

**KÉPZÉSI PROGRAM**  
**(SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS)**

**SZAKÁCS**

**MEGNEVEZÉSŰ SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉSI  
PROGRAM**

**A SZAKMA AZONOSÍTÓ SZÁMA: 4 1013 23 05**

**Vonatkozó jogszabályok:**

**2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről**  
**12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet**

*KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER*  
*Szakács*

**KÉPZÉSI PROGRAM**

**1. Alapadatok**

<b>A programtervezés alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:</b>		
1.1.	Megnevezése:	<b>Szakács</b>
1.2.	Száma:	<b>4 1013 23 05</b>
1.3.	Ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
1.4.	Kapcsolódó részszakma	Szakácssegéd
1.5.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	4
1.6.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	4
1.7.	A szakma szakmairányai	-
1.8.	Ágazati alapoktatás megnevezése	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
1.9.	Szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók/képzésben részt vevő személyek maximális száma	
1.10.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama	nappali szakképző 10. évfolyam – 175 óra Felnőttek oktatása -... óra
<b>A képzés célja:</b>		
1.11.	<p>A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.</p> <p>Az cukrász szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal.</p> <p>Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik.</p> <p>A raktárkészletet figyelemmel kíséri és az árrendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi.</p> <p>A raktározást felügyeli, ellenőrzi.</p> <p>Munkabeosztást tervez, ír.</p> <p>Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz.</p> <p>Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollégáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett.</p> <p>Jó szervezőkészséggel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik.</p> <p>Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.</p>	
<b>A képzés célcsoportja:</b>		
1.11.	A képzési program elérhető minden olyan tanuló/képzésben résztvevő egyén számára, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képesítés megszerzését tűzte ki célként maga elé.	

# KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER

## Szakács

### 2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei	
2.1.	<p>A felettesei kéréseit munkavégzés közben képes megérteni, értelmezni.</p> <p>Konyhatechnológiai alap-és különleges műveletek ismerete.</p> <p>Képes megkülönböztetni az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat.</p> <p>Az ételkészítéshez használatos vendéglátóipari eszközök, szerszámok kiválasztásának ismerte.</p> <p>A hatályos munkaügyi jogszabályok ismerete, melyek a vendéglátó tevékenységre jellemzőek.</p> <p>Hidegkonyhai előkészítő, lekészítő és befejező műveletek ismerete. Az elkészült ételek jellegüknek megfelelő tálalásának ismerete.</p> <p>A rendezvények catering típusainak megkülönböztető ismerete. A megrendelői igények alapján képes összeállítani, megtervezni a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menü összeállításának ismerete. Képes figyelembe venni az üzlet jellegét és a szezonalitást.</p> <p>A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészlet felmérésének ismerete. Ismeri az árurendelés, áruátvétel, raktározás elveit.</p> <p>Képes árut vételezni és megrendelési mennyiséget számolni. Ismeri az üzlet napi munkamenetét biztosító tevékenységet.</p> <p>Ismeri a veszteség-, és tömegnövekedés számolást.</p> <p>Képes adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát összeállítani. Képes figyelembe venni a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.</p> <p>Ismeri a készletgazdálkodást.</p> <p>Ismeri az árukosarat és képes belőle menüsört összeállítani.</p>

### 3. A szakmai oktatásba történő belépés feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség:	<b>Alapfokú iskolai végzettség</b>
3.2.	Szakmai előképzettség:	nem szükséges
3.3.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	<b>10. évfolyam:</b> Ételkészítés-technológiai ismeretek – 558 óra Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása – 72 óra Összesen: 630 óra (heti 17,5 óra) <b>11. évfolyam:</b> Ételkészítés-technológiai ismeretek – 465 óra Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása – 62 óra Ételek tálalása – 15,5 óra Összesen: 542,5 óra (heti 17,5 óra)
3.4.	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	<b>szükséges</b>
3.5.	Pályaalkalmassági vizsgálat	<b>szükséges</b>
3.6.	Sikeres ágazati alapvizsga	<b>Szükséges</b>
3.7.	Egyéb feltételek:	-

*KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER*  
**Szakács**

**4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek**

4.1.	Személyi feltételek	Szakirányú oktatásért felelős személy-szakács szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy
4.2.	Egyéb dolgozók:	

**5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

5.1.	Tárgyi feltételek a szakirányú oktatásra	<p>Bain marie          Burgonyakoptató – burgonyaszeletelő – zöldségszeletelő          Egyetemes konyhagép          Elektromos kisgépek          Főző-sütőedények          Főzőüst          Grillező-rostlap          Húsdaráló          Hűtők-fagyasztók – sokkolók          Kézi szerszámok          Kézi turmix          kombisütő – gőzpároló          Konfitáló – lassú sütő          Konyhai kiegészítő eszközök          Kutter – pépesítő          Mérleg          Mikrohullámú készülékek          Mosogatógép – edény tisztító gép – evőeszköz szárító          Mosogatómedencék          Munkaasztalok          Olaj-gyorssütő          regeneráló szekrény          Rostsütő          Rozsdamentes pultok, állványok          Salamander          Salátacentrifuga          Serpenyők          Sokkoló          Sous-vide gép          Sütők          Számítógép          Szeletelő          Tűzhelyek          Vágólapok          Vákuumsomagológép</p>
------	--	--

*KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER*  
*Szakács*

**6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama**

6.1.	Projekt alapú oktatásszervezés esetén	
<b>10. évfolyam:</b> Összesen: 630 óra (heti 17,5 óra)	<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	
	Projekt alapú foglalkozások	334 óra (60%)
	Elméleti foglalkozások	224 óra(40%)
	Összesen	558 óra
	<b>Konyhai berendezések-gépek ismerete kezelése, programozása</b>	
	Projekt alapú foglalkozások	60 óra
	Elméleti foglalkozások	12 óra
	Összesen	72 óra
<b>11. évfolyam:</b> Összesen: 542,5 óra (heti 17,5 óra)	<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	
	Projekt alapú foglalkozások	372 óra
	Elméleti foglalkozások	93 óra
	Összesen	465 óra
	<b>Ételek tálalása</b>	
	Projekt alapú foglalkozások	5,5 óra
	Elméleti foglalkozások	10 óra
	Összesen	15,5 óra
	<b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	
	Projekt alapú foglalkozások	50 óra
	Elméleti foglalkozások	12 óra
	Összesen	62 óra

*KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER*  
*Szakács*

**7. Tanulási területek**

**7.1. Tanulási területek**

7.1.1.	Megnevezése:	<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>
7.1.2.	Célja:	<p>A képzés célja, hogy a tanuló rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.</p> <p>A tanuló megismerje a konyhatechnológiákat.</p> <p>A korábban megszerzett alpanyagismereteire támaszkodva képes legyen beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből, melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket.</p> <p>A tanulók tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.</p> <p>A tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre és tudjanak csapatban dolgozni.</p> <p>A tanulók képesek legyenek az éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreálni.</p> <p>képesek legyenek árukosárból ételeket és az ételekből menüket összeállítani.</p>
7.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	<p><b>10. évfolyam:</b></p> <p>Projekt módszer – 334 óra</p> <p>Bemutató, szemléltetés – 45 óra (20 %)</p> <p>Gyakorlati feladatmegoldás – 179 óra (80%)</p> <p><b>11. évfolyam</b></p> <p>Projekt módszer – 279 óra</p> <p>Bemutató, szemléltetés – 38 óra</p> <p>Gyakorlati feladatmegoldás – 148 óra</p>
7.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Egyéni munka, páros munka, csoportmunka
7.1.5.	Óraszám:	10. évfolyam – 558 óra 11. évfolyam – 465 óra
7.1.6.	<p><b>A tanulási terület tartalma 10. évfolyam – 558 óra</b> Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:</p>	

## KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER

### Szakács

<b>Főzés</b> témakör: 159 óra	
<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>
Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – bemutatás, gyakorlás	14 óra
Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – bemutatás, gyakorlás	14 óra
Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – bemutatás, gyakorlás	14 óra
Posírozás: bevert tojás – bemutatás, gyakorlás	7 óra
Beforralás: fűszerkivonatok – bemutatás, gyakorlás	3 óra
Blansírozás: zöldségek előfőzése – bemutatás, gyakorlás	4 óra
Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában – bemutatás, gyakorlás	4 óra
Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – bemutatás, gyakorlás	4 óra
Főzés - projekt	95 óra
<b>Gőzölés</b> témakör: 148 óra	
<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>
Közvetlen gőzölés – harcsafilé, zöldsége – bemutatás, gyakorlás	30 óra
Közvetett gőzölés – bemutatás, gyakorlás	29 óra
Gőzölés - projekt	89 óra
<b>Párolás</b> témakör: 129 óra	
<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>
Párolási technikák – elősütés, rövid és hosszú párolólé – bemutatás, gyakorlás	4 óra
Egyszerű párolás – halak, gyümölcsök – bemutatás, gyakorlás	8 óra
Összetett párolások – hússzeletek, nagyobb darab húsok, apró húsok, pörköltök – bemutatás, gyakorlás	40 óra
Párolás - projekt	77 óra
<b>Sütés I.</b> témakör: 122 óra	
<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>
Nyílt sütés – nyárson sütés: jellemzően egész állat sütés parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta sütése – bemutatás, gyakorlás	4 óra
Rostonsütés – bemutatás, gyakorlás	5 óra
Serpenyőben kevés zsiradékban sütés – bemutatás, gyakorlás	10 óra
pirítás – bemutatás, gyakorlás	10 óra
Sugárzó hővel történő sütés – bemutatás, gyakorlás	10 óra
Bő olajban sütés – bemutatás, gyakorlás	10 óra
Sütés I. - projekt	73 óra

**KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER**  
**Szakács**

4.1.7.	<b>A tanulási terület tartalma 11. évfolyam – 465 óra</b> Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:																				
<b>Sütés II. témakör: 80 óra</b>																					
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><b>Foglalkozások:</b></th> <th style="text-align: center;"><b>Óraszám</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zárt légterű sütések – sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersen – bemutatás-gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">32 óra</td> </tr> <tr> <td>Sütés II. - projekt</td> <td style="text-align: center;">48 óra</td> </tr> </tbody> </table>		<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>	Zárt légterű sütések – sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersen – bemutatás-gyakorlás	32 óra	Sütés II. - projekt	48 óra														
<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>																				
Zárt légterű sütések – sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersen – bemutatás-gyakorlás	32 óra																				
Sütés II. - projekt	48 óra																				
<b>Különleges technológiák témakör: 77 óra</b>																					
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><b>Foglalkozások:</b></th> <th style="text-align: center;"><b>Óraszám</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konfitálás – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">5 óra</td> </tr> <tr> <td>Sous vide – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">6 óra</td> </tr> <tr> <td>Marinálás – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">5 óra</td> </tr> <tr> <td>Füstölés – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">5 óra</td> </tr> <tr> <td>Különleges technológiák - projekt</td> <td style="text-align: center;">46 óra</td> </tr> </tbody> </table>		<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>	Konfitálás – bemutatás, gyakorlás	5 óra	Sous vide – bemutatás, gyakorlás	6 óra	Marinálás – bemutatás, gyakorlás	5 óra	Füstölés – bemutatás, gyakorlás	5 óra	Különleges technológiák - projekt	46 óra								
<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>																				
Konfitálás – bemutatás, gyakorlás	5 óra																				
Sous vide – bemutatás, gyakorlás	6 óra																				
Marinálás – bemutatás, gyakorlás	5 óra																				
Füstölés – bemutatás, gyakorlás	5 óra																				
Különleges technológiák - projekt	46 óra																				
<b>Cukrászat témakör: 110 óra</b>																					
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><b>Foglalkozások:</b></th> <th style="text-align: center;"><b>Óraszám</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tésztakészítési technológiák – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">6 óra</td> </tr> <tr> <td>Alapkrémek és alapkrémekből készített krémek – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">6 óra</td> </tr> <tr> <td>Változatos gyümölcskészítmények – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">5 óra</td> </tr> <tr> <td>Édes és sós töltelékek – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">5 óra</td> </tr> <tr> <td>Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">6 óra</td> </tr> <tr> <td>A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">6 óra</td> </tr> <tr> <td>Édes felfújtak, pudingok – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">5 óra</td> </tr> <tr> <td>Mártások, öntetek – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">5 óra</td> </tr> <tr> <td>Cukrászat - projekt</td> <td style="text-align: center;">66 óra</td> </tr> </tbody> </table>		<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>	Tésztakészítési technológiák – bemutatás, gyakorlás	6 óra	Alapkrémek és alapkrémekből készített krémek – bemutatás, gyakorlás	6 óra	Változatos gyümölcskészítmények – bemutatás, gyakorlás	5 óra	Édes és sós töltelékek – bemutatás, gyakorlás	5 óra	Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – bemutatás, gyakorlás	6 óra	A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták – bemutatás, gyakorlás	6 óra	Édes felfújtak, pudingok – bemutatás, gyakorlás	5 óra	Mártások, öntetek – bemutatás, gyakorlás	5 óra	Cukrászat - projekt	66 óra
<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>																				
Tésztakészítési technológiák – bemutatás, gyakorlás	6 óra																				
Alapkrémek és alapkrémekből készített krémek – bemutatás, gyakorlás	6 óra																				
Változatos gyümölcskészítmények – bemutatás, gyakorlás	5 óra																				
Édes és sós töltelékek – bemutatás, gyakorlás	5 óra																				
Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – bemutatás, gyakorlás	6 óra																				
A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták – bemutatás, gyakorlás	6 óra																				
Édes felfújtak, pudingok – bemutatás, gyakorlás	5 óra																				
Mártások, öntetek – bemutatás, gyakorlás	5 óra																				
Cukrászat - projekt	66 óra																				
<b>Speciális ételek témakör: 78 óra</b>																					
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><b>Foglalkozások:</b></th> <th style="text-align: center;"><b>Óraszám</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kímélő és mentes táplálkozáshoz tartozó alapanyagok – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">11 óra</td> </tr> <tr> <td>Kímélő ételek, menük – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">11 óra</td> </tr> <tr> <td>Mentes ételek és menük – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">10 óra</td> </tr> <tr> <td>Speciális ételek - projekt</td> <td style="text-align: center;">46 óra</td> </tr> </tbody> </table>		<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>	Kímélő és mentes táplálkozáshoz tartozó alapanyagok – bemutatás, gyakorlás	11 óra	Kímélő ételek, menük – bemutatás, gyakorlás	11 óra	Mentes ételek és menük – bemutatás, gyakorlás	10 óra	Speciális ételek - projekt	46 óra										
<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>																				
Kímélő és mentes táplálkozáshoz tartozó alapanyagok – bemutatás, gyakorlás	11 óra																				
Kímélő ételek, menük – bemutatás, gyakorlás	11 óra																				
Mentes ételek és menük – bemutatás, gyakorlás	10 óra																				
Speciális ételek - projekt	46 óra																				
<b>Ételkészítés árukosárból témakör: 120 óra</b>																					
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><b>Foglalkozások:</b></th> <th style="text-align: center;"><b>Óraszám</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>menüsor összeállítása – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">49 óra</td> </tr> <tr> <td>Ételkészítés árukosárból-projekt</td> <td style="text-align: center;">73 óra</td> </tr> </tbody> </table>		<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>	menüsor összeállítása – bemutatás, gyakorlás	49 óra	Ételkészítés árukosárból-projekt	73 óra														
<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>																				
menüsor összeállítása – bemutatás, gyakorlás	49 óra																				
Ételkészítés árukosárból-projekt	73 óra																				



**KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER**  
**Szakács**

7.2.1.	Megnevezése:	<b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>
7.2.2.	Célja:	A képzés célja, hogy a tanuló rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges. A tanuló elsajátítja a konyhai berendezések, gépek ismeretét, kezelését, programozását. Megismeri a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balsetmentes használatukat.
7.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	<b>10. évfolyam:</b> Projekt módszer – 42 óra Bemutató, szemléltetés – 5 óra Gyakorlati feladatmegoldás – 25 óra <b>11. évfolyam</b> Projekt módszer – 50 óra Bemutató, szemléltetés – 2 óra Gyakorlati feladatmegoldás – 10 óra
7.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Egyéni munka, páros munka
7.2.5.	Óraszám:	10. évfolyam – 72 óra 11. évfolyam – 62 óra
7.2.6.	<b>A tanulási terület tartalma 10. évfolyam – 72 óra</b> Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:	
<b>Konyhai berendezések, gépek és készülékek kezelése témakör: 72 óra</b>		
<b>Foglalkozások:</b>		<b>Óraszám</b>
Kéziszerszámok használata, tisztítása, karbantartása, kés élezés – bemutatás, gyakorlás		5 óra
Hűtő- és fagyasztóberendezések működési elve, programozása – bemutatás, gyakorlás		10 óra
Főző- és sütőberendezések használata, tisztítása, kezelése – bemutatás, gyakorlás		10 óra
Egyéb berendezések és gépek – pacojet, termomixer, szárító és aszalóberendezés, VarioCooking Center, sous-vide runner – bemutatás, gyakorlás		10 óra
Konyhai berendezések, gépek és készülékek kezelése - projekt		42 óra

**KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER**  
**Szakács**

7.2.7.	<b>A tanulási terület tartalma 11. évfolyam – 62 óra</b> Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:						
<b>Konyhai berendezések, gépek és készülékek kezelése</b> témakör: 62 óra							
<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><b>Foglalkozások:</b></th> <th style="text-align: center;"><b>Óraszám</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">12 óra</td> </tr> <tr> <td>Konyhai berendezések, gépek és készülékek kezelése - projekt</td> <td style="text-align: center;">50 óra</td> </tr> </tbody> </table>		<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek – bemutatás, gyakorlás	12 óra	Konyhai berendezések, gépek és készülékek kezelése - projekt	50 óra
<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>						
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek – bemutatás, gyakorlás	12 óra						
Konyhai berendezések, gépek és készülékek kezelése - projekt	50 óra						

7.3.1.	Megnevezése:	<b>Ételek tálalása</b>						
7.3.2.	Célja:	<p>A képzés célja, hogy a tanuló rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.</p> <p>A tanuló elsajátítja a tálalási formákat, a tálaló eszközöket és a tálalás szabályait.</p> <p>Értik a szezonális fogalmát, ismerik a szezonhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvény menük összeállítására és a feladatokhoz tartozó egyéb feladatok ellátására, kalkuláció összeállítására és átszámolására.</p> <p>Ismerik a nemzetközi konyhákat.</p> <p>Képesek megtervezni, minden szempontból figyelembe véve összeállítani a büféasztal kínálatát.</p>						
7.3.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	<b>11.évfolyam</b> Projekt módszer – 5,5 óra Bemutatás, szemléltetés – 5 óra Gyakorlati feladatmegoldás – 5 óra						
7.3.4.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Egyéni munka, páros munka						
7.3.5.	Óraszám:	11. évfolyam – 15,5 óra						
7.3.6.	<b>A tanulási terület tartalma 11. évfolyam – 15,5 óra</b> Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:							
<b>Ételek tálalása</b> témakör: 15,5 óra								
<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><b>Foglalkozások:</b></th> <th style="text-align: center;"><b>Óraszám</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Heti és alkalmi menük összeállítása, kalkulációja – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">10 óra</td> </tr> <tr> <td>Ételek tálalása - projekt</td> <td style="text-align: center;">5,5 óra</td> </tr> </tbody> </table>			<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>	Heti és alkalmi menük összeállítása, kalkulációja – bemutatás, gyakorlás	10 óra	Ételek tálalása - projekt	5,5 óra
<b>Foglalkozások:</b>	<b>Óraszám</b>							
Heti és alkalmi menük összeállítása, kalkulációja – bemutatás, gyakorlás	10 óra							
Ételek tálalása - projekt	5,5 óra							

# KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER

## Szakács

### 8. Projektek

8.1.	Projekt címe	Húsvéti ünnepségre javasoljon főételt és a vendég kérésére készítse el!
	Ágazat	Turizmus-vendéglátás
	Képzési szint:	szakirányú oktatás
	Évfolyam:	10. évfolyam
	Projekt termék:	Húsvéti ünnepi szokások, ételek, étkezési szokások–portfólió Étel kalkulációja, termékek készítésének leírása A termék készítéséhez szükséges gépek és berendezések, eszközök ismertetése - portfólió A termék receptje idegen nyelven Az étel elkészítése
	Projekt célja:	A tanuló elsajátítja a hagyományos ünnepi étkezésekhez tartozó termékek műveleteinek végrehajtását, az ételek elkészítését, feldolgozását, a termék befejezését, tálalását. Célja, olyan termék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásban és ízében a legmagasabb minőséget prezentálja. Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, az ételkészítési vagy különleges étkezési trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket. Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árurendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. Szakszerűen használja a konyhai munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, ételmszer-biztonsági előírásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, a szakmai alapszókincset ismeri.
	Projekt tartalma:	Kutatómunkát végez a húsvéti ünnep, étkezési szokások, ételek történetéről. A termék receptúráját megismeri, a szükséges kalkulációt elvégzi számítógép segítségével. Elkészíti a terméket az előírásoknak, kívánásoknak megfelelően. Előkészíti a nyersanyagokat, azokat kiméri és a terméket az előírásnak megfelelően elkészíti. Munkája során betartja a higiéniai-, balesetvédelmi előírásokat. A terméket a jellegének megfelelően díszíti, szeleteli, tálalja. A munkájáról fázisfotókat készít, a szükséges dokumentációt folyamatosan elvégzi. A szükséges gépeket, berendezéseket megfelelően kezeli. A termék elkészítését a tanult idegen nyelven leírja, a szakkifejezéseket kigyűjti.
	Projekt anyagigénye:	PONTOS ÖSSZEG
	Munkaformák:	részben önállóan végezhető
	Órakeret:	Ételkészítés-technológiai ismeretek – 34 óra (334-ből) Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása – 3 óra (42-ből)

**KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER**  
**Szakács**

**A tanulási területhez/projekthez tartozó tanulási eredmények**

<b>Ssz .</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
2.	Konyhatechnológiai alap- és különleges műveleteket végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésére, fűszerezésére törekszik. Az elkészülő étel (Ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az általa elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.	Információszerző és online forrásokból
3.	Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat.	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhátások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.	Információszerző és online forrásokból
4.	Kiválasztja az ételkészítéshez használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.	
10.	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a rendelés munkafolyamatait és azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árurendelési munkafolyamatait.	A kalkulációs, készletnyilvántartó szoftvert használja.
11.	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai pontosságára.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.	Kalkulációs programot használ.

## KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER

### Szakács

12.	Adott rendezvényhez eszközlistát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tartva a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és az alapanyagokat.	
-----	--	--	--	--	--

### A projekt értékelése

	<b>A projekt részfeladata</b>	<b>Értékelés módja</b>
<b>Tanulóknak szánt feladatok, útmutatások</b>	A projekt részfeladatai során készíts fotókat, azokat dokumentáld, majd a portfóliódba használd fel!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	Végezz kutatómunkát a húsvéti szokások, étkezési szokások, ételek témakörből!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	A recept alapján készítsd el a kiválasztott főétel kalkulációját, állítsd össze a szükséges nyersanyag kosarat!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	Készítsd el a termék elkészítési menetét! A termék elkészítését idegen nyelven is írd le, gyűjtsd ki az étel készítéséhez szükséges nyersanyagok idegen nyelvi megfelelőjét, szükséges szakmai kifejezéseket! Használd fel a portfóliódba!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	Gyűjtsd össze, milyen berendezések, gépek, eszközök szükségesek a főétel elkészítéséhez! Használd fel a portfóliódba!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	Készítsd el az ételt, tálald jellegének megfelelően!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés
	Ismertesd, milyen higiéniai és balesetvédelmi előírásokat kell a termék elkészítése során betartani!	Önértékelés (a kérdésre adott válaszok alapján) Szöveges értékelés Osztályzattal történő értékelés

*KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER*  
**Szakács**

**9. Értékelés**

9.1.	<b>Előzetes tudásmérés (értékelés mód diagnosztikus formája):</b>
	Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a szakirányú oktatásba kerülő tanuló képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére. Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerzhető kompetenciákra terjed ki, melyet <b>szóbeli kérdések</b> és/vagy <b>gyakorlati feladatok</b> megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként. Megszerzhető minősítések: <b>„Megfelelt”</b> vagy <b>„Nem felelt meg”</b> . „Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: <b>Legalább 41%-ot elérő eredmény.</b>
9.2.	<b>Képzés közbeni értékelés (értékelés mód fejlesztő formája):</b>
	A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: visszakérdezés, gyakorlati feladatmegoldás, beszélgetés A fejlesztő értékeléshez <b>nem tartozik minősítés</b> , a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.
9.3.	<b>Tanuló záró értékelése (értékelés mód szummatív formája):</b>
	A záró értékelés tananyagegységenként történik a gyakorlati idő végén. Számonkérések formái: <b>szóbeli</b> és/vagy <b>írásbeli</b> és/vagy <b>gyakorlati feladatok</b> . Számonkérések tartalma: <b>A tananyagegységek tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek.</b> Megszerzhető érdemjegyek:példás(5), jó (4), közepes(3), elégséges(2), elégtelen(1) Az elégséges érdemjegyhez tartozó követelményszint: <b>Legalább 41%-ot elérő eredmény</b>

*KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER*  
*Szakács*

Készítette:

Dátum:

Érvényes: