, szakértői ellenőrzésére, a kollégák közötti együttműködésre.

"Azok a tanulók, akik a közösségből társadalmi okok miatt kirekesztődnek, vagy azok, akiknek tanulásában lemaradás tapasztalható, gyakran vonakodnak részt venni a közös munkában, emiatt azonban kevesebbet tanulnak, mint azok, akik aktívabbak. Az osztályrangsor élén elhelyezkedő tanulók nagyobb befolyást gyakorolnak a csoport döntéshozatalára, gyakrabban kérik őket segítségadásra, és több alkalom jut véleményük kifejtésére, mint a rangsor alján elhelyezkedőknek. Az utóbbiak véleményét általában figyelmen kívül hagyják (ez a megnyilvánulás a státusprobléma jelensége). A Komplex instrukciós programban a tanár célja az, hogy minden diáknak megadja a lehetőséget a munkában való egyenrangú munkavégzésre, tudatosítja, hogy mindenkinek van olyan képessége, amely alkalmassá teszi a feladatok megoldásában való sikeres közreműködésre." (Cohen, E. G.: Designing Groupwork. Teacher College Press, New York, 1994.)

**A módszer elvei**

1. Differenciált, nem rutinszerű feladatok alkalmazása, ez minden esetben nyitott végű, több megoldást kínáló, sokféle, eltérő képességek mozgósítására alkalmas feladatokat jelent.
2. A felelősség megosztásának elve magába foglalja az egyén felelősségét a saját és a csoport teljesítményéért, illetve a csoport felelősségét az egyén teljesítményéért.
3. A tanulók munkájának ellenőrzése a normákon és a szerepeken keresztül történik. A közös munkában az alábbi együttműködési normák betartása valósul meg: „Jogod van a csoporton belüli segítségkérésre bárkitől.”

„Jogod van a csoporton belüli segítségkérésre bárkitől.”

„Kötelességed segíteni bárkinek, aki segítségért fordul hozzád.”

„Segíts másoknak, de ne végezd el helyette a munkát.”

„Mindig fejezd be a feladatod.”

„Munkád végeztével rakj rendet magad után.”

„Teljesítsd a csoportban kijelölt szereped.”

A fenti normák kifüggesztve láthatók az osztály falán, és minden alkalommal emlékeztetik a tanulókat a csoportmunka lényegére, alapelveire. A normák együttes alkalmazása lehetővé teszi a tanulók számára egymás viselkedésének ellenőrzését. A munkában minden tanulónak meghatározott szerep jut, ezek az egymást követő csoportmunkák során cserélődnek, rotálódnak. Ez a szerepváltás segíti elő a képességek sokoldalú fejlesztését, a státusprobléma kezelését. A szerep mindig a feladat típusától és a csoport létszámától függ. Az ideális csoportlétszám 3-5 fő. A foglalkozások során az alábbi tanulói szerepek alkalmazása a leggyakoribb: kistanár, beszámoló, jegyzetelő, anyagfelelős, rendfelelős. A szerepek száma függ a csoportlétszámtól. Esetenként egy tanulónak lehet több szerepe is, illetve a fentieken kívül más szerepek is előfordulhatnak (pl. időfelelős, konfliktuskezelő stb). A szerepek rotációja alapkövetelmény. A szerepeken keresztül mindenkinek meg kell tanulnia a munka irányítását, a beszámolást, a helyes, zökkenő- és balesetmentes munkavégzést, végeztetést.

1. A csoporton belül kialakult hierarchia, rangsor kezelése az eltérő, sokféle képesség mozgósítására alkalmas feladatokon keresztül megváltoztatható. A pedagógus feladata annak tudatosítása, hogy nincs olyan tanuló, aki minden képességben kiváló, de mindenki számára van olyan feladat, melyet maradéktalanul meg tud oldani, valamint egyedül senki nem olyan tájékozott, mint a csoport együttesen. Az együttműködési normák és a tanulói szerepek kialakításának már az iskolába kerülés pillanatától kezdve fontos célja annak biztosítása, hogy a diákok mind jobban megértsék a velük szemben támasztott elvárásokat, és a felső tagozatot elérve képesek legyenek direkt tanári irányítás nélkül is dolgozni.
2. A tanár szerepe szintén változik. A hagyományos csoportmunkánál a tanár hajlamos a direkt beavatkozásra, irányításra. Ennél a módszernél a beavatkozás szükségtelen. Az együttműködési normán keresztül a tanár hatalmát átruházza a tanulókra. A rendszer megfelelő működése esetén a tanár feladatainak egy részét maguk a diákok végzik el. A tanulók csak végső esetben fordulnak segítségért a tanárhoz, hisz lehetőségük nyílik a feladat megbeszélésére egymás között. A csoportban a tanulónak a korábbitól eltérő szerepek jutnak: kérdez, előad, beszerzi az anyagot, elsimítja a konfliktusokat stb. A szerepek az egymást követő csoportmunkák során cserélődnek. Ez elősegíti a csoporttagok közötti együttműködést, a szerepek elsajátítását, a mások iránti tisztelet kialakulását.
3. A tanár munkája során szakít a rutin-döntéshozatallal. Reagálása attól függ, hogy a csoport milyen úton hajtja végre a feladatot, és a meglévő státuszprobléma milyen jellegű beavatkozást igényel. A feladatok jellege megkívánja, hogy új és differenciált feladatokat és módszereket alkalmazzon, ezzel késztetve absztrakt gondolkodásra a tanulókat. Az egyéni feladatot pedig úgy kell meghatározni, hogy a diáknak szüksége legyen a csoportfeladat eredményére, vagyis máris jelentkezik annak igénye, hogy a közös csoportfeladat végrehajtása megfelelő színvonalú legyen az egyéni továbbhaladás érdekében. Az elvek betartása tudatos, logikus munkaszervezést kíván.
4. A Komplex instrukciós programban a csoporttevékenység az osztálytermi munka magja, de alkalmazása nem kizárólagos. A csoporttevékenység beépül a tananyagba. A tanárok a módszert akkor alkalmazzák, amikor a cél a konceptuális tanulás, a magasabb rendű gondolkodás és a tartalom mély megértése. Továbbra is módszereink közé tartozik az ismeretek tényszerű közlése, a frontális osztálytanítás. A Komplex instrukciós program alkalmazására lehetőség van többek között egy anyagrész összefoglalásánál, egy új tananyagrész előkészítésénél, de új ismeret szerzésére és feldolgozására is alkalmat adhat. Ezt a módszert a tanítási órák körülbelül egyötödében alkalmazzuk.
5. A csoportmunka elemei a csoport-feladatlapok, a háttér információt nyújtó adatlapok, az egyéni feladatlapok, illetve a munkához szükséges eszközök, anyagok. Bár az órai munka legfontosabb része a csoportfeladat, a munka minden esetben egyéni feladatmegoldással zárul.

**5. Oktatásszervezési eljárások, pedagógiai többletszolgáltatások**

**5.1. A heterogén csoportalkotás** hozzájárulhat a tanulásban akadályozott tanulók és többségi társaik között növekvő szakadék csökkentéséhez, valamint elősegítheti a diákok és a tanárok pozitív hozzáállását a sajátos nevelési igényű tanulókhoz. A tudásszint szerinti csoportosítás a tanulásban akadályozott tanulók marginalizációjához vezethet.

**5.2. A differenciálás** létjogosultságát az indokolja, hogy a résztvevők alapvetően különböznek egymástól. Nem tarthatók azok a feltételezések, amelyek egy tényezőt tesznek felelőssé a gyerekek tanulási folyamatban való részvételének színvonaláért pl.: életkor, intelligencia, nyelvi fejlettség, apa foglalkozása stb. Helyette inkább több sajátosság együttes hatását kell feltételeznünk. Azt hogy melyek ezek, pontosan nem tudjuk. Mégis a következő sajátosságait érdemes a tanulóknak megismerni a differenciálás érdekében: továbbhaladáshoz szükséges előzetes, megalapozó tudás; aktivizálhatóság; önálló, egyéni munkavégzés terén való fejlettség; együttműködési képesség színvonala; társas helyzet jellemzői. Mindezeket figyelembe kell vennünk annak eldöntésekor, hogy közös tanulási vagy differenciált tanulási feltételeket biztosítunk tanulóink számára. A differenciálás módozatai a következő lehetnek:

- Differenciálás a segítségadásban: ha azonos tananyagot dolgozunk fel a tanulásban akadályozott fiatalok több segítséget igényelhetnek pl.: a feladat megismétlése a nekik megfelelő nyelvi szinten, a feladat kis lépésekre bontása, példa bemutatása, analógiák kihasználása, mintaadás stb.

- Differenciálás a feladatok szintjén: adhatunk kevesebb feladatot a lassúbb munkatempójú fiatalok részére, vagy éppen többet a gyorsabbaknak.

- Differenciálás a tevékenységek szintjén: használhatnak-e a gyerekek valamilyen eszközt vagy nem. Kötött vagy választható-e a tevékenység. A választási lehetőség biztosítása fokozhatja a gyerekek motivációját, felelősségérzetüket.

- Differenciálás a szociális keretek szintjén: a gyerekek tanulhatnak egyedül, párban, kiscsoportban (azonos vagy megosztott feladatokon) vagy akár rugalmas tanuló csoportokban.

- Differenciálás a tanulási stílus szerint: egyesek inkább vizuális típusúak, mások auditív vagy motoros beállítottságúak, de előfordulhat ezeknek a kombinációja is. Érdemes tájékozódni, hogy adott csoportban melyik dominál és annak megfelelően alakítani az ismeretközvetítést.

- Differenciálás a célok szintjén: mindezek függvényében irreális lehet azonos célok kitűzése.

- Differenciálás az értékelésben: ha a fentieknek megfelelően szervezzük az oktatást, akkor a szokásos iskolai értékelési módok (osztályzás, egyszavas minősítés) nehézkessé, szinte lehetetlenné válnak. A legalkalmasabb forma a leíró, szöveges értékelés lehet, amelynek feltételei is vannak. Az értékelés a konkrét teljesítményre vagy viselkedésre vonatkozik, sohasem címkéz. Tartalmában komplex, mind pozitív, mind negatív elemek megjelennek. A fejlődés előző fokához kell, hogy kapcsolódjék és a perspektíva következő fokát jelöli meg. Emellett a továbblépésre vonatkozóan konkrét javaslatokat fogalmaz meg, a címzettek számára differenciáltan és érthető módon.

**5.3. Otthonos tanulókörzet rendszere**: tanulók a tanítás ideje alatt egy kisszámú teremből álló tanulási környezetben maradnak, és mintegy csoportfeladatként csak néhány pedagógus biztosítja számukra az oktatást, majdnem minden tantárgy esetében. Különösen a tanulásban akadályozott tanulók számára fontos ez, hiszen erősíti bennük az érzést, hogy tartoznak valahová. Ez elősegíti az állandó környezet kialakítását, valamint a nem tudásszint szerint szervezett oktatás megvalósítását.

**5.4** **Fejlesztő helyiség kialakítása „**Érdemes kialakítani egy fejlesztő helyiséget az iskolában, ahol a szükséges egyéni fejlesztéseket lehet folytatni. Ez a szoba nem pusztán egy pici fejlesztő szoba, hanem a folyamatosan gyarapodó fejlesztő eszközök, szakirodalom gyűjtőhelye is legyen. Érdemes a könyvtárakhoz hasonlóan egy kölcsönző rendszert működtetni, így lehetővé válik a szakmai anyagok terítése a kollégák között.” (Dr. Papp Gabriella és Faragóné Bircsák Márta Módszertani intézményi útmutató a tanulásban akadályozott gyermekeket befogadó iskolák számára 2005.)

**5.5. Az IKT-s eszközök** használata jelentős szerepet kap a habilitációs, rehabilitációs és a tanórai célok megvalósításában és feladataiban. Az olyan oktatóprogramok, amelyek valamilyen információszerzési lehetőséget adnak – a multimédia segítségével –, nagyon alkalmasak arra, hogy a tanulásban akadályozott tanulók számára megkönnyítsék az adott tananyag megértését, elsajátítását. A látványos, változatos és érdekes oktatóprogramok segítenek a tervezésben, a rigid gondolkodás oldásában az olvasás megszerettetésében. A multimédiás elemek (hang, kép, animáció) képesek arra, hogy a fiatalok figyelmét hosszabb távon fenntartsák, az új ismeretanyagot megértsék, és az IKT-s eszközök segítségével az elsajátított tananyagról játékos formában győződjenek meg.

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

A részszakképesítés képzésének heti és éves szakmai óraszámai:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Előkészítő évfolyam  heti óraszám 36 hét | 9. évfolyam  heti óraszám | 9. évfolyam  éves óraszám  (36 héttel) | 10. évfolyam  heti óraszám | 10. évfolyam  éves óraszám  (35 héttel) |
| Közismeret | 31,5 | 10,5 | 378 | 11,5 | 402,5 |
| Szakmai elmélet és gyakorlat együtt | 0 | **21** | **756+70** | **21** | **735** |
| Összesen | 31,5 | 31,5 | 1134+70 | 32,5 | 1137,5 |
| 8-10% szabad sáv  (közismereti rész) | 3,5 | 1,5 | 54 | 1,5 | 52.5 |
| 8-10% szabad sáv  (szakmai rész) | 0 | 2 | 72 | 2 | 70 |
| Mindösszesen  (teljes képzés ideje) | 35 | 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