

**SZENT JÓZSEF KATOLIKUS SZAKKÖZÉPISKOLA ÉS
SZAKISKOLA**



HELYI TANTERV

34 811 04 SZAKÁCS
(2016. SZEPTEMBER 1 – TŐL)

EGYHÁZASGERGE
2017. SZEPTEMBER 1.

Tartalom

1.	A SZAKKÉPZÉS JOGI HÁTTERE	2
2.	A SZAKKÉPESÍTÉS ALAPADATAI	2
3.	A SZAKKÉPZÉSBE TÖRTÉNŐ BELÉPÉS FELTÉTELEI	2
4.	A SZAKKÉPZÉS SZERVEZÉSÉNEK FELTÉTELEI.....	3
5.	A SZAKKÉPESÍTÉS ÓRATERVE NAPPALI RENDSZERŰ OKTATÁSRA.....	3
6.	SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK	6
7.	VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK.....	6
8.	A KÉPZÉS SZERKEZETE	8
9.	FOGLALKOZTATÁS II.	11
10.	FOGLALKOZTATÁS I.....	13
11.	VENDÉGLÁTÓ GAZDÁLKODÁS.....	16
12.	ÁLTALÁNOS ÉLELMISZERISMERET	20
13.	ÉLELMISZERBIZTONSÁGRÓL ÁLTALÁBAN	24
14.	VENDÉGLÁTÁS HIGIÉNIÁJA	26
15.	SZAKÁCS SZAKMAI IDEGEN NYELV	28
16.	ÉTELKÉSZÍTÉSI ISMERETEK ALAPJAI ELMÉLET	30
17.	ÉTELKÉSZÍTÉSI ISMERETEK ALAPJAI GYAKORLAT I.	34
18.	ÉTELKÉSZÍTÉSI ISMERETEK ALAPJAI GYAKORLAT II.	39
19.	ÉTELKÉSZÍTÉSI ISMERETEK ELMÉLET.....	42
20.	ÉTELKÉSZÍTÉSI ISMERETEK GYAKORLAT	47
21.	ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT.....	51

1. A SZAKKÉPZÉS JOGI HÁTTERE

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

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

alapján készült.

2. A SZAKKÉPESÍTÉS ALAPADATAI

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 04

Szakképesítés megnevezése: Szakács

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra.

3. A SZAKKÉPZÉSBE TÖRTÉNŐ BELÉPÉS FELTÉTELEI

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai végzettség hiányában: –

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

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: –

4. A SZAKKÉPZÉS SZERVEZÉSÉNEK FELTÉTELEI

Személyi feltételek

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

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

5. A SZAKKÉPESÍTÉS ÓRATERVE NAPPALI RENDSZERŰ OKTATÁSRA

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	791 óra/év
Összesen:		2343 óra		2583 óra

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

Heti óratervez a 34 811 04 szakács szakképesítéshez

Ssz.	Szakmai követelmény modul	Tantárgy	1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam			Megjegyzés
			Közism	Szakmai		Közism	Szakmai		Közism	Szakmai		
				E	GY		E	GY		E	GY	
1.	Közismereti tantárgyak	Magyar nyelv	2			1			1			
2.		Idegen nyelv (angol)	2			2			2			
3.		Matematika	2			1						
4.		Társadalomismeret	2			1						
5.		Természetismeret	3									
6.		Testnevelés	3			3			3			2 óra szakkör
7.		Osztályközösség-építés (OKÉ)	1			1			1			
8.		Hittan	1			1			1			
9.		Roma kultúra	1			1						
10.		Informatika	1						1,5			
	Szakmai tantárgyak	Foglalkoztatás II.							0,5 + 0,5			
		Foglalkoztatás I.							2			
		Vendéglátó gazdálkodás		2			1 + 1			1		
		Általános élelmiszerismeret		1,5 + 0,5			1			1		
		Élelmiszerbiztonságról általában		0,5 + 0,5								
		Vendéglátás higiénijája					0,5 + 0,5					
		Szakmai idegen nyelv		1			1					
		Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet		4,5 + 0,5								
		Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.				5 + 1						
		Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.							15,5 + 0,5			
	Ételkészítési ismeretek elmélet					2			1			
	Ételkészítési ismeretek gyakorlat						2			17,5 + 2		
Összesen:		Közismeret	18			11			9,5			
		Szakmai		11	6		7	18		6	19,5	
Heti óraszám összesen:			35			36			35			
Nyári összefüggő gyakorlat			140			140			nincs			

Éves óratervez a 34 811 04 szakács szakképesítéshez

Ssz.	Szakmai követelmény modul	Tantárgy	1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		
			Közis	Szakmai		Közis	Szakmai		Közis	Szakmai	
				E	GY		E	GY		E	GY
1.	Közismereti tantárgyak	Magyar nyelv	72			36			31		
2.		Idegen nyelv (angol)	72			72			62		
3.		Matematika	72			36					
4.		Társadalomismeret	72			36					
5.		Természetismeret	108								
6.		Testnevelés	108			108			93		
7.		Osztályközösség-építés (OKÉ)	36			36			31		
8.		Hittan	36			36			31		
9.		Roma kultúra	36			36					
10.		Informatika	36						46,5		
	Szakmai tantárgyak	Foglalkoztatás II.									31
		Foglalkoztatás I.									62
		Vendéglátó gazdálkodás		72			72				31
		Általános élelmiszerismeret		72			36				31
		Élelmiszerbiztonságról általában		36							
		Vendéglátás higiénijája					36				
		Szakmai idegen nyelv		36			36				
		Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet		180							
		Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.				216					
		Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.							576		
	Ételkészítési ismeretek elmélet					72				31	
	Ételkészítési ismeretek gyakorlat						72			604,5	
Összesen:		Közismeret	648			396			294,5		
		Szakmai		396	216		252	648		186	604,5
Éves óraszám összesen:			1260			1296			1085		
Nyári összefüggő gyakorlat			140			140			nincs		

	9.	10.	11.	Összesen	Elmélet- gyakorlat aránya (%)
Szakmai elméleti óraszám	396	252	186	834	32,3
Szakmai gyakorlati óraszám nyári gyakorlattal együtt	356	788	604,5	1748,5	67,7
				2582,5	

A szabad órakeret óráit az alábbiak szerint osztottuk el:

Tantárgyak	9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam	
	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám
Foglalkoztatás II.					15,5	0,5
Vendéglátó gazdálkodás			36	1		
Általános élelmiszerismeret	18	0,5				
Élelmiszerbiztonságról általában	18	0,5				
Vendéglátás higiénijája			18	0,5		
Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	18	0,5				
Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.	36	1				
Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.			18	0,5		
Ételkészítési ismeretek gyakorlat					62	2
Összesen	90	2,5	72	2	77,5	2,5

6. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A	B
A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
azonosító száma	megnevezése
11518-16	Élelmiszerismeret
11561-16	Gazdálkodási ismeretek
12096-16	Szakács szakmai idegen nyelv
12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai
12095-16	Ételkészítési ismeretek
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
11497-12	Foglalkoztatás I.
11499-12	Foglalkoztatás II.

7. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

A	B	C
A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
11518-16	Élelmiszerismeret	írásbeli
11561-16	Gazdálkodási ismeretek	írásbeli
12096-16	Szakács szakmai idegen nyelv	szóbeli
12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai	gyakorlati
12095-16	Ételkészítési ismeretek	gyakorlati
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	írásbeli
11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A.) Feladat megnevezése: Ételkészítés alapja

A vizsgafeladat ismertetése:

A kihúzott tétel alapján munkatervet állít össze (időtartam 20 perc, súlyarány 10%)

A vételezési jegy alapján leves betéttel, köret, főzelék feltéttel, étel kiegészítő saláta,

egyszerű tészaétel ételcsoportokból kétféle étel elkészítése és tálalása minimum három adagban. (időtartam 120 perc, súlyarány 90%)

A vizsgafeladat időtartama: 140 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

B) A vizsgafeladat megnevezése: Ételkészítési ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

A kihúzott tétele alapján munkatervet állít össze (időtartam 20 perc, súlyarány 10%)
A vételezési jegy alapján két étel elkészítése (meleg előétel, hideg előétel vagy főétel és befejező fogás, lehetőség szerint korszerű konyhatechnológia alkalmazásával), és tálalása minimum három adagban. (időtartam 120 perc, súlyarány 90%)

A vizsgafeladat időtartama: 140 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A szakács szakma ismeretei

A vizsgafeladat ismertetése: A központi írásbeli vizsgatevékenység magába foglalja az ételkészítés alapjai és ételkészítési ismeretek, a gazdálkodási ismeretek (ennek részeként a szakmai számításokat) az élelmiszer ismeret és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek keretében tanultakat az alábbi arányok szerint:

ételkészítés alapjai 20 %
ételkészítési ismeretek 15 %
gazdálkodási ismeretek 35 %
élelmiszerismeret 20 %
élelmiszerbiztonsági alapismeretek 10 %

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Konyhai ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Központi tételsor alapján a technológiai ismeretekből és egy-egy konkrét ételcsoporthoz tartozó ételek készítésének ismertetéséből számol be, valamint szakmai szöveget fordít idegen nyelvből és idegen nyelven kommunikál a vizsgabizottsággal.

A vizsgafeladat időtartama: 55 perc (felkészülés 35 perc fordítással együtt, válaszadás 15 perc ételkészítés alapjai és ételkészítési ismeretek + 5 perc idegen nyelv).
A szóbeli vizsgán belül az értékelés súlyaránya: idegen nyelv 20%, ételkészítés 80%)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%

8. A KÉPZÉS SZERKEZETE

Szakács szakképesítés éves óraterve

9. évfolyam

Követelménymodul/tantárgy		9. évfolyam	
Azonosítója	Megnevezése	Elmélet	Gyakorlat
10045-12	Gazdálkodási ismeretek Vendéglátó gazdálkodás	72	
11518-16	Élelmiszerismeret Általános élelmiszerismeret	72	
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek Élelmiszerbiztonságról általában	36	
12096-16	Szakács szakmai idegennyelv Szakmai idegen nyelv (angol)	36	
12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	180	
	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.		216
Elmélet összesen		396	-
Összefüggő nyári gyakorlat		-	140
Gyakorlat összesen		-	356
Összesen		752	

Szakács szakképesítés heti óraterve

9. évfolyam

Követelménymodul/tantárgy		9. évfolyam	
Azonosítója	Megnevezése	Elmélet	Gyakorlat
10045-12	Gazdálkodási ismeretek Vendéglátó gazdálkodás	2	
11518-16	Élelmiszerismeret Általános élelmiszerismeret	2	
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek Élelmiszerbiztonságról általában	1	
12096-16	Szakács szakmai idegennyelv Szakmai idegen nyelv (angol)	1	
12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	5	
	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.		6
Elmélet összesen		11	-
Gyakorlat összesen		-	6
Összesen		17	

**Szakács szakképesítés éves óraterve
10. évfolyam**

Követelménymodul/tantárgy		10. évfolyam	
Azonosítója	Megnevezése	Elmélet	Gyakorlat
10045-12 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	72	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	36	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénája	36	
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai idegen nyelv (angol)	36	
12094-16 Ételtészeti ismeretek alapjai	Ételtészeti ismeretek alapjai gyakorlat II.		576
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Ételtészeti ismeretek elmélet	72	
	Ételtészeti ismeretek gyakorlat		72
Elmélet összesen		252	-
Összefüggő nyári gyakorlat		-	140
Gyakorlat összesen		-	788
Összesen		1040	

**Szakács szakképesítés heti óraterve
10. évfolyam**

Követelménymodul/tantárgy		10. évfolyam	
Azonosítója	Megnevezése	Elmélet	Gyakorlat
10045-12 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	2	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénája	1	
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai idegen nyelv (angol)	1	
12094-16 Ételtészeti ismeretek alapjai	Ételtészeti ismeretek alapjai gyakorlat II.		16
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Ételtészeti ismeretek elmélet	2	
	Ételtészeti ismeretek gyakorlat		2
Elmélet összesen		7	-
Gyakorlat összesen		-	18
Összesen		25	

Szakács szakképesítés éves óraterve

11. évfolyam

Követelménymodul/tantárgy		11. évfolyam	
Azonosítója	Megnevezése	Elmélet	Gyakorlat
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	31	-
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	62	-
10045-12 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	31	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	31	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek elmélet	31	
	Ételkészítési ismeretek gyakorlat		604,5
Elmélet összesen		186	-
Összefüggő nyári gyakorlat		-	-
Gyakorlat összesen		-	604,5
Összesen		790,5	

Szakács szakképesítés heti óraterve

11. évfolyam

Követelménymodul/tantárgy		11. évfolyam	
Azonosítója	Megnevezése	Elmélet	Gyakorlat
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	1	-
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	2	-
10045-12 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	1	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1	
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek elmélet	1	
	Ételkészítési ismeretek gyakorlat		19,5
Elmélet összesen		6	-
Gyakorlat összesen		-	19,5
Összesen		25,5	

9. FOGLALKOZTATÁS II.

Összesített óraszám: 31 óra

Évfolyam	9.	10.	11.
Heti óraszám	0	0	0,5 + 0,5
Évi óraszám	0	0	15,5 + 15,5

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.	11.
1.	Munkajogi alapismeretek	0	0	4 + 4
2.	Munkaviszony létesítése	0	0	4 + 4
3.	Álláskeresés	0	0	4 + 4
4.	Munkanélküliség	0	0	3,5 + 3,5
	ÖSSZESEN:	0	0	15,5 + 15,5

A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

11. évfolyam

Ssz.	Témakör	Leírás
1.	Munkajogi alapismeretek 8 óra	Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték). Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság. Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony. Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái:

		atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.
2.	Munkaviszony létesítése 8 óra	Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselő szabályai, elállás szabályai, próbaidő. Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnéskor a munkáltató által kiadandó dokumentumok. Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.
3.	Álláskeresés 8 óra	Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete. Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése. Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe. Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP). Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.
4.	Munkanélküliség 7 óra	A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés. Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés. Foglalkoztatást helyettesítő támogatás. Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet

	<p>(NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.</p> <p>Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).</p> <p>Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.</p> <p>A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.</p>
--	---

10. FOGLALKOZTATÁS I.

Összesített óraszám: 62 óra

Évfolyam	9.	10.	11.
Heti óraszám	0	0	2
Évi óraszám	0	0	62

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.	11.
1.	Nyelvtani rendszerezés 1	0	0	10
2.	Nyelvtani rendszerezés 2	0	0	10
3.	Nyelvi készségfejlesztés	0	0	24
4.	Munkavállalói szókincs	0	0	18
	ÖSSZESEN:	0	0	62

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alap adatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

Idegen nyelvek

11. évfolyam

Ssz.	Témakör	Leírás
1.	Nyelvtani rendszerezés 1 10 óra	A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a 3alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múlt, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdéseket megértse, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerűmondatokban is képes lesz reagálni. A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.
2.	Nyelvtani rendszerezés 2 10 óra	A témakör tananyagaként megfogalmazott nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód, illetve a segédigék (képeség, lehetőség, szükségesség) - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

3.	<p style="text-align: center;">Nyelvi készségfejlesztés 24 óra</p>	<p>Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/ A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az induktív nyelvtanulási képességfejlesztés és az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg. Az elsajátítandó témakörök:</p> <ul style="list-style-type: none"> - személyes bemutatkozás - a munka világa - napi tevékenységek, aktivitás - étkezés, szállás <p>Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.</p>
4.	<p style="text-align: center;">Munkavállalói szókincs 18 óra</p>	<p>A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával be tudjon mutatkozni, kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakörtananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.</p>

11. VENDÉGLÁTÓ GAZDÁLKODÁS

Összesített óraszám: 175 óra

Évfolyam	9.	10.	11.
Heti óraszám	2	1 + 1	1
Évi óraszám	72	36 + 36	31

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.	11.
1.	A gazdálkodás elemei, a piac	8	0	0
2.	A vendéglátó alapismeretek	28	8 + 8	0
3.	Adózási ismeretek	0	10 + 10	0
4.	Ügyvitel a vendéglátásban	0	0	15
5.	Alap-, tömeg- és veszteségszámítás	16	0	0
6.	Viszonyszámok	10	0	0
7.	Árképzés	10	8 + 8	0
8.	Jövedelmezőség	0	8 + 8	0
9.	Készletgazdálkodás	0	2 + 2	8
10.	Elszámoltatás	0	0	8
	ÖSSZESEN:	72	36 + 36	31

A tantárgy tanításának célja

A gazdálkodás 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. A vendéglátás fő tevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.

Alapvető statisztikai, árképzési jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése.

Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése.

Optimális készletkialakításhoz szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség, tervezése, elemzése, mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyag tartalma kapcsolódik a szakmai modulok mérésel, anyaggazdálkodással, kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakat. A tantárgy tananyag tartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, és kapcsolódik az Általános élelmiszerismeretek tantárgy témaköreihez.

9. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	A gazdálkodás elemei, a piac 8 óra	A gazdálkodás alapfogalmai A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás) Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.) Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok), A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő), A piac történeti áttekintése (tisza piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság) A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár), A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete.
2.	A vendéglátó alapismeretek 28 óra	A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei: A vendéglátás fogalma A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban A vendéglátás feladata A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai) A vendéglátás fő- és melléktevékenységei: Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc), Szerződéskötés, árurendelés, stb. Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak) Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)

		<p>Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)</p> <p>Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)</p> <p>Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)</p> <p>Vendéglátás tárgyi feltételei:</p> <p>Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)</p> <p>Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek)</p> <p>Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)</p> <p>A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)</p> <p>Vendéglátás személyi feltételei:</p> <p>A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek</p> <p>Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői), Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei</p> <p>Munkaköri leírás célja, tartalma, Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei, Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)</p> <p>Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)</p> <p>Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák), Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai</p>
5	Alap-, tömeg- és veszteségszámítás 16 óra	<p>Százalékszámítás, kerekítés szabályai</p> <p>Mértékegység átváltások Tömegszámítás Energia- és tápérték táblázat Anyaghányad-számítás Veszteség- és tömegnövekedés számítás</p>
6.	Viszonyszámok 10 óra	<p>Bázis- és láncviszonyszám</p> <p>Százalékszámítás kerekítés szabályai</p> <p>Megoszlási viszonyszám</p>
7.	Árképzés 10 óra	<p>Árkialakítás szempontjai</p> <p>Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár</p> <p>ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)</p> <p>ÁFA számítás</p> <p>Árképzés, árkialakítás</p> <p>Árengedmény- és felárszámítás</p> <p>Ár és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)</p>

10. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
2.	A vendéglátó alapismeretek 16 óra	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák: A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás) Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)
3.	Adózási ismeretek 20 óra	Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói, Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA), A témakör részletes kifejtése
7.	Árképzés 16 óra	ÁFA számítás Árképzés, árkialakítás Árengedmény- és felárszámítás Ár és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)
8.	Jövedelmezőség 16 óra	A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint) Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint) Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont) Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása Az eredmény elemzése (eredményszint)
9.	Készletgazdálkodás 4 óra	Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

11. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
4.	Ügyvitel a vendéglátásban 15 óra	Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.) Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív) Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás,

		leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...), Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra, Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő...)
9.	Készletgazdálkodás 8 óra	Áruforgalmi mérleg sor alkalmazása Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)
10.	Elszámoltatás 8 óra	Leltárhány, többlet értelmezése Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése Raktár elszámoltatása Termelés elszámoltatása Értékesítés elszámoltatása

12. ÁLTALÁNOS ÉLELMISZERISMERET

Összesített óraszám: 139 óra

Évfolyam	9.	10.	11.
Heti óraszám	1,5 + 0,5	1	1
Évi óraszám	54 + 18	36	31

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.	11.
1.	Táplálkozási ismeretek	12 + 3	0	0
2.	Környezetvédelmi ismeretek	2 + 1	0	0
3.	Fogyasztóvédelem	4 + 2	0	0
4.	Élelmiszerek csoportjai I	36 + 12	4	0
5.	Élelmiszerek csoportjai II.	0	19	0
6.	Élelmiszerek csoportjai III.	0	13	3
7.	Élelmiszerek csoportjai IV.	0	0	12
8.	Élelmiszerek csoportjai V.	0	0	16
	ÖSSZESEN:	54 + 18	36	31

A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használni tudják az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. Az élelmiszerismeret tantárgy célja a vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése, a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. A szakmai ismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódik a tartalom.

9. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	Táplálkozási ismeretek 15 óra	Táplálkozás jelentősége Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése Emésztés, tápanyag felszívódás Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete Élelmiszerek tápértékének megőrzése: Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások Befejező műveletek Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások
2.	Környezetvédelmi ismeretek 3 óra	Vizek védelme Környezeti elemek védelme Veszélyes hulladék Zajvédelem
3.	Fogyasztóvédelem 6 óra	Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog Jog a fogyasztóvédelmi érdekek 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
4.	Élelmiszerek csoportjai I 48 óra	<p>Alap ízeket befolyásoló anyagok: Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok: Természetes édesítőszer: (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítősörp, izosörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése Só jellemzése felhasználása Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balsamecetek) Fűszerek: Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása Tej és termékeinek: A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszerrendelet értelmezése, A tej, tejkészítmények, (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása. Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata Tojás: Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei Tojás érzékszervi vizsgálata Malomipari termékek: Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sükérvizsgálata Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése Szárastészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban.</p>

10. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
4.	Élelmiszerek csoportjai I 4 óra	<p>Zsiradékok: Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata</p>
5.	Élelmiszerek csoportjai II. 19 óra	<p>Hús húsipari termékek Húst szolgáltató állatok, húсок összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők,</p>

		<p>különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése</p> <p>Húsiipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.</p> <p>Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása</p> <p>Vadak jellemzése:</p> <p>Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása</p> <p>Halak és hidegvérűek jellemzése:</p> <p>Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása</p> <p>Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.</p>
6.	Élelmiszerek csoportjai III. 13 óra	<p>Zöldségek:</p> <p>Zöldségek átlagos összetétele</p> <p>Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása</p> <p>Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása</p> <p>Gyümölcsök:</p> <p>Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása</p> <p>Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása</p>

11. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
6.	Élelmiszerek csoportjai III. 3 óra	Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége
7.	Élelmiszerek csoportjai IV. 12 óra	Édesipari termékek: Kakaópor előállítás, fajtái, zsiradék tartalma, felhasználása Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítás összetétele felhasználása Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása Csokoládé és bevonó massa összehasonlító érzékszervi vizsgálata Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása Koffein tartalmú élelmiszerek: Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása
8.	Élelmiszerek csoportjai V. 16 óra	Italok: Alkoholtartalmú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége,

		<p>felhasználása</p> <p>Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval</p> <p>Párlatok</p> <p>Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása</p> <p>Adalékanyagok:</p> <p>Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél</p> <p>Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása</p> <p>Kényelmi anyagok: Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása</p>
--	--	---

13. ÉLELMISZERBIZTONSÁGRÓL ÁLTALÁBAN

Összesített óraszám: 36 óra

Évfolyam	9.	10.	11.
Heti óraszám	0,5 + 0,5	0	0
Évi óraszám	18 + 18	0	0

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.	11.
1.	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3 + 3	0	0
2.	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6 + 6	0	0
3.	Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság.	4 + 4	0	0
4.	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok.	5 + 5	0	0
	ÖSSZESEN:	18 + 18	0	0

A tantárgy tanításának célja

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartást, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.
Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

9. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak 6 óra	Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság Élelmiszer minőség Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség) Élelmiszer nyomon követhetőség Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében Vállalkozói felelősség Hatósági felügyelet Fogyasztói magatartás Élelmiszerlánc biztonsági stratégia
2.	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás 12 óra	Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei Mikroorganizmusok csoportosítása Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók) Szennyeződés Romlás, romlást okozó mikrobák Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok Élelmiszer eredetű megbetegedések Ételmérgezés Ételfertőzés Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében Leggyakoribb élelmiszerekkel is terjedő kórokozók Az élelmiszerek romlása A tartósítás fogalma Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei
3.	Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság. 8 óra	Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról Kémiai szennyezők az élelmiszerekben Állatgyógyászati szermaradékok Peszticid maradékok Környezeti szennyezők toxikus nehézfémek poliklórozott szerves vegyületek

		<p>(dioxinok, poliklórozottbifenilek) Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak) Zsírban, olajban sütés szabályai Csomagoló anyagok Élelmiszerrel érintkező felületek Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok Tengeri és édesvízi biotoxinok Hisztamin Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban Mérgező állatok, Mérgező növények</p>
4.	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok. 10 óra	<p>A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok A GHP helye és szerepe a szabályozásban Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek) Speciális területekre vonatkozó jogszabályok Vendéglátás és közétkeztetés Ételmérgezés, ételfertőzés Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat</p>

14. VENDÉGLÁTÁS HIGIÉNIÁJA

Összesített óraszám: 36 óra

Évfolyam	9.	10.	11.
Heti óraszám	0	0,5 + 0,5	0
Évi óraszám	0	18 + 18	0

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.	11.
1.	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	0	10 + 10	0
2.	Személyi higiénia	0	2 + 2	0
3.	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	0	6 + 6	0
	ÖSSZESEN:	0	18 + 18	0

A tantárgy tanításának célja

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

10. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei 20 óra	Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma Bejáratok kialakításának követelményei Raktárak kialakításának követelményei Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei Mosogatók kialakításának követelményei Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei
2.	Személyi higiénia 4 óra	Személyi higiénia Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása Vendéglátó tevékenység, ételkészítés személyi feltételei Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek Jelentősége az ételbiztonságban Személyi és tárgyi feltételek A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása Védőruha, munkaruha használata, tisztítása Betegségek, sérülések

		Egészségügyi alkalmasság Látogatók, karbantartók Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során
3.	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei 12 óra	A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

15. SZAKÁCS SZAKMAI IDEGEN NYELV

Összesített óraszám: 68 óra

Évfolyam	9.	10.	11.
Heti óraszám	1	1	0
Évi óraszám	36	36	0

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.	11.
1.	Konyhai helyiségek, gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak	12	0	0
2.	Mértékegységek idegen nyelven	2	0	0
3.	Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven	14	0	0
4.	Szakmai technológiák	8	0	0
5.	Receptek fordítása	0	22	0
6.	Konyhai kommunikáció	0	14	0
	ÖSSZESEN:	36	36	0

A tantárgy tanításának célja

A szakács munkakörben végzett tevékenységekhez használt szakmai szókinccs elsajátítása, alkalmazása. A szakmai tartalmú idegen nyelvű írásbeli, olvasásbeli és szóbeli kommunikáció megalapozása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a szakács szakmai modulok és az élelmiszerismeretek modul tartalmaihoz.

9. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	Konyhai helyiségek, gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak 10 óra	A konyha és kapcsolódó helyiségeinek leírása, funkciói az egyes helyiségekben végzett tevékenységek A különböző helyiségekben alkalmazott gépek, eszközök, berendezések, kéziszerszámok, egyéb használati tárgyak és azok alkalmazása
2.	Mértékegységek idegen nyelven 2 óra	A szakács szakmai tevékenysége során alkalmazott mértékegységek, azok átváltásai, alkalmazásai az adott idegen nyelv területén megszokottak szerint. A mérésekhez használt eszközök
3.	Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven 14 óra	Növényi eredetű élelmiszerek és azok előkészítése Állati eredetű élelmiszerek és azok előkészítése Gombák és előkészítésük Fűszerek és ízesítők és azok előkészítése, alkalmazása
4.	Szakmai technológiák 8 óra	Az ételkészítés elkészítő- és elkészítést kiegészítő műveletei és azok alkalmazása Hőkezelési eljárások (sütési módok, pirítás, párolás, főzési módok, gőzölések, új technológiai eljárások), hideg úron való elkészítés műveletei Sűrítések, dúsítások, ízesítések, fűszerezések egyéb kiegészítő műveletek Az ételkészítést követő eljárások: készen tartás, tálalás, díszítés

10. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
5.	Receptek fordítása 22 óra	Minden ételcsoporthoz tartozó receptek fordítása autentikus szakanyagfelhasználásával.
6.	Konyhai kommunikáció 14 óra	A szakács szakmai tevékenységekkel összefüggő napi kommunikációs feladatok Feladatok kiadása, értelmezése Tevékenységek leírása, elmondása Kollégák közötti mindennapos kommunikációs tartalmak

16. ÉTELKÉSZÍTÉSI ISMERETEK ALAPJAI ELMÉLET

Összesített óraszám: 180 óra

Évfolyam	9.	10.	11.
Heti óraszám	4,5 + 0,5	0	0
Évi óraszám	162 + 18	0	0

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.	11.
1.	A szakács szakmaalapozó ismeretei	12 + 2	0	0
2.	Technológiai alapismeretek	16 + 2	0	0
3.	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)	34	0	0
4.	Levesek, levesbetétek	20 + 2	0	0
5.	Meleg előételek	12 + 2	0	0
6.	Sós tésztaételek	6 + 2	0	0
7.	Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek	48	0	0
8.	Háziszárnyasokból készíthető ételek	14 + 2	0	0
	ÖSSZESEN:	162 + 18	0	0

A tantárgy tanításának célja

A tanulóknak meg kell ismerniük, illetve el kell sajátítaniuk:

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

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

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

- Élelmiszerismeretek
- Gazdálkodási ismeretek
- Élelmiszerbiztonsági ismeretek
- Szakmai idegen nyelv

9. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	A szakács szakmaalapozó ismeretei 14 óra	Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek. A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások Munkavédelmi előírások a szakács szakmában. Balesetvédelmi előírások szakács szakmában. Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban. Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiénijája) Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában Az élelmiszerbiztonság alapjai A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelési és azok alkalmazási területei. Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek.

2.	Technológiai alapismeretek 18 óra	<p>Az ételkészítés munkafolyamata</p> <p>A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása</p> <p>A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése</p> <p>A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése</p> <p>Gombák rendszerezése és előkészítésük</p> <p>Malomipari termékek és előkészítésük</p> <p>Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése</p> <p>Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés</p> <p>Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés</p> <p>Befejező műveletek: hön tartás, adagolás, tálalás, díszítés</p>
3.	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretetek, főzelékek, mártások) 34 óra	<p>Saláták, salátaöntetek (5 óra) (Étel kiegészítőként kínált saláták)</p> <p>Nyers-, főzéssel készített- és tartósított saláták</p> <p>Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek</p> <p>Salátabár összeállítása</p> <p>A csírák szerepe, készítése és kínálása</p> <p>Köretetek (12 óra)</p> <p>Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretetek.</p> <p>Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköretetek</p> <p>Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretetek.</p> <p>Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaöregyek.</p> <p>Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretetek.</p> <p>Vegyes köretetek.</p> <p>Főzelékek (5 óra)</p> <p>Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek</p> <p>Mártások, pecsenyelevek (12 óra)</p> <p>Meleg mártások:</p> <ul style="list-style-type: none"> Egyszerű meleg mártások Gyümölcsmártások Fehér mártások (tej- és bársonyos alap- és alapú mártások) Vajmártások (felvert mártások) Barnamártások Pecsenyelevek Csatnik <p>Hideg mártások:</p> <ul style="list-style-type: none"> Majonéz alapú mártások Vinaigretta alapú mártások Egyéb hideg mártások Zománc mártások

4.	Levesek, levesbetétek 22 óra	<p>Híglevesek: Hús és csontlevesek Erőlevesek Magyaros híglevesek Összetett híglevesek Egyéb híglevesek Híglevesek betétei</p> <p>Sűrített levesek: Egyszerű sűrített levesek Pürélevesek KréMLEvesek Hideg és meleg eljárással készített gyümölcslevesek Összetett sűrített levesek</p> <p>Alternatív módon sűrített levesek Nyáklevesek Sűrített levesek betétei</p>
5.	Meleg előételek 14 óra	<p>Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények)</p> <p>Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás)</p> <p>Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztákból készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercek, rétesek)</p> <p>Rizottók</p> <p>Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények)</p> <p>Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények)</p>
6.	Sós tésztaételek 8 óra	<p>Egyszerű gyúrt és száraz tésztákból készíthető sós tésztaételek</p> <p>Kevrt tésztából készíthető sós tésztaételek</p> <p>Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek</p>
7.	Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsából (kecske, nyúl) készíthető ételek 48 óra	<p>Sertéshúsból készíthető ételek (16 óra)</p> <p>Egészen sütéssel készíthető sertéshús ételek</p> <p>Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek</p> <p>Párolással készíthető sertéshús ételek</p> <p>Főzéssel készíthető sertéshús ételek</p> <p>Füstölt sertéshúsok</p> <p>Disznótoros ételek</p> <p>Belsőségekből készíthető sertéshús ételek</p> <p>Borjúhúsból készíthető ételek (10 óra)</p> <p>Egészen sütéssel készíthető borjúhús ételek</p> <p>Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek</p> <p>Párolással készíthető borjúhús ételek</p> <p>Főzéssel készíthető borjúhús ételek</p> <p>Belsőségekből készíthető borjúhús ételek</p>

		<p>Marhahúsból készíthető ételek (14 óra) Egészben sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek Párolással készíthető marhahús ételek Főzéssel készíthető marhahús ételek Belsősegekből készíthető marhahús ételek</p> <p>Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek (6 óra) Egészben és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek</p> <p>Egyéb háziállatok húsból készíthető ételek (2 óra) Kecskéből és házinyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek</p>
8.	Házi szárnyasok húsból készíthető ételek 16 óra	<p>Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek Galambból és gyöngyikéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek</p>

17. ÉTELKÉSZÍTÉSI ISMERETEK ALAPJAI GYAKORLAT I.

Összesített óraszám: 180 óra

Évfolyam	9.	10.	11.
Heti óraszám	5 + 1	0	0
Évi óraszám	180 + 36	0	0

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.	11.
1.	A szakács szakma alapozó ismeretei	10 + 2	0	0
2.	Technológiai alapismeretek	15 + 3	0	0
3.	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)	35 + 6	0	0
4.	Levesek, levesbetétek	25 + 5	0	0

5.	Meleg előételek	15 + 4	0	0
6.	Sós tésztaételek	10 + 2	0	0
7.	Vágóállatokból (sertés-húsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb házi-állatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek	50 + 10	0	0
8.	Háziszárnyasokból készíthető ételek	20 + 4	0	
	ÖSSZESEN:	180 + 36	0	0

A tantárgy tanításának célja

A tanulóknak a tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítésével meg kell ismerniük és gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- az elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

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

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az ételkészítés alapjai (elmélet) tantárgy ismereteire épülnek. Kapcsolódó ismeretek a gazdálkodás keretében elsajátított mérési, súly-, hossz- és űrmérték átváltási ismeretek

9. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	A szakács szakma alapozó ismeretei 12 óra	<p>Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek</p> <p>A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások agyakorlatban</p> <p>Munkavédelmi előírások a konyhai gyakorlatban</p> <p>Balesetvédelmi előírások a konyhai gyakorlatban</p> <p>Tűzvédelmi előírások érvényesítése a konyhai gyakorlatban</p> <p>Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiénája)</p> <p>Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában</p> <p>Az élelmiszerbiztonsággal összefüggő gyakorlati tennivalók</p> <p>Szelektív hulladékgyűjtéssel és moslékkezeléssel összefüggő gyakorlati feladatok.</p> <p>Egyéni felkészülés a gyakorlati foglalkozásokra</p> <p>A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelési és azok alkalmazási területei.</p> <p>Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek.</p> <p>Üzleti alaprajzok, helyiségkialakítások, eszközök gyakorlati megismerése</p>
2.	Technológiai alapismeretek 18 óra	<p>Az ételkészítés munkafolyamata értelmezése a gyakorlatban</p> <p>Vételezés, anyagkimérés a gyakorlati foglalkozásokhoz</p> <p>A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése</p> <p>Gombák előkészítése</p> <p>Malomipari termékek előkészítése</p> <p>Állati eredetű élelmiszerek előkészítése</p> <p>Az elkészítés műveletei a gyakorlatban: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés</p> <p>Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés a gyakorlatban</p> <p>Befejező műveletek: hõn tartás, adagolás, tálalás, díszítés a gyakorlatban</p>
3.	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások) 41 óra	<p style="text-align: right;">Saláták, salátaöntetek (5óra)</p> <p>(Étel kiegészítőként kínált saláták)</p> <p>Nyers és főzéssel készített saláták készítése</p> <p>Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek készítése</p> <p>A csírák készítése és alkalmazása</p>

		<p>Köreték (15 óra) Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköreték készítése Főzéssel-, sütéssel-, piritással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköreték készítése Főzéssel, piritással és párolással készíthető gabonaköreték készítése Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, piritással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköreték készítése Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköreték készítése Vegyes köreték összeállítása</p> <p>Főzelékek (5 óra) Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek készítése</p> <p>Mártások, pecsenyelevek (10 óra) Meleg mártások: Egyszerű meleg mártások készítése Gyümölcsmártások készítése Fehér mártások (tej- és búrsonyos alap- és alapú mártások) készítése Vajmártások (felvert mártások) készítése Barnamártások készítése Pecsenyelevek készítése Csatnik készítése</p> <p>Hideg mártások: Majonéz alapú mártások készítése Vinaigretta alapú mártások készítése Egyéb hideg mártások készítése Zománc mártások készítése</p>
4.	Levesek, levesbetétek 30 óra	<p>Híglevesek: Hús és csontlevesek készítése Erőlevesek készítése Magyaros híglevesek készítése Összetett híglevesek készítése Egyéb híglevesek készítése Betétek készítése híglevesekhez</p> <p>Sűrített levesek: Egyszerű sűrített levesek készítése Pürélevesek készítése KréMLEvesek készítése Gyümölcslevesek készítése Nyáklevesek készítése Összetett sűrített levesek készítése Betétek készítése sűrített levesekhez</p>
5.	Meleg előételek 19 óra	<p>Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csóban sülték, egyéb készítmények) készítése Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült</p>

		<p>tojás, rántott tojás, töltött tojás) készítése</p> <p>Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztákból készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercesek, rétesek) készítése</p> <p>Rizottók készítése</p> <p>Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajt, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények) készítése</p> <p>Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sült, egyéb készítmények) készítése</p>
6.	Sós tésztaételek 12 óra	<p>Egyszerű gyúrt és száraz tésztákból készíthető sós tésztaételek készítése</p> <p>Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek készítése</p> <p>Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek készítése</p>
7.	Vágóállatokból (sertés-húsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb házi-állatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek 60 óra	<p>Sertéshúsból készíthető ételek (20 óra)</p> <p>Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése</p> <p>Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése</p> <p>Párolással készíthető sertéshús ételek készítése</p> <p>Főzéssel készíthető sertéshús ételek készítése</p> <p>Disznótoros ételek készítése</p> <p>Belsőségekből készíthető sertéshús ételek készítése</p> <p>Borjúhúsból készíthető ételek (10 óra)</p> <p>Egészben sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése</p> <p>Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése</p> <p>Párolással készíthető borjúhús ételek készítése</p> <p>Főzéssel készíthető borjúhús ételek készítése</p> <p>Belsőségekből készíthető borjúhús ételek készítése</p> <p>Marhahúsból készíthető ételek (15 óra)</p> <p>Egészben sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése</p> <p>Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése</p> <p>Párolással készíthető marhahús ételek készítése</p> <p>Főzéssel készíthető marhahús ételek készítése</p> <p>Belsőségekből készíthető marhahús ételek készítése</p> <p>Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek (5 óra)</p> <p>Egészben és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése</p> <p>Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek készítése</p> <p>Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése</p>
8.	Háziszárnyasokból készíthető ételek 24 óra	<p>Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése</p> <p>Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése</p> <p>Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek készítése</p> <p>Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése</p> <p>Galambból és gyöngyösből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése</p>

18. ÉTELKÉSZÍTÉSI ISMERETEK ALAPJAI GYAKORLAT II.

Összesített óraszám: 576 óra

Évfolyam	9.	10.	11.
Heti óraszám	0	15,5 + 0,5	0
Évi óraszám	0	558 + 18	0

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.	11.
1.	Ismerkedés a munkahellyel, balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonságalapoktatás	0	18 + 1	0
2.	Előkészítő és konyhai kiegészítő tevékenységek	0	100 + 3	0
3.	Köreték, saláták, főzelékek, mártások készítése	0	110 + 3	0
4.	Levesek, levesbetétek készítése	0	100 + 3	0
5.	Meleg előételek és sós tésztaételek készítése	0	50 + 2	0
6.	Házi állatok húsból készíthető ételek	0	180 + 6	0
	ÖSSZESEN:	0	558 + 18	0

A tantárgy tanításának célja

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

Ennek érdekében gyakorolniuk kell:

- a gyakorlati munkavégzésre való egyéni előkészületeket és az ételek készítésére való tudatos felkészülést,
- a tervszerű, szakszerű és higiénikus munkavégzést,
- azokat a mozdulatokat, amelyek szükségesek az egyes ételek készítése során elvégzendő műveletek elvégzéséhez,
- az élelmiszerek szakszerű és takarékos felhasználását,
- a tradicionális ételek készítése során alkalmazott elő- és elkészítő műveletek szakszerű végzését,
- tradicionális ételek önálló készítését,
- a modern konyhatechnológiai eljárások alkalmazását,

- a nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítését.
- a szakszerű készen tartást, tálalást és díszítést,
- az egyéni és a társas munkavégzést,
- a tudatos kóstolást, ételelemzést, értékelést,
- a konyhai kiegészítő tevékenységek (takarítás, mosogatás, ételmaradvány és hulladékkezelés) szakszerű végzését,
- tevékenységük elemzését értékelését.

A tanulók üzemi környezetben napi munkálatokhoz kapcsolódó feladatok végzésével:

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

Bővítsék ismereteiket:

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

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

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

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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma Az ételkészítési ismertek alapjai, tantárgyaiban, valamint az élelmiszerismeret és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tantárgyainak a keretében elsajátítottakkal szoros egységben, arra építve kell, hogy feldolgozásra kerüljön. A további ismeretek a tanulók foglalkoztatását biztosító vendéglátó egységek ételkínálatát kell, hogy tükrözzék.

10. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	Ismerkedés a munkahellyel, balesetvédelmi, tűzvédelmi és élelmiszerbiztonságalapoktatás 19 óra	<p>Az üzlet helyiségei, azok funkciói, a munkatársak, azok feladatkörei és az üzletimunkarend</p> <p>A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások</p> <p>Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.</p> <p>Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.</p> <p>Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.</p> <p>Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiénijája)</p> <p>Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában</p> <p>Az élelmiszerbiztonság alapjai</p>
2.	Előkészítő és konyhai kiegészítő tevékenységek 103 óra	<p>Az ételkészítés munkafolyamata</p> <p>A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása</p> <p>A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése.</p> <p>A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése.</p> <p>Gombák rendszerezése és előkészítésük</p> <p>Malomipari termékek és előkészítésük.</p> <p>Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése.</p> <p>Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.</p> <p>Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés.</p> <p>Befejező műveletek: hõn tartás, adagolás, tálalás, díszítés</p>
3.	Saláták, öntetek, köretetek, főzelékek, mártások, csatnik, pecsenyelevek 113 óra	<p>Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése.</p> <p>Csírák alkalmazása.</p> <p>Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretetek készítése.</p> <p>Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.</p> <p>Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.</p> <p>Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.</p>

4.	Levesek, levesbetétek 103 óra	Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, tojás kocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.) Egyszerű és összetett sűrített levesek Püré-, krém- és nyáklevesek Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek Sűrített levesek betéteinek készítése (pl.: galuska, vajjas galuska, burgonyagombóc) Az üzleti kínálatban szereplő levesek készítésében való részvétel, önálló feladatmegoldása.
5.	Meleg előételek és sós tésztáételek készítése 52 óra	Zöldség- és főzelékféléből tojásokból, tésztafélékből, húsból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető meleg előételek és rizottók készítése Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztáételek Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörhöz tartozó ételekkészítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.
6.	Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek 186 óra	Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeiből különböző sütési eljárásokkal, piritással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hizott kacs, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, piritással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörhöz tartozó ételekkészítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

19. ÉTELKÉSZÍTÉSI ISMERETEK ELMÉLET

Összesített óraszám: 103 óra

Évfolyam	9.	10.	11.
Heti óraszám	0	2	1
Évi óraszám	0	72	31

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.	11.
1.	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	0	18	0
2.	Vegetáriánus ételek	0	6	0
3.	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások	0	26	0
4.	Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)	0	16	0
5.	Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés	0	6	0
6.	Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása	0	0	6
7.	A nemzetközi gasztrókultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek	0	0	8
8.	Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei	0	0	6
9.	Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében	0	0	3
10.	A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása	0	0	8
ÖSSZESEN:		0	72	31

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy témaköreinek feldolgozásával:

- Bővíteniük kell az ételkészítés alapjai tantárgy tananyagának a feldolgozása során szerzett ismereteit
- Az újabb ételek készítéséhez felhasznált élelmiszereket és azok előkészítését.
- Az elkészítéshez szükséges elkészítő-, és az elkészítést kiegészítő technológiai műveleteket
- Az ételek hőn tartását, tálalását és díszítését
- Az élelmiszerbiztonsági követelményeknek eleget tevő tevékenykedés szabályait.

- El kell sajátítaniuk a tantárgy témaköreihez tartozó típusételek készítését és az ezeket megalapozó ismereteket
- El kell érni, hogy tudatosodjék bennük a technológiai folyamatok hatása a nyersanyagok tulajdonságaira
- Tudatosá kell, hogy váljék a rendszerben összefüggésekben való gondolkodásuk

Emellett tájékozódniuk kell:

- A nemzetközi, a tájegységi és hagyományos konyhakultúrától eltérő ételféleségek készítéséről és a kultúrában, az egészségtudatos táplálkozásban betöltött szerepükről.
- A szakács egyéb feladatiról, azok megoldásáról

Tovább kell fejleszteni a tanulóknak azokat a személyiségjegyeket, amelyek a vendég szolgálatát, az anyagok, az eszközök és a munkatársak ismeretét és tiszteletét helyezi előtérbe. Erősítik azt a szemléletüket és akaratukat, hogy a színvonalas munkavégzés elképzelhetetlen megfelelő munkakultúrával, amelynek része a technológiai fegyelem, az alázat, az élelmiszerbiztonság kiemelt kezelése.

Tovább kell fejleszteni azokat a képességeket (gondolkodás, absztrahálás, rendszerezés, lényegkiemelés, összefüggéslátás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységsszervezés, együttműködés stb.) amelyek nélkülözhetetlenek az ismeretek feldolgozásához, befogadásához és felhasználásához.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Ételkészítési ismeretek alapjai tantárgy szakmai tartalmára épül és kapcsolódik az élelmiszerismeret, az élelmiszerbiztonsági alapismeretek és a gazdálkodási ismeretek tantárgy tananyagtartalmához.

10. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	Vadon élő állatok húsából és halakból egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek 18 óra	Vadon élő állatok húsából készíthető ételek (6 óra) A vadon élő állatok csoportosítása, tárolása, jellemzése, bontása, első- és másodlagos előkészítése. Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek. Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fűrből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek. Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek (12 óra) Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek. Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek. Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek. Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek. Vándorhalakból készíthető ételek. Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek.

2.	Vegetáriánus ételek 6 óra	A vegetáriánus étkezés alapjai és sajátos alapanyagai. Különböző típusú vegetáriánus étkezést szolgáló levesek, előételek, főételek és befejező fogások.
3.	Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások 26 óra	Az éttermi tészták készítésének sajátos technológiája Az éttermi tészták kiegészítői Gyúrt tészták Egyszerű gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel készíthető éttermi tészták Burgonya és túró alapú gyúrt tészták Kevert tészták: Palacsinták Morzsafélék Egyéb kevert tészták Omlós tészták Rétesek, bélesek Vajas- és hájas tészták Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták Égetett tészták Felvert tészták Felfújtak, pudingok Gyümölcsök és gyümölcs készítmények Desszertek Sajtok kínálása
4.	Hidegkonyhai ismeretek 16 óra	Az önálló hidegkonyhai üzem kialakítása, funkciói és készítményei Hidegkonyhai alapkészítmények (aszpikok, zselék, krémekek, habok, öntetek) Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták Párolt – főtt saláták Salátakoktélok Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek Gyümölcsökből készíthető hideg előételek. Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások). Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek Galantinok, húshabok (mous-ok) Kocsonyák Hideg halételek. Hideg húsételek, felvágottak. Vegyes ízelítők. Hidegtálak Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott)
5.	Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek, szállodai reggeliztetés 6 óra	Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek (allergén anyagok, cukor-, glutén-, laktóz mentes és egyéb speciális ételek) (5 óra) Allergén anyagok a humán táplálkozásban és azok kezelése, alkalmazása az ételkészítésben A cukormentes, étkezés és ételkészítés alapjai Glutén mentes alapanyagok és az azokból készíthető ételek Laktóz mentes étkezés és ételkészítés alapjai

		<p>Egyéb speciális étkezés sajátos ételei</p> <p>Szállodai reggeliztetés (1 óra)</p> <p>A szállodai reggeli- és italválaszték összeállítása</p> <p>Tradicionális és büfé kínálású reggeli ételek és italok készítése</p> <p>A vendégtérben végzett elkészítő és befejező tevékenységek</p>
--	--	---

11. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
6.	Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása 6 óra	<p>Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása a korszerű ételkészítésben és az egészségtudatos táplálkozásban</p> <p>Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)</p> <p>Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés</p> <p>Konfitálás</p> <p>A „cook and chill” rendszerű ételkészítés</p> <p>A pakojet alkalmazása</p> <p>A termo-mixer alkalmazása</p>
7.	A nemzetközi gasztrokultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek 8 óra	<p>Nemzetközi standardé vált nemzeti étel specialitások</p> <p>Pl.: Risotto, Paella, Gazpacho, Sabayon, Gravlax, Tempura, Curry, Guacamole, Carbonara, Tavaszi tekercs, Tabbuleh, Chickencocovan, Macaron, Ossobuco, Ratatouille, Angolkrém</p>
8.	Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei 6 óra	<p>A magyar és más nemzeti és tájegységi konyhák jellemzésének szempontjai és jellemzése</p> <p>Francia, olasz, angol, spanyol, osztrák, német és további 2-3 nemzet sajátos ételkínálata</p> <p>A keresztény, a zsidó és a muzulmán étkezési szokások sajátosságai</p> <p>Tradicionális tájegységi ételek a Kárpát-medencében</p>
9.	Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében 3 óra	<p>Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás (2 óra)</p> <p>Az üzleti választék összeállításának szempontjai</p> <p>Az étlappal és az étrenddel kapcsolatos tartalmi és formai elvárások</p> <p>A tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében (internet, televízió, írott szakmai és egyéb kiadványok) (1 óra)</p> <p>A tömegkommunikációs eszközök kínálta ételkészítési kultúra feldolgozása és bevonása az önfejlesztésbe:</p> <p>az internet tudatos alkalmazása, a televízió szakmai jellegű adásainak figyelemmel kísérése és hasznosítása, a könyvek, újságok és folyóiratok szerepe az önképzésben.</p>
10.	A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos	<p>A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek (2 óra)</p> <p>A nagy létszámmal üzemelő konyhák munkarendje</p> <p>A konyhai munka tervezése és szervezése</p> <p>A feldolgozott ismeretek szintetizálása (6 óra)</p>

	ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása 8 óra	A különböző témakörökben feldolgozott és elsajátított ismeretek szintetizálása kiemelt figyelemmel az írásbeli, a szóbeli és a gyakorlati vizsgakövetelményekre.
--	---	--

20. ÉTELKÉSZÍTÉSI ISMERETEK GYAKORLAT

Összesített óraszám: 676,5 óra

Évfolyam	9.	10.	11.
Heti óraszám	0	2	17,5 + 2
Évi óraszám	0	72	542,5 + 62

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.	11.
1.	Vadon élő állatokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	0	72	35 + 5
2.	Vegetáriánus ételek	0	0	50 + 6
3.	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások	0	0	195 + 20
4.	Hidegkonyhai készítmények	0	0	90 + 10
5.	Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre	0	0	95 + 12
6.	Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok	0	0	77,5 + 9
	ÖSSZESEN:	0	72	542,5 + 62

A tantárgy tanításának célja

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

Ennek érdekében gyakorolniuk kell:

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

A tanulók üzemi környezetben napi munkálatokhoz kapcsolódó feladatok végzésével:

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

Bővítsék ismereteiket:

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

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

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

Fejlődjenek azok a képességek (motorikus mozgás, kommunikáció, önelemzés, önértékelés, tevékenységszervezés, gondolkodás, kreativitás, együttműködés stb.) amelyek megalapozzák a hatékony és szakszerű munkavégzést, a társakkal való együttműködést. Biztosítják a megfelelő tempójú és szakszerű motorikus mozgást.

Érzékszerveik tudatos használatával és munkavégzésük átgondoltságának fejlesztésével alakuljon ki az ételek és tevékenységük elemző, értékelő képessége. Megalapozzák a tudatos technológia alkalmazást, az önfejlődést, az életen át tartó tanulást.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyag tartalma Az ételkészítés alapjai, az ételkészítési ismeretek modulok tantárgyaiban, valamint az élelmiszerismeretek és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tantárgyainak a keretében elsajátítottakkal szoros egységben, arra építve kell, hogy feldolgozásra kerüljön. A további ismeretek a tanulók foglalkoztatását biztosító vendéglátó egységek ételkínálatát kell, hogy tükrözzék.

10. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	Vadon élő állatokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek 72 óra	Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fűrjből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

11. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	Vadon élő állatokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek 40 óra	Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek Vándorhalakból készíthető ételek Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása
2.	Vegetáriánus ételek 56 óra	Különböző típusú vegetáriánus levesek, előételek, főételek és befejező fogások készítése (Fontosabb alapanyagok: zöldségfélék, hüvelyesek, szójakészítmények, szejtán, köles, hajdina, csírák, tojásmentes tészta, gyümölcsök, tojás és tejtermékek)
3.	Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások 215 óra	Egyszerű- és burgonya- valamint túró alapú gyúrt tésztákból különböző technológiákkal készíthető éttermi tészták Gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel Kevert tészták (palacsinták, morzsafélék, egyéb kevert tészták) Omlós tészták Rétesek, bélesek Vajas- és hájas tészták

		<p>Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták Égetett tészták (bő zsiradékban és forró levegőben sütéssel valamint főzéssel) Felvert tészták (piskóta és egyéb felverték) Felfújtak, pudingok Gyümölcsök és gyümölcs készítmények Desszertek Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.</p>
4.	<p>Hidegkonyhai készítmények 100 óra</p>	<p>Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták Párolt és főtt saláták Salátakoktélok Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek Gyümölcsökből készíthető hideg előételek. Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások). Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek Galantinok, húshabok (mous-ok) Kocsonyák Hideg halételek. Hideg húsételek, felvágottak. Vegyes ízelítők. Hidegtálak Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott) Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.</p>
5.	<p>Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre 107 óra</p>	<p>Ételek készítése: Légritkított térben történő hőkezeléssel (Sous-vide) Alacsony hőmérsékleten történő hőkezeléssel Konfitálással A pakojet alkalmazásával A termo-mixer alkalmazásával Tájjellegű, nemzeti és vallási hagyományokat kifejező ételek készítése A nemzetközi gasztrókultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek Pl.: Risotto, Paella, Gazpacho, Sabayon, Gravlax, Tempura, Curry, Guacamole, Carbonara, Tavaszi tekercs, Tabbuleh, Chickencocovan, Macaron, Ossobuco, Ratatouille, Angolkrem Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.</p>
6.	<p>Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok 86 óra</p>	<p>Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok</p>

21. ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

9. évfolyamot követően 140 óra

10. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Az 9. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A szakács szakma alapozó ismeretei

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

A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.

Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

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

Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonság alapjai

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

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

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

Technológiai alapismeretek

Az ételkészítés munkafolyamata

A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése

Gombák rendszerezése és előkészítésük

Malomipari termékek és előkészítésük

Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése

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

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

Befejező műveletek: hõn tartás, adagolás, tálalás, díszítés

Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, peccsenyelevek:

Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.

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

Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.

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

A 10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Levesek, levesbetétek, meleg előételek, sós tésztaételek

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

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

Egyszerű és összetett sűrített levesek

Püré-, krém- és nyáklevesek

Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek

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

Meleg előételek és sós tésztaételek készítése

Zöldség- és főzelékfélékből tojásokból, tésztafélékből, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető meleg előételek és rizottók készítése

Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztaételek

Emlős házi állatokból és házi szárnyasokból készíthető ételek

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

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

Ételkészítési ismeretek üzemi gyakorlat 1.

Vadon élő állatokból készíthető ételek

Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fűrből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek

Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek
Vándorhalakból készíthető ételek
Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

Vegetáriánus ételek

Különböző típusú vegetáriánus levesek, előételek, főételek és befejező fogások készítése

Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások

Egyszerű- és burgonya- valamint túró alapú gyúrt tésztákból különböző technológiákkal készíthető éttermi tészták
gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel
Kevert tészták (palacsinták, morzsafélék, egyéb kevert tészták)
Omlós tészták
Rétesek, bélesek
Vajas- és hájas tészták
Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták
Égetett tészták (bő zsiradékban és forró levegőben sütéssel valamint főzéssel)
Felvert tészták (piskóta és egyéb felverték)
Felfújtak, pudingok
Gyümölcsök és gyümölcs készítmények
Desszertek