

**KÉPZÉSI PROGRAM**  
a  
Duális partneri szakirányú oktatás teljesítéséhez

**Turizmus – vendéglátás ágazat**

**4 1013 23 05**

**SZAKÁCS SZAKMÁHOZ**



2024 - TÓL FELMENŐ RENDSZERBEN

## Tartalom

Duális képző óraszámok összefoglaló .....	3
Duális képzőhely kiemelt feladata: .....	3
Szakács gyakorlat (SzakGyak) .....	4
Iskola óraszám: .....	4
Duális képző óraszám: .....	4
Szakács gyakorlat altantárgyai: .....	4
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás altantárgy .....	4
Az altantárgy tanításának fő célja: .....	4
Az altantárgy témakörei .....	4
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása altantárgy .....	6
Az altantárgy tanításának fő célja .....	6
Az altantárgy témakörei .....	6
Ételkészítés-technológiai ismeretek altantárgy .....	8
Az altantárgy tanításának fő célja .....	8
Az altantárgy témakörei .....	8
Ételek tálalása altantárgy .....	11
Az altantárgy tanításának fő célja .....	11
Az altantárgy témakörei .....	11
Szakmai számítás (SzakSzám) .....	12
Iskola óraszám: .....	12
Duális képző óraszám: ---- .....	12
A tantárgy tanításának fő célja .....	12
A tantárgy témakörei .....	13
Szabad órásv tantárgyai .....	13
Élelmiszerismeret -élelmiszerbiztonság .....	13
Iskola óraszám: .....	13
Duális képző óraszám: ---- .....	13
A tantárgy tanításának fő célja .....	13
A tantárgy témakörei: .....	14
Ételkészítési ismeretek .....	15
Iskola óraszám: .....	15
Duális képző óraszám: ---- .....	15
A tantárgy tanításának fő célja .....	15
Jogszabályi háttér .....	15

## A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Szakács
- A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
- A szakma szakmairányai: —
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részs szakmák megnevezése: Szakácssegéd

## Szakács

### Duális képző óraszámok összefoglaló

Szakirányú ismeret altantárgyai/Iskolai elnevezés Szakács gyakorlat	10. évfolyam		11. évfolyam		Hetek száma	
	Duális óraszám	Iskolai óraszám	Duális óraszám	Iskolai óraszám	10. évfolyam	11. évfolyam
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	3	1	2,5	0,5	36 hét	31 hét
Ételkészítési technológiai ismeretek	10,5	1	11	0,5		
Konyhai berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása	2	0,5	2	0,5		
Ételek tálalása	2	0,5	2	0,5		
<b>Össz óraszám</b>	<b>17,5</b>	<b>3</b>	<b>17,5</b>	<b>2</b>		

Az össz óraszám a tanuló életkorával változik

**A 18 év alattiak napi 7 órában dolgoznak, a 18 év felettek napi 8 órában dolgoznak.**

**Ennek megfelelően növekedhet az óraszám**

84§ (5) A tanulót **évente negyvenöt munkanap**, a képzésben részt vevő személyt évente harminc munkanap szabadság illeti meg. A tanuló szabadságának **kiadásánál figyelemmel kell lenni az őszi, téli, tavaszi és nyári szünet rendjére. A nyári szünetben legalább húsz munkanap szabadságot egybefüggően kell kiadni** az érintett tanuló véleményének kikérését követően.

10. évfolyam: **egybefüggő nyári gyakorlat: 175 óra**

### Duális képzőhely kiemelt feladata:

A Duális képzőhely felkészíti, szakmai segítséget nyújt a tanulónak a **Szakács projektfeladatra**, amely a következő részekből áll:

- Portfólió
- Vizsgaproduktum készítése

**A Szakács projektfeladat követelményét a hatályos KKK-ban találják (jelenleg hatályos v3 2023.11.21.)**

Szk.tv.,19§ 2) **A szakmai vizsgára történő felkészítés** a szakképző intézmény feladata, amely a kötelező foglalkozások keretében történik. A szakmai vizsgára történő felkészülést a szakképző intézmény szabadon választható foglalkozások biztosításával is segíti. A szakmai vizsgára a képzési és kimeneti követelmények szerinti felkészítésért a szakképzési munkaszerződéssel rendelkező tanuló, illetve képzésben részt vevő személy tekintetében az e törvényben és a Kormány e törvény végrehajtására kiadott rendeletében meghatározott feltételek szerint **a duális képzőhely a szakképző intézménnyel közösen felel.**”

### Szakács gyakorlat (SzakGyak)

#### A központi interaktív vizsga ide vonatkozó témakörei:

- Szezonális alapanyagok használata- feleletválasztó feladat (többszörös választás)
- Heti vagy alkalmi menü összeállítása- feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)
- Rendezvényekkel kapcsolatos teendők - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)
- Áruátvétel - feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)
- Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése - feleletválasztó (válaszok illesztése)

#### Iskola óraszám:

10. évfolyam: 3 óra/hét

11. évfolyam: 2 óra/hét

#### Duális képző óraszám:

- Duális képzőhelyen **Szakirányú ismeret** néven fut.
- 10. évfolyam: 17,5 óra/hét
- 11. évfolyam: 17,5 óra/hét

#### Szakács gyakorlat altantárgyai:

- Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás
- Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása
- Ételkészítési technológiai ismeretek
- Ételek találása

#### Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás altantárgy

##### Az altantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen azonosítani, csoportosítani a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, és megtanulja helyesen alkalmazni azokat. Össze tudja állítani az alapkészítményeket a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával

##### Az altantárgy témakörei

##### *Előkészítés*

A tanuló megtanulja felismerni, csoportosítani a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Megérti az idényszerűség fontosságát zöldségek és gyümölcsök esetében. Megismeri az előkészítés műveleti sorrendjét (válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás).

Megtanulja a lehető leggyorsabban felhasználni az előkészített alapanyagokat. Elsajátítja a darabolás, filézés, csontozás, rostirány fogalmát és technikáját vágóállatok, szárnyasok, halak esetében.

#### *Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés*

A tanuló megismeri és megtanulja alkalmazni a következő eljárásokat:

- Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés
- Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés
- Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás
- Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton
- Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés
- Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítő keverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

#### *Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek*

A tanuló megismeri a világos és barna alaplevek fajtáit. Megtanulja, hogy a hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszereket használjon, mert a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráls) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes pirítást, ezzel megadja a későbbi barna színt. Tisztában van vele, hogy ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.

A világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készíti.

#### *Alapkészítmények*

A tanuló megismeri és megtanulja előállítani a következő alapkészítményeket:

- Hidegen és melegen kevert fűszervajak
- Máj- és húsfarce-ok
- Nyers és főtt páclé vadakhoz, valamint citromalapú aromatiszt készítmények elsősorban világos húshoz, halakhoz, zöldségekhez és gyümölcsökhöz (marinálás)
- Egyszerű gyúrt tészta (sokoldalú felhasználhatóság, pl. levesbetét, köret)
- Duxelles (gombapép, ízesítésre és burkolásra használják)
- Muszlin (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amelyet tölteléként, habgaluskaként hasznosítanak)

#### *Sűrítési eljárások*

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, önállóan használni a különböző sűrítési eljárásokat:

- Liszttel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított liszttel

- Keményítővel
- Rousszal, agaraggal, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)
- Ételek saját anyagával
- Tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- Zsemlemorzsával, kenyérrel
- Burgonyával

#### *Bundázási eljárások*

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alapvető bundázási eljárásokat:

- Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortésztá

#### *Mártások*

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni a mártásokat, illetve használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- Francia alapmártások és a belőlük képzett mártások
- Emulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák)
- Hideg mártások
- Egyéb meleg mártások

#### *Töltelékárak (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)*

A tanuló megismeri és megtanulja elkészíteni, illetve használni a különféle konyhai húskészítményeket:

- Kolbászok, hurkák
- Galantinok, ballotine
- Pástétomok
- Terrine-ek

#### *Pékárak és cukrászati alaptészták*

A tanuló megérti az élesztő és a kovász működését és használatát. Megtanulja összeállítani és készre sütni az alaptésztákat. Elsajátítja a kelt, omlós, kevert és égetett tészták készítését.

### Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása altantárgy

#### *Az altantárgy tanításának fő célja*

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje, készségszinten, biztonságosan tudja használni a konyhában található eszközöket és gépeket. Szükség szerint képes legyen programozni, illetve kihasználni e berendezések adta lehetőségeket

#### *Az altantárgy témakörei*

##### *Kéziszerszámok*

A tanuló megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk

szabályait, megtanul kést élezni. Képessé válik a húsdaráló, a kutter és más egyszerűbb gépek üzembiztos szét- és összeszerelésére, valamint megtanul gondoskodni ezek szakszerű tisztántartásáról és tárolásáról.

#### *Hűtő- és fagyasztóberendezések*

A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

#### *Főző- és sütőberendezések*

A tanuló megismeri a különböző elven működő hőközlő berendezéseket, villany- és gázüzemű sütőket, és képes lesz rendeltetésszerűen használni, valamint tisztántartani ezeket. Megtanulja kezelni és adott esetben programozni e készülékeket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

#### *Egyéb berendezések és gépek*

A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrabban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

- Pacojet: a tanuló megtanulja digitálisan programozni a gépet annak függvényében, hogy sorbet, fagyaltot, jégkrémet, mousset, habot vagy mártásalapot kell készítenie.
- Termomixer: képes lesz beprogramozni komplex feladatot, feladatsort: pl. gyúrás, aprítás, dagasztás, kelesztés, turmixolás és hőkezelés.
- Szárító- és aszalóberendezés: megtanulja programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.
- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladattal igénylő berendezést is képes lesz beállítani és használni.
- Sous Vide Runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett képes lesz programozni és használni a sous vide berendezést.

#### *Karbantartási és üzemeltetési ismeretek*

A tantárgy elsajátítását követően a tanuló átfogó ismeretekkel fog rendelkezni a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatairól.

Gőzpároló esetében például megtanulja az alábbiakat:

- Üzembe helyezés előtti ellenőrzés a berendezés és használója biztonsága érdekében, a tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével
- Napi tisztítás és ápolás, gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével
- A készülék funkcionális elemei
- Gőzgenerátor vízkőmentesítése
- Gőzfűvóka vízkőmentesítése

- Gőzgenerátor üritése
- Self Cooking Control üzemmód
- Előmelegítés funkció
- Cool down program
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

### Ételkészítés-technológiai ismeretek altantárgy

#### Az altantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanuló megismerje a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteire támaszkodva képes legyen beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjon komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkája során a tanuló képes legyen figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjen a fejlődésre, és tudjon csapatban dolgozni.

#### Az altantárgy témakörei

##### *Főzés*

A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelembe venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köretek
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

##### *Gőzölés*

A tanuló megismeri a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudja azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Megtanulja kezelni, programozni a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

- Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek
- Közvetett gőzölés: felfűjtak



### *Párolás*

A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

- Egyszerű (együtemű) párolás:
  - Halak (rövid lében)
  - Gyümölcsök
- Összetett párolások:
  - Hússzeletek
  - Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
  - Apró húsok, pörköltök

### *Sütés I.*

A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

- Nyílt légtérű sütések:
  - Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése
  - Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
  - Serpenyőben, kevés forró zsírdekkban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése
  - Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával
  - Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés
  - Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánk), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortészta)ba mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

### *Sütés II.*

Zárt légtérű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben):

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot.

#### *Különleges technológiák*

A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat:

- Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.
- Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.
- Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.
- Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

#### *Cukrászat*

A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat. Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni.

Elsajátítja az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése
- Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése
- Édes és sós töltelékek összeállítása
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése
- A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok készítése
- Mártások, öntetek készítése

#### *Speciális ételek (mentes, kímélő)*

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

#### *Ételkészítés árukosárból*

A tanuló az eddig megszerzett tudását felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkot egy legalább négyfogásos menüsört, amelyben bemutatja kreativitását, alapanyag-ismeretét és technológiai tudását. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagára és környezetére is igényes formában teszi. Szóban is be tudja mutatni az általa elkészített menüt.

## Ételek tálalása altantárgy

### Az altantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanuló ismeri a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Érti a szezonális fogalmát, ismeri a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képes rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismeri a nemzetközi konyhákat, képes ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képes megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

### Az altantárgy témakörei

#### *Alapvető tálalási formák, lehetőségek*

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyel, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazza a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalja a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képes tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismeri és alkalmazza a tálalási módokat. Tisztában van a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismeri a tányért melegen tartó berendezések működését és tudja kezelni azokat. Kiválasztja az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálát és tálalóeszközt. Fokozottan ügyel a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismeri a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudja, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készíti el, „megkomponálja” a tálalt.

#### *Szezonális alapanyagok használata*

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Meghatározza a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudja építeni az üzlet kínálatába. Ismeri és tudatosan használja az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

#### *Heti menük összeállítása*

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Összeállítja a heti menüt, figyelembe veszi és szakszerűen kezeli a felmerülő ételallergiákat. Képes diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítja ki. Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat.

#### *Alkalmi menük összeállítása*

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonálisra, ajánlatot tesz különböző variációkra.

### *Rendezvényekkel kapcsolatos teendők*

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak.

### *Nemzetközi ételismeret*

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

### *Büfé összeállítás és tálalása*

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot.

### *Kalkuláció összeállítás*

A témakör elsajátítását követően a tanuló:

A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

## **Szakmai számítás (SzakSzám)**

**A központi interaktív vizsga ide vonatkozó témakörei:**

- Anyagfelhasználás kiszámítása - feleletválasztó (válaszok illesztése)
- Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása - számkitöltő (rövid számítás)
- Raktározás - feleletválasztó feladat (többszörös választás, válaszok illesztése)
- Árképzés - számkitöltő (rövid számítás)

### **Iskola óraszám:**

10. évfolyam: 2 óra/hét

11. évfolyam: 1,5 óra/hét

### **Duális képző óraszám:-----**

### **A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló képes legyen az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudja számítani az adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges

vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudja tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képes legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

#### A tantárgy témakörei

##### *Alap-, tömeg- és veszteségszámítás*

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

##### *Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása*

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget.

##### *Raktározás*

Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

##### *Árképzés*

Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát.

#### Szabad órasáv tantárgyai

##### Élelmiszerismeret -élelmiszerbiztonság

##### Iskola óraszám:

10. évfolyam: 1 óra/hét

11. évfolyam: 1 óra/hét----

##### Duális képző óraszám:----

##### A tantárgy tanításának fő célja

Az élelmiszerismeret-élelmiszerbiztonság tantárgy célja a vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének a és fontosságának megismerése, a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása. A tanulók megismerik az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartást, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.

## A tantárgy témakörei:

### *Táplálkozási ismeretek*

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

### *Környezetvédelmi ismeretek*

Hulladékkezelés

### *Fogyasztóvédelem*

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 képviseléséhez fogyasztói részvétellel

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői 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

### *Élelmiszerek csoportjai*

- Alap ízeket befolyásoló anyagok
- Tej és termékeinek
- Tojás
- Malomipari termékek
- Zsiradékok
- Húsipari termékek
- Zöldségek
- Gyümölcsök
- Adalékanyagok

### *Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak*

### *Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás*

### *Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok.*

## Ételkészítési ismeretek

### Iskola óraszám:

10. évfolyam: 1 óra/hét

11. évfolyam: 1,5 óra/hét

### Duális képző óraszám:----

## A tantárgy tanításának fő célja

A Ételkészítési ismeretek tantárgy célja, hogy a vizsgaközpont által összeállított 4 db nyersanyagkosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből) a vizsgázó a mentoráló gyakorlati szakoktató által jóváhagyott, saját receptjei és technológiai leírásai alapján négy db négyfogásos menüsört, azaz, összesen 16 db menüsört állít össze. Majd a tanulók, az általuk összeállított termékeket gyakorlatban (iskola, duális képzőhely) is elkészítik.

## Jogszabályi háttér

Szakképzési tv. 2019.LXXX. törvény a szakképzésről

12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról

Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK)

2012. évi I. törvény a munka törvénykönyvéről