

SZAKKÉPZÉSI TANTERVI AJÁNLÁS

a

34 811 04
SZAKÁCS
SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

Kizárólag a 2012/2013. tanévben induló szakképzésekre vonatkozóan a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény (a továbbiakban Szt.) 92. § (27) bekezdése alapján készült.

Készítette: Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara
Oktatási Nonprofit Kft.
Vendéglátás-turisztika kerettantervi ajánlásokat fejlesztő munkacsoport

2012.

SZAKKÉPZÉSI TANTERVI AJÁNLÁS
A
34 811 04 SZAKÁCS SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

Kizárólag a 2012/2013. tanévben induló szakképzésekre vonatkozóan a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény (a továbbiakban Szt.) 92. § (27) bekezdése alapján készült.

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési tantervi ajánlás

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

valamint

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

alapján készült.

II. A szakképesítés alap-adatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 04

Szakképesítés megnevezése: Szakács

Szakmacsoport: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

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

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: vannak

Pályaalkalmassági követelmények: -

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

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

Tárgyi feltételek

V. A szakképesítés óraterve - nappali rendszerű oktatásra

Szakiskolai képzés összes elvi óraszama (három évfolyamos):

$1260 + 1260 + 1120 + 300 = 3940$ óra

szakmai óraszám (67%): 2640 óra

ebből az szvk-ban előírt elmélet-gyakorlat arány alapján

–elméleti óraszám: 792 óra

–gyakorlati óraszám: 1848 óra

A szabad sáv (8-10%) nélkül a szakmai órák száma legalább 2376, de legfeljebb 2429; a jelen tantervi ajánlás által meghatározott tartalmú és tantárgyi struktúrájú szakmai óraszám

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszama
évfolyamonként

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak	1/9. évfolyam		Össze- függő nyári gyakor- lat	2/10. évfolyam		Össze- függő nyári gyakor- lat	3/11. évfolyam	
		elmé- leti heti órasz- ám	gyakor- lati heti óraszám		elméleti heti óraszám	gyakor- lati heti óraszám		elméleti heti óraszám	gyakor- lati heti óraszám
10044-12 Élelmiszer, fogyasztó- védelem	Általános élelmiszer ismeretek, fogyasztó- védelem	1							
	Élelmiszerek csoportjai				1			1	
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	1			0,5			1	
	Szakmai számítások	1			0,5			1	
10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv alapjai	1			1			1	
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapok	3,5			2,5			0,5	
	Ételkészítési alapyakorlat		1,5	91		19,5	160		
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapismeretek (saláták, főzelékek, köretek, levesek)	1,5							
	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat		0,5	49					
10075-12 Ételkészítés	Ételkészítési ismeretek							2	
	Ételkészítési gyakorlat								19,5
	Összes óra	9	2	140	5,5	19,5	160	6,5	19,5
	Összes óra	11			25			26	

Összesen, jelen tantervi ajánlásban meghatározott tartalmú
szakmai gyakorlati óraszám: 1698
szakmai elméleti óraszám: 730

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszám
évfolyamonként

Szakmai követelménymodul	Tantárgyak/témakörök	Óraszám								Összesen
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer ismeretek, fogyasztóvédelem	36								36
	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	16								16
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	8								8
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	8								8
	Fogyasztóvédelem	4								4
	Élelmiszerek csoportjai				36			32		68
	Állati eredetű élelmiszerek				28					28
	Növényi eredetű élelmiszerek				8			20		28
	Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk							3		3
	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók, és állományjavítók							2		2
Italok							7		7	
10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	36			18			32		86
	A gazdálkodás elemei, a piac	4						4		8
	A vendéglátás fogalma, személyi, tárgyi feltételei	4								4
	A vendéglátás tevékenysége Üzletkörök, üzlettípusok, munkakörök Nyomtatványok	16			6			12		34
	A vendéglátásban jellemző vállalozási formák Munkaügyi ismeretek	4			4			12		20

	Viselkedés kultúra, kommunikáció, marketing	8			8			4		20
	Szakmai számítások	36			18			32		86
	Viszonyszámok	8						2		10
	Árképzés	20			2			2		24
	Készletgazdálkodás	8			8			4		20
	Jövedelmezőségi számítások				8			4		12
	Elszámoltatás							6		6
	Létszám és bérgazdálkodás							6		6
	Tápérték, tömeg és veszteségszámítások							8		8
10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv alapjai	36			36			32		104
	Szakmai kifejezések	21			8			6		35
	Szakmai technológiák	15			10			6		31
	Szakmai szituációk				18			20		38
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapok	126			90					216
	Alapkészítmények 2	112			90					
	Munkaszervezési alapok	14								
	Ételkészítési alapszaktudás		32	91		702	160	16		1001
	Alapkészítmények 2		28	84		72	160	16		360
	Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkaterv készítése		4	7						11
	Ételkészítési üzemi alapszaktudás					630				630
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapszaktudás	54								54
	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	6								6
	Technológiai alapszaktudás	12								12
	Alapkészítmények 1	36								36
	Előkészítési és ételkészítési alapszaktudás gyakorlat		40	49						89
	Tűzvédelmi terv elemzése, HACCP		4							4

	dokumentáció kitöltése, értelmezése								
	Technológiai alapgyakorlatok	10	19						29
	Alapkészítmények 1	26	30						56
10075-12 Ételkészítés	Ételkészítési ismeretek							64	64
	Az ételkészítés sajátos területei							50	50
	Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és kalkulációja							6	6
	Különleges és új konyhatechnikák és kapcsolódó technológiák							4	4
	Munkaszervezés 2							4	4
	Ételkészítési gyakorlat							624	624
	Az ételkészítés sajátos területei							50	50
	Vendég előtti ételkészítés							6	6
	Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal							6	6
	Büfé és rendezvény ételek kalkulációja számítógépen							2	2
	Ételkészítési üzemi gyakorlat							560	560
	Összesen:	324	72	140	198	702	160	208	624
A három év összes óraszám e/gy:								730	1698
Elméleti/gyakorlati óraszámok %-os aránya:								30	70

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

A táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám 90-92 %-a került felosztásra.

Az időkeret fennmaradó részének 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.

A

10044-12 azonosító számú

ÉLELMISZER, FOGYASZTÓVÉDELEM
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

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

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

1. Általános élelmiszer ismeretek, fogyasztóvédelem elmélet tantárgy **36**
óra

A tantárgy tanításának célja

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

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

1.1. Témakörök és elemeik

Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése **16 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 feldolgozása folyamán bekövetkező változások
- Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
- Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége
- Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei **8 óra**

- Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei:
- Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei
- A helységek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma
- Bejáratok, raktárak, előkészítő helységek, konyhák, műhely, mosogatók, vendégtér, szociális helységek kialakításának követelményei.
- Személyi higiénia
- Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása
- Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei:

- Képzési-, egészségügyi-, szakmai- és erkölcsi feltételek

Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei

8 óra

- A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
- Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
- Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
- Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

Fogyasztóvédelem

4 óra

- Hazai fogyasztóvédelmi szabályok, EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- A Vásárlók Könyve
- Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettség

1.2. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése

1.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

1.4. A tantárgy értékelésének módja

1.5. A továbbhaladás feltételei

2. Élelmiszerek csoportjai elmélet tantárgy

68 óra

A tantárgy tanításának célja

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

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

2.1. Témakörök és elemeik

Állati eredetű élelmiszerek

28 óra

- Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfiszír háj, tepertő, állati

- eredetű olajak) jellemzése felhasználása
- Tej tejkészítmények, tejtermékek jellemzése felhasználása
- Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei.
- Hús, húsipari termékek jellemzése felhasználása
- Baromfiipari termékek, vágott baromfik, jellemzése felhasználása
- Vadak jellemzése felhasználása
- Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása
- Egyéb hidegvérűállatok jellemzése felhasználása.

Növényi eredetű élelmiszerek

28 óra

- Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása
- Zöldségek jellemzése és felhasználása
- Gyümölcsök jellemzése és felhasználása
- Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása

Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk

3 óra

- Természetes édesítőszeres jellemzése és felhasználása
- Mesterséges édesítőszeres jellemzése és felhasználása
- Kakaópor jellemzése és felhasználása
- Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása
- Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása
- Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

Fűszerek, ízesítők, zamatosítók, és állományjavítók

2 óra

- Fűszerek jellemzése és felhasználása
- Ízesítőanyagok só és ecet jellemzése felhasználása
- Adalékanyagok jellemzése és felhasználása
- Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

Italok

7 óra

- Alkohol tartalmú italok jellemzése és felhasználása
- Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása

2.2. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése

2.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

2.4. A tantárgy értékelésének módja

2.5. A továbbhaladás feltételei

A

10045-12 azonosító számú

GAZDÁLKODÁS
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás					Szakmai számítások						
	A gazdálkodás elemei, a piac	A vendéglátás fogalma, személyi, tárgyi feltételei	A vendéglátás tevékenységei Üzletkörök, üzlettipusok, munkakörök Nyomtatványok	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák Munkaügyi ismeretek	Viselkedéskultúra, kommunikáció, marketing	Viszonyszámok	Árképzés,	Készletgazdálkodás	Jövedelmezőségi számítások	Elszámoltatás	Létszám és bérgazdálkodás	Tápérték, tömeg és veszteségszámítások
FELADATOK												
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	x		x		x				x	x		
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot						x				x	x	
Választékot állít össze, árlapot készít			x				x	x				
Figyelemmel kíséri az árukészletet			x					x		x		
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból			x					x				
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását			x						x			
Rendelést állít össze			x									
Árut vesz át			x									
Leltározási feladatokat végez			x							x		
Bizonylatokat állít ki			x				x			x		
Standol, elszámol a napi bevétellel			x							x		
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki			x					x				
Jelenléti ívet vezet			x								x	
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást			x								x	
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz							x		x			

Anyaghányadot, kalkulációt készít			x				x					x
Veszteségszámításokat végez			x									x
Gazdálkodási számításokat végez			x		x	x	x	x	x	x	x	x
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát												x
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat végez												x
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását									x			
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalozási lehetőségeket és azok feltételeit					x							
Üzlettípusa marketingelemeit használja	x		x		x							
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat	x		x		x							
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit	x		x		x							
SZAKMAI ISMERETEK												
A gazdálkodás körfolyamata és elemei	x											
A gazdálkodás piaci szereplői	x											
A piacok csoportosítása	x											
A piaci tényezők és azok összefüggései	x											
A piaci verseny	x											
A gazdálkodás alapegységei	x											
A vállalkozások lényege és jellemzői					x							
Gazdálkodás és ügyvitel			x									
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák									x			
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése			x						x			
Az áruátvétel szabályai, folyamata			x							x		
Költségelszámolás									x	x		x
Az anyagfelhasználás mérése											x	
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei			x			x						
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei		x	x						x			
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei		x						x				
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér			x									

Az üzleti gazdálkodás bizonylatai			x									
A gazdálkodás elemei, összefüggése és eredménye									x			
A vendéglátás gazdasági számításai			x									
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók			x			x	x	x	x	x	x	x
Létszám és bér gazdálkodással kapcsolatos mutatók			x								x	
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók			x					x				
Árképzés			x				x					
Marketing alapismeretek			x									
Marketing és reklámeszközök a vendéglátásban	x		x		x							
Értékesítés ösztönzés elemei	x		x		x							
Viselkedéskultúra, kommunikáció					x							x
Az üzleti élet írásbeli formái					x							
A vendéglátás üzletkörei és típusai			x	x								
SZAKMAI KÉSZSÉGEK												
Olvasott szakmai szöveg megértése												x
Szakmai nyelvi íráskészség												x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése												x
Szakmai nyelvű beszéd-készség												x
Elemi számolási készség						x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK												
Önállóság	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szorgalom, igyekezet	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK												
Közérthetőség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK												
Tervezési képesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rendszerező képesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Áttekintő képesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

3. Vendéglátó gazdálkodás elmélet tantárgy

86 óra

A tantárgy tanításának célja:

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

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

3.1. Témakörök és elemeik

A gazdálkodás elemei, a piac

8 óra

- a gazdálkodás alapegységei
- a gazdálkodás kör folyamata és elemei (szükséglet, termelés, elosztás, fogyasztás, újratermelés)
- a piac tényezői, kereslet, kínálat, ár, a piacok csoportosítása, szereplői, működése, befolyásolói, piaci formák, piactípusok
- piaci verseny
- munkaerő piaci versenyképesség

A vendéglátás fogalma, személyi, tárgyi feltételei

4 óra

- a vendéglátás fogalma, jellemzői, helye, szerepe a gazdálkodásban
- a vendéglátás feladata (figyelembe véve a változó és differenciált fogyasztói szokásokat)
- a vendéglátás ágazati besorolása
- a vendéglátás személyi, tárgyi feltételei
- a vendéglátás sajátosságai

A vendéglátás tevékenységei A. Üzletkörök, üzlettípusok Nyomtatványok

34 óra

- a különböző üzletkörök ismertetése
- az üzlettípusok jellemzői (étel,- ital kínálat, vendégkör, fogyasztói szokások, jellemző berendezési tárgyak, eszközök, termelő és értékesítő helységek, választék kialakítása, közlése)
- Fő-mellékmunkafolyamatok, kiegészítő tevékenységek
- Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete

(készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, stb.)

- Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai, bizonylatai (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy)
- Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai, folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése

A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Munkaügyi ismeretek

20 óra

- az egyéni és legjellemzőbb társas vállalkozási formák jellemzői, alapításuk, működésük feltételei
- társas vállalkozások megszűnésének módjai: felszámolás, végelszámolás-csődeljárás
- munkaviszony létesítése, megszüntetése,
- munkaszerződés tartalmi elemei,
- munkavállaló és munkáltató jogai, kötelezettségei
- a vendéglátás munkaerő gazdálkodásának jellemzői: munkakörök, munka időbeosztás, szabadság, anyagi felelősség, jelenléti ív
- bérezéssel kapcsolatos ismeretek: alapfogalmak, mutatók, munkabér járulékok, levonások, nettó-bruttó bér
- adózási alapfogalmak: fogalmi szinten SZJA (adófizetettek köre, adóelőleg, adókulcs, bevallás, adómegfizetés) Társasági adó (jellemzői, adófizetettek köre, adóelőleg, adókulcs, adómegfizetés)

Viselkedéskultúra, kommunikáció, marketing

20 óra

- alapvető etikett és protokollszabályok, személyiségtípusok, vendégtípusok, konfliktuskezelés
- vendég és pincér közötti kommunikáció: köszönés, vendégfogadás, információadás, elköszönés
- a marketing tevékenység fogalma, területei, a vendéglátóiparra jellemző eszközei. Reklámeszközök a vendéglátásban

3.2. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése

3.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

3.4. A tantárgy értékelésének módja

3.5. A továbbhaladás feltételei

A tantárgy tanításának célja:

A tantárgy keretében a tanulók alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretekre tesznek szert. Képesek lesznek elemezni, értékelni, tervezni a vendéglátó üzletek bevételét, eredményét, kiadásait. Elsajátítják az optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismereteket. A megtanult mutatók, viszonyszámok segítségével tervezni, és elemezni tudják a bevétel összetételét. Képesek lesznek meghatározni az optimális munkaerő nagyságát, összetételét. Megtervezik a rendelkezésre álló tárgyi és humán erőforrások maximális kihasználtságát.

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül**4.1. Témakörök és elemeik****Viszonyszámok****10 óra**

- dinamikus viszonyszámok
- bázisviszonyszámok
- láncviszonyszámok
- megoszlási viszonyszámok

Árképzés**24 óra**

- bruttó, nettó ár kiszámítása
- ÁFA számítás, ÁFA egyenleg
- árképzés a vendéglátásban (beszerzési ár, kalkuláció ételek, italok, cukrásztermékek esetében, árengedmények)

Készletgazdálkodás**20 óra**

- áruforgalmi mérleg
- forgási sebesség
- átlagkészlet

Jövedelmezőségi számítások**12 óra**

- az üzleti gazdálkodás, bevételek, kiadások, költségek, eredmény fogalma, jellemzői
- jövedelmezőségi tábla bruttó bevételből adózatlan és adózott eredmény kiszámítása

Elszámoltatás **6 óra**

- raktár elszámoltatás
- termelés elszámoltatása
- értékesítés elszámoltatása

Létszám és bérgazdálkodás **6 óra**

- termelékenységi és munkaerő-gazdálkodási mutatók értelmezése

Tápérték, tömeg és veszteségszámítások **8 óra**

- anyaghányad számítás ételek italok, cukrászati termékek esetén,
- veszteségszámítás, tömegszámítás
- tápanyag és energiaszámítás, élelmiszerek tápanyag és energiatartalmának kiszámítása, tápanyagszükséglet

4.2. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése

4.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

4.4. A tantárgy értékelésének módja

4.5. A továbbhaladás feltételei

A
10046-12 azonosító számú
SZAKMAI IDEGEN NYELV
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

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

10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv		
	Szakmai kifejezések	Szakmai technológiák	Szakmai szituációk
FELADATOK			
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel			x
Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét			x
Idegen nyelven telefonál			x
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el		x	
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad			x
Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x	x	x
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK			
Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	x	x	x
Etikett protokoll idegen nyelven			x
Illemtani formulák idegen nyelven			x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	x		x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a szállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal	x		x
Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven	x		x
Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája	x	x	
Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	x	x	
Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven	x	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Idegen nyelvű beszédképesség			x
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	x	x	x

Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	
Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése	x	x	
Elemi számolási készség idegen nyelven	x		
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Szorgalom, igyekezet	x	x	x
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Határozottság			x
Kapcsolatteremtő készség			x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK			
Logikus gondolkodás		x	
Gyakorlatias feladatértelmezés		x	x

5. Szakmai idegen nyelv elmélet tantárgy

104 óra

A tantárgy tanításának célja

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

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

5.1. Témakörök és elemeik

Szakmai kifejezések

35 óra

- Gasztronómia nyersanyagai
- Cukrászkészítmények megnevezései
- Ételek megnevezései
- Italok megnevezései
- Vendéglátóipari egységek és helyiségeik
- Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései
- Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
- Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
- Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

Szakmai technológiák

31 óra

- Cukrászati technológiák
- Ételkészítési technológiák
- Italok készítése, felszolgálatás folyamatai

Szakmai szituációk

38 óra

- Kommunikáció a munkatársakkal
- Etikett, protokoll alkalmazása
- Kommunikáció a vendégekkel
- Vendégek fogadása
- Ajánlás idegen nyelven
- Rendelésfelvétel idegen nyelven
- Panaszkezelés

5.2. A képzési helyszín jellege, javasolt felszerelése

5.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

5.4. A tantárgy értékelésének módja

5.5. A továbbhaladás feltételei

A
10048-12 azonosító számú
ÉTELKÉSZÍTÉS ALAPJAI
című
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

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

10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapok		Ételkészítési alapgyakorlat		
	Alapkészítmények 2	Munkaszervezési alapok	Alapkészítmények 2	Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervvek készítése	Ételkészítési üzemi alapgyakorlat
FELADATOK					
Tájékozódik a napi feladatokról		x			
Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat	x		x		x
Használja a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket	x	x	x		x
Hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít, tálal	x		x		x
Meleg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és alkalmazza	x		x		x
Sós tészta ételeket készít, tálal	x		x		x
Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal	x		x		x
A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal	x		x		x
Házi szárnyasokból ételek készit és tálal	x		x		x
Vadhúsokból ételeket készit és tálal	x		x		x
Éttermi meleg-tésztákat készit, törekedve a hagyományos készitési módra, újszerű megjelenési formában tálalva	x		x		x
Egyszerű menüt elkészit és tálal	x	x		x	x
Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszit	x		x		x
Ügyel a vagyonbiztonságra	x		x		x
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	x		x		x

SZAKMAI ISMERETEK					
Az ételkészítés alap, kiegészítő, és befejező műveletei	x		x		x
Hagyományos ételekhez tartozó mártások	x		x		x
Meleg előételek	x		x		x
Sós tésztaételek	x		x		x
Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	x		x		x
Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága	x		x		x
Házi szárnyasokból készíthető ételek	x		x		x
Vadhúsokból készíthető ételek	x		x		x
Éttermi meleg-tészták	x		x		x
Menü összeállítás alapszabályai		x			x
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői	x		x		x
Üzemtan	x		x		x
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi és vagyonvédelmi szabályai	x		x		x
Napi konyhai feladatok	x	x		x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK					
Kézírás	x			x	x
Olvasott szakmai szöveg megértése		x	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x		x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x		x		x
Elemi számolási készség	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK					
Állóképesség			x		x
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)			x		x
Kézügyesség			x		x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK					
Kompromisszumképesség	x	x			x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK					
Áttekintő képesség	x	x	x	x	x
A környezet tisztántartása			x		x
Problémamegoldás, hibaelhárítás			x		x

6. Ételkészítési alapok tantárgyelmélet

216 óra

A tantárgy tanításának célja

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

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

6.1. Témakörök és elemeik

Alapkészítmények 2

202 óra

Mártások, pecsenyelevek
Meleg előételek
Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek
Vágóállatokból készíthető ételek
Házi szárnyasokból készíthető ételek
Vadhúsokból készíthető ételek
Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek

Munkaszervezési alapok

14 óra

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

6.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése

Tanterem

6.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

6.4. A tantárgy értékelésének módja

6.5. A továbbhaladás feltételei

7. Étélkészítési alapgyakorlat gyakorlat tantárgy

1001 óra

A tantárgy tanításának célja

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

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

7.1. Témakörök és elemeik

Alapkészítmények 2

28 óra +84 ÖGY / 72 óra +160 ÖGY /16 óra

Mártások, pecsenyelevek készítése
Meleg előételek készítése
Ételek készítése halakból és hidegvérűekből
Ételek készítése vágóállatokból
Ételek készítése házi szárnyasokból
Ételek készítése vadhúsokból készíthető ételek
Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek készítése

Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése

4 óra/7 ÖGY

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

Ételkészítési üzemi alapgyakorlat

630 óra

Mártások, pecsenyelevek készítése
Meleg előételek készítése
Ételek készítése halakból és hidegvérűekből
Ételek készítése vágóállatokból
Ételek készítése házi szárnyasokból
Ételek készítése vadhúsokból készíthető ételek
Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek készítése
Munkaterv készítése nagy létszámra

7.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése

7.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

7.4. A tantárgy értékelésének módja

7.5. A továbbhaladás feltételei

A
10049 azonosító számú
KONYHAI KISEGÍTÉS
című
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

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

10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapismeretek (saláták, főzelékek, köretetek, levesek)			Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat		
	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	Technológiai alapismeretek	Alapkészítmények 1 (Tűzvédelmi terv elemzése, HACCP dokumentáció kitöltése, értelmezése	Technológiai alapgyakorlatok	Alapkészítmények 1
FELADATOK						
Elvégzi az egyéni előkészületeit	x			x		
Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról	x	x			x	x
Nyers és feldolgozott élelmiszereket készít elő: húst, halat, zöldség- és gyümölcsfélét, tojást, malomipari termékeket	x	x	x		x	
Ételkészítési alap-, kiegészítő-, és befejező műveleteket végez	x	x	x		x	x
Salátákat, önteteket készít, tálal	x		x		x	x
Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülű főzelékeket, köreteket készít, tálal	x	x	x		x	x
Leveseket és levesbetéteket készít, tálal	x	x	x		x	x
Az étel jellegének megfelelően készen tart		x	x		x	x
Gondoskodik a maradvány tárolásáról	x		x	x		x
Szükség szerint mosogat	x					x
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében	x					x
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	x			x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK						
Húsbontás			x			x

Saláták és öntetek			x			x
Főzelékek, köretetek			x			x
Levesek, levesbetétek			x			x
Ételkészítés alap-, kiegészítő-, és befejező műveletei		x	x		x	x
Anyagfelhasználás ellenőrzése			x			x
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti és munkavédelmi szabályai	x					
Munkahelyi-, és személyi higiénia	x					
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemző	x	x			x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése	x	x				x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x				x
Szakmai nyelvű beszédkésztség	x	x				x
Elemi számolási készség			x			x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)					x	x
Elhivatottság, elkötelezettség	x			x		x
Önállóság						x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Motiválhatóság			x			x
Irányíthatóság		x	x		x	x
Együttműködés			x	x		x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK						
Módszeres munkavégzés		x	x		x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés			x			x
A környezet tisztántartása		x	x		x	x

8. Előkészítési és ételkészítési alapismeretek elmélet tantárgy 54 óra

A tantárgy tanításának célja

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

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

8.1. Témakörök és elemeik

Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP **6 óra**

Munkavédelmi előírások
Balesetvédelmi előírások
Tűzvédelmi előírások
Gépek, berendezések munkaeszközök előírás szerinti használata
Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata
Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában
HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság

Technológiai alapismeretek **12 óra**

A konyhák és kapcsolódó helyiségek kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései
Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai
Előkészítő műveletek
Elkészítő műveletek
Elkészítő műveleteket kiegészítő műveletek
Befejező műveletek

Alapkészítmények 1 **36 óra**

Saláták és öntetek
Főzelékek, köretek
Levesek, levesbetétek

8.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése

8.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

8.4. A tantárgy értékelésének módja

8.5. A továbbhaladás feltételei

9. Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat tantárgy 89 óra

A tantárgy tanításának célja

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

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

9.1. Témakörök és elemeik

Tűzvédelmi terv elemzése, HACCP dokumentáció kitöltése, értelmezése 4 óra

A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása
A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával

Technológiai alapgyakorlatok 10 óra/19 ÖGY

Az élelmiszerek kiválasztása
Az élelmiszerek előkészítése
Az elkészítés műveletei
Az elkészítés kiegészítő műveleti
Befejező műveletek

Alapkészítmények 1 26 óra/30 ÖGY

Saláták és öntetek készítése
Főzelékek, köretek készítése
Levesek, levesbetétek készítése

9.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése

9.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

9.4. A tantárgy értékelésének módja

9.5. A továbbhaladás feltételei

A
10075-12 azonosító számú

ÉTELKÉSZÍTÉS
című

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

10075-12 Étélkészítés	Étélkészítési ismeretek				Étélkészítési gyakorlat				
	Az étélkészítés sajátos területei	Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és kalkulációja	Különleges és új konyhatechnikák és kapcsolódó technológiák	Munkaszervezés 2	Az étélkészítés sajátos területei	Vendég előtti étélkészítés	Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal	Büfé és rendezvény ételek kalkulációja számítógépen	Étélkészítési üzemi gyakorlat
FELADATOK									
Kapcsolatot tart a társrészlegekkel				x					x
Alkalmazza a különleges és új konyhatechnikát, technológiákat, alapanyagokat			x				x		x
A korszerű táplálkozás ismérveinek megfelelően vegetáriánus és reform ételeket készít		x				x	x		x
A nemzetközi étkezési szokások alapján jellegzetes nemzetközi ételeket készít és tálal	x				x		x		x
Nemzeti ételeket készít és tálal	x				x		x		x
Hideg, meleg előételeket készít és tálal	x				x		x		x
Hidegtálat tervez és készít	x		x		x		x		x
Büfé és rendezvényételeket készít	x		x		x		x		x
Tányérdesszerteket készít és tálal	x		x		x		x		x
Hideg édességeket készít és tálal	x		x		x		x		x
Vendég előtti étélkészítési műveleteket végez						x			x
Díszítőelemeket készít	x				x				x
Alkalmi menüsört állít össze és készít		x					x	x	x
Étlapot tervez és készít		x					x	x	x
Étrendet állít össze		x					x	x	x
Megtervezi és megvalósítja az ételek tálalását és díszítését	x				x				x

Számítógépet kezel, menüt állít össze, adatokat rögzít, szakmai számításokat végez excel táblában								x	x
Betartatja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	x				x		x		x
Betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	x				x				x
SZAKMAI ISMERETEK									
Termelés technológiai folyamatai, a beszerzéstől az értékesítésig	x				x				x
Az ételkészítés alap, kiegészítő és befejező műveletei	x				x		x		x
Vegetáriánus, reform ételek					x		x		x
Egyes nemzetek jellegzetes ételei	x				x				x
Hazai ételkülönlegességek	x		x		x				x
Hideg és meleg előételek	x		x		x				x
Különleges és összetett levesek	x				x				x
Hidegkonyhai készítmények	x		x		x				x
Tányérdesszertek	x				x				x
Hideg édességek									x
Büfé és rendezvény ételek	x		x		x		x		x
Tálalás									x
A hagyományos és az alternatív étrendek összeállításának szabályai		x						x	x
Vendég előtti ételkészítés						x			x
Tálalási szabályok, műveletek	x				x	x			x
Díszítési szabályok, műveletek	x				x				x
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői	x		x		x				x
Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnikai alapismeretek		x						x	x
Üzemtan	x				x				x
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi és vagyonvédelmi szabályai	x				x				x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK									
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x			x		x		x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség		x			x	x	x	x	x
Elemi számolási készség	x				x			x	x
Elemi szintű számítógép használat								x	x

SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK									
Külső megjelenés	x				x	x			x
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x	x		x	x	x	x	x
Fejlődőképesség, önfejlesztés			x			x			
TÁRSAS KOMPETENCIÁK									
Rugalmasság			x		x		x		x
Kompromisszumkésztség					x	x		x	x
Irányítási készség					x				x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK									
Rendszerező képesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Új ötletek, megoldások kipróbálása			x			x	x		x
Harmóniára, esztétikára való törekvés	x	x			x	x	x		x

10. Ételkészítési ismeretek elmélet tantárgy

64 óra

A tantárgy tanításának célja

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

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

10.1. Témakörök és elemeik

Az ételkészítés sajátos területei

50 óra

hidegkonyhai készítmények
különleges és összetett levesek
hideg édességek
tányérdesszertek
hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei

Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és kalkulációja

6 óra

étlap összeállítása
hagyományos étrend összeállítása
alkalmi menüsor összeállítása
az anyaghányadok és a szükséges nyersanyagok mennyiségeinek meghatározása
ármeghatározás szabályai

Különleges és új konyhatechnikák és kapcsolódó technológiák

4 óra

Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása

Munkaszervezés 2

4 óra

A konyhai személyzet hierarchiája, feladatkörök, hatáskörök
A munkarend kialakítása
Kapcsolattartás a társrészlegekkel

10.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése

10.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák

A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek

10.4. A tantárgy értékelésének módja

10.5. A továbbhaladás feltételei

11. Ételkészítési gyakorlat tantárgy

624 óra

A tantárgy tanításának célja

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

Elsajátított közismereti, szakmai tartalmak, melyekre a tantárgy épül

11.1. Témakörök és elemeik

Az ételkészítés sajátos területei

50 óra

Hidegkonyhai készítmények elkészítése

Különleges és összetett levesek készítése

Hideg édességek készítése

Tányérdesszertek készítése

Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételeinek elkészítése

Vendég előtti ételkészítés

6 óra

Az eszközök előkészítése

Ételek előkészítése

Ételek elkészítése

Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal

6 óra

A kínálat meghatározása

A technológia kiválasztása

Ételek elkészítése

Büfé- és rendezvény ételek kalkulációja számítógépen**2 óra**

A kínálat elemeinek meghatározása
A kínálat összeállítása
A kínálat kalkulációjának elkészítése
Árképzés szabályainak alkalmazása

Ételkészítési üzemi gyakorlat**560 óra**

Hidegkonyhai készítmények elkészítése
Különleges és összetett levesek
Hideg édességek készítése
Tányérdesszertek készítése
Hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételeinek elkészítése
Vendég előtti ételkészítés
Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal
Büfé és rendezvény ételek kalkulációja számítógépen

11.2. A képzési helyszín jellege javasolt felszerelése**11.3. A tantárgy elsajátítása során alkalmazott módszerek, tanulói tevékenységformák****A tanulási nehézségekkel küzdő, tanulók fejlesztését szolgáló módszerek****11.4. A tantárgy értékelésének módja****11.5. A továbbhaladás feltételei**