

**Szent József Katolikus Szakiskola és
Speciális Szakiskola**

**8198-27/2010. V. 10. közleményben kiadott
központi program alapján**

**A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú,
szakács megnevezésű szakképesítés szakmai
követelménymoduljaihoz rendelt
tananyagegységek**

Helyi tanterv

**Egyházasgerge
2010. szeptember 1.**

SZAKÁCS

I. Általános irányelvek

1. A képzés szabályozásának jogi háttere

A központi program

- a közoktatásról szóló, többször módosított 1993. évi LXXIX. törvény,
- a szakképzésről szóló, többször módosított 1993. évi LXXVI. törvény,
- a gazdasági kamarákról szóló, többször módosított 1999. évi CXXI. törvény,

valamint

- a Kormány 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelete az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendje,
- a szakképzés megkezdésének és folytatásának feltételeiről, valamint a térségi integrált szakképző központ tanácsadó testületéről szóló 8/2006. (III. 23.) OM rendelet,
- az iskolai rendszerű szakképzésben részt vevő tanulók juttatásairól szóló 4/2002. (II. 26.) OM rendelet,
- a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló módosított 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet,
- a 33 811 03 1000 00 00 Szakács szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó szakképesítésért felelős miniszteri rendelet

alapján készült.

A tanítási-tanulási folyamat szervezése során figyelembe kell venni a szakképző intézményt fenntartó helyi rendelkezéseit, állásfoglalásait, a gyakorlati képzés megszervezésében közreműködő gazdálkodó szervezet igényeit.

A képzés megszervezéséhez a szakképzést folytató intézmény a jelen általános irányelvekben foglaltak, továbbá a központi programban a tananyagegységekre vonatkozóan leírtak alapján elkészítette a helyi tantervét.

2. A szakképesítés OKJ-ban szereplő és egyéb adatai

A szakképesítés azonosító száma: 33 811 03 1000 00 00

A szakképesítés megnevezése: Szakács

Hozzárendelt FEOR szám: 5124

Szakképzési évfolyamok száma: 2

Elmélet aránya: 30 %

Gyakorlat aránya: 70 %

Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Szintvizsga (iskolai rendszerben): szervezhető

Ha szervezhető, mikor: az utolsó szakképző évfolyamot megelőzően

3. A képzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

Az elméleti és gyakorlati képzést a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 17. §-ában szabályozott feltételekkel rendelkező pedagógus és egyéb szakember láthatja el.

Tárgyi feltételek

A szakmai elmélet oktatását és a szakképző iskolában folyó gyakorlati képzést a szakképző iskolának kell megszervezni, amelyhez az alábbiak biztosítása szükséges:

- **könyvtár**
- **szaktanterem**
- **számítógép-terem**
- **tankönyha**
- **tanterem**
- **üzemlátogatás**

A gazdálkodó szervezetnél folyó szakmai gyakorlati képzéshez szükséges eszközök és felszerelések jegyzékét a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményét kiadó rendelet tartalmazza.

A tanulószerveződés alapján végzett gyakorlati képzés tárgyi és személyi feltételeit a gazdálkodó szervezetnél az illetékes területi gazdasági kamara – adott esetben a szakképző iskola bevonásával – ellenőrzi.

Az illetékes területi gazdasági kamara ellenőrzési joga kiterjed a szakképző iskola és a gazdálkodó szervezet közötti megállapodás alapján végzett gyakorlati képzés feltételeinek ellenőrzésére is.

4. A tanulók felvételének feltételei

A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:	a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is
Iskolai előképzettség:	Vagy tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség vagy a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik

	évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség
Szakmai előképzettség:	-
Előírt gyakorlat:	-
Elérhető kreditek mennyisége:	-
Pályaalkalmassági követelmények:	nem szükségesek
Szakmai alkalmassági követelmények:	szükségesek
Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges

5. A szakképesítés munkaterülete

A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás

FEOR száma	FEOR megnevezése
5124	Szakács

A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása, valamint a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése. Az ételeknek, a követelményeknek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a fogyasztók és a vendégek számára

6. A képzés célja

A szakképesítés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakörök, foglalkozások betöltéséhez szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

A cél elérése érdekében el kell sajátíttatni a munkakörben elvégzendő feladatokat, ki kell alakítani az azokhoz szükséges tulajdonságokat (alkalmazott szakmai ismeretek, szakmai készségek, képességek, személyes, társas és módszerkompetenciák).

7. A szakképesítés vizsgáztatási követelményei

A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek 2 szakképző évfolyam esetén

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Amennyiben a szintvizsgát a kamara megszervezte, úgy az iskolai rendszerű szakképzésben résztvevő vizsgára bocsátásának feltétele az eredményes szintvizsga

A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1429-06 Ügyviteli tevékenységek végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ügyviteli feladatok lebonyolítása, a vizsgafeladatban megadott szakmai szempontok alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1464-06 Előkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdálkodási számítások, veszteségszámítás, kapacitásszámítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 60 perc (felkészülési idő 45 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%
2. feladat 20%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:
Technológiai, módszertani ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli
Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:
Ételek előkészítése, előállítása, tálalása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati
Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 15%
2. feladat 85%

A szakmai vizsga értékelése %-osan

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10
2. vizsgarész: 10
3. vizsgarész: 25
4. vizsgarész: 55

A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

8. Egyéb feltételek, információk, beszámítható előzetes tanulmányok

A beszámítható előzetes tanulmányok meghatározásakor az „Útmutató a Szakács szakképesítés képzéséhez beszámítható előzetes tudás felméréséhez” c. dokumentumban foglaltak szerint kell eljárni.

Szakács szakma
Órafelosztás

Modul neve	Tantárgy	Heti összes óraszám		Képzési idő összes óra		
		11. évf.	12. évf.	elméleti óraszám	gyakorlati óraszám	összes óraszám
		hetek száma				
		36	32			
338/1.0/1428-06	Ételkészítési ismeretek	4		272		272
338/1.0/1429-06	Ételkészítési ismeretek					
338/4.0/1464-06	Ételkészítési ismeretek		4			
338/1.0/1465-06	Ételkészítési ismeretek					
338/2.0/1428-06	Élelmiszerismeret	1		36		36
338/2.0/1429-06	Élelmiszerismeret					
338/1.0/1464-06	Élelmiszerismeret		2		64	64
338/3.0/1429-06	Gazdálkodási ismeretek	1		36		36
338/2.0/1464-06	Gazdálkodási ismeretek		2	64		64
338/4.0/1428-06	Idegen nyelv	2		72		72
338/4.0/1429-06	Idegen nyelv	1			36	36
338/5.0/1465-06	Idegen nyelv		2	64		64
338/5.0/1428-06	Számítástechnika	1			36	36
338/5.0/1429-06	Számítástechnika		2	64		64
338/3.0/1465-06	Számítástechnika					
338/6.0/1429-06	Kommunikáció	1		36		36
338/4.0/1465-06	Kommunikáció	1			36	36
338/3.0/1428-06	Ételkészítési gyakorlat	14 munka- helyi 5 helyi	14 munka- helyi 5 helyi		1292	1292
338/3.0/1464-06	Ételkészítési gyakorlat					
338/2.0/1465-06	Ételkészítési gyakorlat					
	Testnevelés	2	2		136	136
	Osztályfőnöki	1	1	68		68
	Hit- és erkölcsstan	1	1	36	32	68
	Heti óraszám	35	35			
	Képzési idő összes óraszám	1260	1120	748	1632	2380
	Nyári gyakorlat	160			160	
	Összes	1420	1120	748	1792	2540

29,45% 70,55% 100%

1/11. évfolyam

1. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/1.0/1428-06	Étlekészítési ismeretek	szk	338/1.1/1428-06	28	-	-	48
		szk	338/1.2/1428-06	20	-	-	

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/1.1/1428-06**

megnevezése: **A munkavégzés személyi feltételeinek megismertetése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A munkavédelem célja, alapfogalmai

Elsősegélynyújtás

Munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírások megismerése

A HACCP rendszer ismerete és működtetése, a HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, kiépítése

A szabályozási pontok és határértékek meghatározása, a HACCP adminisztrációs tevékenységének napra kész elvégzése

A higiéniai előírások ismerete, betartása, betartatása. Egészségügyi könyv, egészségügyi vizsgálatok naprakész állapota

2. tananyagelem

azonosítója: **338/1.2/1428-06**

megnevezése: **A konyha kialakítása, berendezéseinek használata, rendeltetése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A konyhatechnológia kialakítása alapján az ételkészítéshez szükséges gépek, hőközlő berendezések, és egyéb eszközök megismerése

A balesetvédelmi és tűzvédelmi ismereteket elsajátítása

A HACCP ismeretek alkalmazása a technológiai folyamatok közben

2. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/2.0/1428-06	Élelmiszer ismeretek	szk	338/2.1/1428-06	36	-	-	36

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/2.1/1428-06**

megnevezése: **Élelmiszerromlás és élelmiszerfertőzés megelőzése - elmélet**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere

Az élelmiszerek összetevőinek elsajátítása a termékek táplálkozástani jelentőségének meghatározásához

Mikrobiológiai és tartósítási ismeretek alkalmazása az alapanyagok és késztermékek szakszerű tárolásában és kezelésében

Az élelmiszerek tápértékének megőrzése a technológiai és a tartósítási eljárások során

3. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/3.0/1428-06	Ételkészítési gyakorlat	szk	338/3.1/1428-06	-	-	24	24

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/3.1/1428-06**

megnevezése: **Élelmiszerromlás és élelmiszerfertőzés megelőzése - gyakorlat**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A HACCP és a higiéniai előírások ismerete, elveik érvényesítése a gyakorlatban

Az élelmiszerromlás és fertőzés jelei, jellemzői a gyakorlatban

Az élelmiszerek minőségének ellenőrzése (szaglás, ízérzékelés, megtekintés)

4. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati					
338/4.0/1428-06	Idegen nyelv ismeret	szk	338/4.1/1428-06	30	-	-	30

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/4.1/1428-06**

megnevezése: **Alapozó idegen nyelv – minőség biztosítás**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Bevezetés a szakmai idegen nyelvbe
 Konyhai munkakörök
 Kapcsolódó helyiségek
 A konyha berendezése

5. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati					
338/5.0/1428-06	Számítás-technika	szk	338/5.1/1428-06	-	36	-	36

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/5.1/1428-06**

megnevezése: **Általános informatika - minőség biztosítás**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A HACCP előírásainak kiépítése és betartása
 Az informatikai és telekommunikációs eszközök használata

6. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
azonosítója	elméleti	elmélet-igényes gyakorlati				gyakorlati	
338/1.0/1429-06	Ételkészítési ismeretek	szk	338/1.1/1429-06	16	-	-	26
		szk	338/1.2/1429-06	10	-	-	

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/1.1/1429-06**

megnevezése: **Az éttermi kínálat tervezése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ételválaszték összeállítása, az idénynek és az étterem sajátosságainak megfelelően
 Étlap összeállítása, az üzlet árukészletének és a dolgozók képzettségének megfelelően.
 Étrend összeállítása rendezvényekre, alkalmakra, figyelembe véve a fenti feltételeket,
 ezenkívül a vendégek kívánságait
 A különböző fajtájú menük összeállítása

2. tananyagelem

azonosítója: **338/1.2/1429-06**

megnevezése: **Szervezés**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az étlap, az étrend és a menük alapján munkaszervezés
 Ételrecept értelmezése, ez alapján kalkuláció készítése

7. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/2.0/1429-06	Élelmiszer ismeretek	szk	338/2.1/1429-06	36	-	-	36

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/2.1/1464-06**

megnevezése: **Alapanyag-ismeret**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az élelmiszer fogalma, csoportosítása

A csoportok jellemzése, különös tekintettel a konyhatechnológiai műveletek és a tárolás során megmutatkozó tulajdonságokra

Növényi eredetű élelmiszer csoportosítása, jellemzése

Raktári készletek kezelése

Az élelmiszerek energiatartalma – fehérjék, zsírok, szénhidrátok

Élelmiszerek vizsgálata: felismerésük, érzékszervi vizsgálatok, az élelmiszerek romlásának kimutatása

8. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/3.0/1429-06	Gazdálkodási ismeretek	szk	338/3.1/1429-06	18	-	-	36
		szk	338/3.2/1429-06	18	-	-	

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/3.1/1429-06**

megnevezése: **A termeléshez szükséges gazdasági ismeretek alkalmazása**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A gazdálkodás értelmezése
 A vendéglátás helye és szerepe a nemzetgazdaságban
 A gazdálkodás alapegységeinek alapítása, működése, megszűnése
 A vendéglátó vállalkozások tevékenységének külső és belső feltételeinek kialakítása
 Anyaghányad, kalkuláció fogalma, használatuk a gyakorlatban
 Bizonylatok típusai, kiállításuk, jelentőségük
 Leltározás fogalma, lebonyolítása, elszámoltatás

2. tananyagelem

azonosítója: **338/3.2/1429-06**

megnevezése: **Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos ismeretek**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Fogyasztói érdekvédelem alkalmazása a szakmai tevékenység során
 A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos előírások betartása
 A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk helyes intézése

9. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
338/4.0/1429-06	Idegen nyelv ismeret	szk	338/4.1/1429-06	-	-	36	36

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/4.1/1429-06**

megnevezése: **Alapozó idegen nyelv - ügyvitel**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Műveletek a konyhában, A gépek használata
 Nyersanyagok, ételek
 Étlap tervezése
 A tálalás

11. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/6.0/1429-06	Kommunikáció	szk	338/6.1/1429-06	36	-	-	36

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/6.1/1429-06**

megnevezése: **Általános kommunikáció**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A gazdasági szervezettel és a velük összeköttetésben lévő partnerekkel való kapcsolatteremtés, a kapcsolat folyamatos ápolása

A vendégekkel való kommunikáció, étel, menüsor ajánlása, az egyes ételek összetételének és készítési módjának szakszerű ismertetése

Különböző konfliktushelyzetek megoldása

A munkatársakkal való szakszerű és egyértelmű kommunikáció elősegítése

Telekommunikációs eszközök (fax, e-mail, telefon) használata

14. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/3.0/1464-06	Ételkészítési gyakorlatok	szk	338/3.1/1464-06	-	-	42	252
		szk	338/3.2/1464-06	-	-	42	
		szk	338/3.3/1464-06	-	-	42	
		szk	338/3.4/1464-06	-	-	42	
		szk	338/3.5/1464-06	-	40	2	
		szk	338/3.6/1464-06	-	-	42	

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/3.1/1464-06**

megnevezése: **Alkalmazza az előkészítéssel kapcsolatos biztonsági szabályokat**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Működési szabályok
Személyzeti helyiségek
Munka és védőruha használata, gondozása
Műszak közben és végén takarítás
Mosogatás
Elsősegélynyújtás

2. tananyagelem

azonosítója: **338/3.2/1464-06**

megnevezése: **Alkalmazza az előkészítéssel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági, higiéniai szabályokat**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Munka és védőruha, védőeszköz használata, gondozása
Szükség szerint mosogatás
Műszak közben és után takarítás
Nyersanyagok előkészítése (hús, zöldség, tojás, stb.)

3. tananyagelem

azonosítója: **338/3.3/1464-06**

megnevezése: **Gépek, berendezések használata**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Gépeket, berendezéseket, azok működése
Berendezések karbantartása, tisztítása
Elsősegélynyújtás
Gépek, eszközök szakszerű kezelése

4. tananyagelem

azonosítója: **338/3.4/1464-06**

megnevezése: **Munkaszervezési ismeretek**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A napi és a rendkívüli feladatokról tudjon tájékozódni
Saját maga számára határozza meg a feladatokat és célokat
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból
Gondoskodik a szakosított tárolásról
Ételek tálalására terveket készít

5. tananyagelem

azonosítója: **338/3.5/1464-06**

megnevezése: **Szakmai ismereteit bővíti**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket

Megismeri és használja a szakmai kifejezéseket idegen nyelven is

Szakmai honlapok megismerése, információgyűjtés

Szakmai újságok, folyóiratok olvasása, tájékozódás új technológiákról, nyersanyagokról, korszerű eszközökről, berendezésekről

6. tananyagelem

azonosítója: **338/3.6/1464-06**

megnevezése: **Formák, színek harmóniája, térbeni elhelyezésük**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Cél: A kreativitás fejlesztése, az önállóságra való nevelés, a saját ötletek kibontakoztatása és ezek szakmai összegzése

Különböző előkészítési alakzatok (alapanyagból) alkalmazása az ételkészítésben

Tálalási formák elsajátítása

A színek harmóniája (meleg és hideg színek egymással való kapcsolata)

A színek szerepe a tálalás során

15. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/4.0/1464-06	Ételkészítési ismeretek	szk	338/4.1/1464-06	70	-	-	70

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/4.1/1464-06**

megnevezése: **Formák, színek harmóniája, térbeni elhelyezésük**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Cél: A kreativitás fejlesztése, az önállóságra való nevelés, a saját ötletek kibontakoztatása és ezek szakmai összegzése

Különböző előkészítési alakzatok (alapanyagból) alkalmazása az ételkészítésben

Tálalási formák elsajátítása

A színek harmóniája (meleg és hideg színek egymással való kapcsolata)

A színek szerepe a tálalás során

Dísz tárgyak tervezése, megrajzolása

Mennyiségérzék fejlesztése

17. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/2.0/1465-06	Ételkészítési gyakorlatok	szk	338/2.1/1465-06	-	-	68	408
		szk	338/2.2/1465-06	-	-	68	
		szk	338/2.3/1465-06	-	-	68	
		szk	338/2.4/1465-06	-	-	68	
		szk	338/2.5/1465-06	-	-	68	
		szk	338/2.6/1465-06	-	-	68	

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/2.1/1465-06**

megnevezése: **Ételkészítési műveletek**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az ételkészítési alap, -kiegészítő, és -befejező műveletek részletes elsajátítása
Egyes speciális műveletek használata az ételkészítésben (a hazai és a nemzetek konyhái által alkalmazott speciális műveletek)
Feltölti és kezeli a kézi raktárt
Ételmintát tesz el
Munka és védőruhát használ, gondoz

2. tananyagelem

azonosítója: **338/2.2/1465-06**

megnevezése: **Levesek készítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A levesek csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző levesek készítése
Levesbetétek készítése
Az anyaghányadokat ismeri, betartja
Adagol, tálal, díszít, csomagol
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Az étel jellegének megfelelően készen tart

3. tananyagelem

azonosítója: **338/2.3/1465-06**

megnevezése: **Főzelékek, köretek készítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A főzelékek csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző főzelékek készítése
Az anyaghányadokat ismeri, betartja
Adagol, tálal, díszít, csomagol
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Az étel jellegének megfelelően készen tart

4. tananyagelem

azonosítója: **338/2.4/1465-06**
megnevezése: **Saláták, öntetek készítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A saláták csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző saláták készítése
Salátabár felkészítése
Az anyaghányadokat ismeri, betartja
Adagol, tálal, díszít, csomagol
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Az étel jellegének megfelelően készen tart

5. tananyagelem

azonosítója: **338/2.5/1465-06**
megnevezése: **Mártások készítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A mártások csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző mártások készítése
Az ételekhez ajánlható mártások

6. tananyagelem

azonosítója: **338/2.6/1465-06**
megnevezése: **Halakból készíthető ételek készítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A halak és hidegvérű állatok csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző ételek készítése
Adagol, tálal, díszít, csomagol
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Az étel jellegének megfelelően készen tart

19. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
azonosítója	elméleti	elmélet- igényes gyakorlati				gyakorlati	
338/4.0/1465-06	Kommuni- káció	szk	338/4.1/1465-06	-	-	18	36
		szk	338/4.2/1465-06	-	-	18	

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/4.1/1465-06**

megnevezése: **Szakmai kommunikáció 1.**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A gazdasági szervezettel és a velük összeköttetésben lévő partnerekkel való kapcsolatteremtés, a kapcsolat folyamatos ápolása

A vendégekkel való kommunikáció, étel, menüajánlása, az egyes ételek összetételének és készítési módjának szakszerű ismertetése

Különböző konfliktushelyzetek megoldása

A munkatársakkal való szakszerű és egyértelmű kommunikáció elősegítése

Telekommunikációs eszközök (fax, e-mail, telefon) használata

2. tananyagelem

azonosítója: **338/4.2/1465-06**

megnevezése: **Szakmai kommunikáció 2.**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A gazdasági szervezettel és a velük összeköttetésben lévő partnerekkel való kapcsolatteremtés, a kapcsolat folyamatos ápolása

A vendégekkel való kommunikáció, étel, menüajánlása, az egyes ételek összetételének és készítési módjának szakszerű ismertetése

Különböző konfliktushelyzetek megoldása

A munkatársakkal való szakszerű és egyértelmű kommunikáció elősegítése

Telekommunikációs eszközök (fax, e-mail, telefon) használata

20. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám
elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati					összes
338/5.0/1465-06	Idegen nyelv ismeret	szk	338/5.1/1465-06	36	-	-	42
		szk	338/5.2/1465-06	8	-	-	

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/5.1/1465-06**

megnevezése: **Szakmai idegen nyelv 1.**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ételek készítése, tálalása, díszítése

Levesek, Főzelékek, Köretek, Saláták és öntetek, Melegmártások, Hidegmártások, Halak, Hidegvérű állatok

A húsok fajtái

2. tananyagelem

azonosítója: **338/5.2/1465-06**

megnevezése: **Szakmai idegen nyelv 2.**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Növényi és állati eredetű élelmiszerek

2/12. évfolyam

5. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati				összes	
338/5.0/1428-06	Számítás-technika	szk	338/5.1/1428-06	-	8	-	8

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/5.1/1428-06**

megnevezése: **Általános informatika - minőség biztosítás**

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

8. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	megnevezése	jellege	óraszám	
elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati				összes	
338/3.0/1429-06	Gazdálkodási ismeretek	szk	338/3.2/1429-06	4	-	-	4

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

2. tananyagelem

azonosítója: **338/3.2/1429-06**

megnevezése: **Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos ismeretek**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Fogyasztói érdekvédelem alkalmazása a szakmai tevékenység során

A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos előírások betartása

A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk helyes intézése

10. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/5.0/1429-06	Számítás-technika	szk	338/5.1/1429-06	-	20	-	20

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/5.1/1429-06**

megnevezése: **Szakmai informatika - ügyvitel**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Étlapot tervez, állít össze
Elkészíti, módosítja a munkabeosztását
Figyelemmel kíséri az árukészletet
Veszteségszámításokat végez
Bizonylatokat állít ki, igazol
Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát
Étrendjavaslatot állít össze

12. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/1.0/1464-06	Élelmiszer-ismeret	szk	338/1.1/1464-06	-	64	-	64

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/1.1/1464-06**

megnevezése: **Az élelmiszerek tápértékének megőrzése technológiai eljárások során**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Állati eredetű élelmiszerek
Különböző húsrészek raktározás, előkészítése
A feldolgozáshoz szükséges gépek előkészítése, csatolása
Élvezeti szerek

13. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/2.0/1464-06	Gazdálkodási ismeretek	szk	338/2.1/1464-06	60	-	-	60

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/2.1/1464-06**

megnevezése: **Nyersanyag mennyiség számítás**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Beszerzési formák, áruátvétel
Raktározás és készletgazdálkodás
Elszámoltatás
Veszteségszámítás
Anyaghányad, kalkuláció fogalma

15. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elmélet-igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/4.0/1464-06	Ételkészítési ismeretek	szk	338/4.1/1464-06	15	-	-	15

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/4.1/1464-06**

megnevezése: **Formák, színek harmóniája, térbeni elhelyezésük**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Cél: A kreativitás fejlesztése, az önállóságra való nevelés, a saját ötletek kibontakoztatása és ezek szakmai összegzése
Különböző előkészítési alakzatok (alapanyagból) alkalmazása az ételkészítésben
Tálalási formák elsajátítása
A színek harmóniája (meleg és hideg színek egymással való kapcsolata)
A színek szerepe a tálalás során

Mennyiségérzék fejlesztése

16. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/1.0/1465-06	Ételkészítési ismeretek	szk	338/1.1/1465-06	8	-	-	113
		szk	338/1.2/1465-06	8	-	-	
		szk	338/1.3/1465-06	4	-	-	
		szk	338/1.4/1465-06	4	-	-	
		szk	338/1.5/1465-06	8	-	-	
		szk	338/1.6/1465-06	5	-	-	
		szk	338/1.7/1465-06	10	-	-	
		szk	338/1.8/1465-06	8	-	-	
		szk	338/1.9/1465-06	20	-	-	
		szk	338/1.10/1465-06	10	-	-	
		szk	338/1.11/1465-06	10	-	-	
		szk	338/1.12/1465-06	8	-	-	
		szk	338/1.13/1465-06	10	-	-	

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/1.1/1465-06**

megnevezése: **Ételkészítési műveletek**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az ételkészítési alap, -kiegészítő, és -befejező műveletek részletes elsajátítása
Egyes speciális műveletek használata az ételkészítésben (a hazai és a nemzetek konyhái által alkalmazott speciális műveletek)

2. tananyagelem

azonosítója: **338/1.2/1465-06**

megnevezése: **Levesek**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A levesek csoportjai, azok jellemző készítési technológiája
Leveseket tud ajánlani menübe, étlapra, étrendbe
Az ételcsoportozáshoz tartozó ételek, mindenkorai gasztronómiai trendnek megfelelő tálalási módjai

3. tananyagelem

azonosítója: **338/1.3/1465-06**

megnevezése: **Főzelékek, köreték**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A főzelékek csoportjai, azok jellemző készítési technológiája

Főzelékeket tud ajánlani menübe, étlapra, étlapra, étrendbe

Ismerje meg az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkori gasztronómiai trendnek megfelelő tálalási módjait

4. tananyagelem

azonosítója: **338/1.4/1465-06**

megnevezése: **Saláták, öntetek**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ismeri a saláták csoportjait, azok jellemző készítési technológiáját. Ismeri az öntetek fajtáit, azok készítési technológiáját

Salátapultot (salátabárt) tud összeállítani

Ismerje meg az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkori gasztronómiai trendnek megfelelő tálalási módjait

5. tananyagelem

azonosítója: **338/1.5/1465-06**

megnevezése: **Mártások**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ismeri a mártások csoportjait, azok jellemző készítési technológiáját

Tudja ajánlani a mártásokat

Ismerje meg az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkori gasztronómiai trendnek megfelelő tálalási módjait

6. tananyagelem

azonosítója: **338/1.6/1465-06**

megnevezése: **Halakból készíthető ételek**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ismeri a halak csoportosítását, azok fajtáit, előkészítési módjukat

Tudja a halakból, hidegvérű állatokból készíthető ételek csoportjait

Ismerje az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkori gasztronómiai trendnek megfelelő tálalási módjait

7. tananyagelem

azonosítója: **338/1.7/1465-06**

megnevezése: **Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ismeri a vágóállatok fajtáit, bontásukat, az egyes húsrészeket, előkészítési módjukat

Tudja az egyes húsrészek konyhatechnológiai felhasználási módját

Ismerje a vágóállatokból készíthető ételek csoportjaihoz tartozó ételek, mindenkori gasztronómiai trendnek megfelelő készítési és tálalási módjait

8. tananyagelem

azonosítója: **338/1.8/1465-06**

megnevezése: **Vadakból készíthető ételek**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ismeri a vadak fajtáit, csoportosításukat, bontásukat, az egyes húsrészeket, előkészítési módjukat

Tudja a húсок érési fokát megállapítani, ismeri azok pácolási módjait

Ismerje az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkori gasztronómiai trendnek megfelelő készítési és tálalási módjait

9. tananyagelem

azonosítója: **338/1.9/1465-06**

megnevezése: **Meleg és hideg előételek**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ismeri az előételek csoportjait, azok jellemző készítési technológiáját

Tudjon ajánlani előételeket menüsorba

Ismerje az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkori gasztronómiai trendnek megfelelő készítési és tálalási módjait

10. tananyagelem

azonosítója: **338/1.10/1465-06**

megnevezése: **Éttermi tészták**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az éttermi tészták csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző tészták készítése

Az éttermi tésztákhoz tartozó kiegészítők ismerete (mártások, habok, öntetek)

Ismerje az ételcsoportokhoz tartozó ételek, mindenkori gasztronómiai trendnek megfelelő készítési és tálalási módjait

11. tananyagelem

azonosítója: **338/1.11/1465-06**

megnevezése: **Menü ajánlása, elkészítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Menüsorok összeállítása (pl.: idényszerűen, alkalomszerűen)

Éttrend ajánlása jellemző alkalmakra, jeles napokra

Rendezvények lebonyolítása

Menükártya készítése

12. tananyagelem

azonosítója: **338/1.12/1465-06**

megnevezése: **Korszerű technikai eszközök használata**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Korszerű konyhatechnológia: Sous-vide, molekuláris gasztronómia, kreatív konyha
Korszerű konyhai eszközök: Paco-jet

13. tananyagelem

azonosítója: **338/1.13/1465-06**

megnevezése: **Formák, színek, harmóniája térbeni elhelyezésük**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Cél: A kreativitás fejlesztése, az önállóságra való nevelés, a saját ötletek kibontakoztatása és ezek szakmai összegzése

Különböző előkészítési alakzatok (alapanyagból) alkalmazása az ételkészítésben

Tálalási formák elsajátítása

A színek harmóniája (meleg és hideg színek egymással való kapcsolata)

A színek szerepe a tálalás során

17. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/2.0/1465-06	Ételkészítési gyakorlatok	szk	338/2.1/1465-06	-	-	4	608
		szk	338/2.2/1465-06	-	-	10	
		szk	338/2.3/1465-06	-	-	15	
		szk	338/2.4/1465-06	-	-	8	
		szk	338/2.5/1465-06	-	-	8	
		szk	338/2.6/1465-06	-	-	10	
		szk	338/2.7/1465-06	-	-	88	
		szk	338/2.8/1465-06	-	-	79	
		szk	338/2.9/1465-06	-	-	79	
		szk	338/2.10/1465-06	-	-	79	
		szk	338/2.11/1465-06	-	-	79	
		szk	338/2.12/1465-06	-	14	65	
		szk	338/2.13/1465-06	-	-	70	

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/2.1/1465-06**

megnevezése: **Ételkészítési műveletek**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az ételkészítési alap, -kiegészítő, és -befejező műveletek részletes elsajátítása
Egyes speciális műveletek használata az ételkészítésben (a hazai és a nemzetek konyhái által alkalmazott speciális műveletek)
Feltölti és kezeli a kézi raktárt
Ételmintát tesz el
Munka és védőruhát használ, gondoz

2. tananyagelem

azonosítója: **338/2.2/1465-06**
megnevezése: **Levesek készítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A levesek csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző levesek készítése
Levesbetétek készítése
Az anyaghányadokat ismeri, betartja
Adagol, tálal, díszít, csomagol
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Az étel jellegének megfelelően készen tart

3. tananyagelem

azonosítója: **338/2.3/1465-06**
megnevezése: **Főzelékek, köreték készítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A főzelékek csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző főzelékek készítése
Az anyaghányadokat ismeri, betartja
Adagol, tálal, díszít, csomagol
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Az étel jellegének megfelelően készen tart

4. tananyagelem

azonosítója: **338/2.4/1465-06**
megnevezése: **Saláták, öntetek készítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A saláták csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző saláták készítése
Salátabár felkészítése
Az anyaghányadokat ismeri, betartja
Adagol, tálal, díszít, csomagol
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Az étel jellegének megfelelően készen tart

5. tananyagelem

azonosítója: **338/2.5/1465-06**
megnevezése: **Mártások készítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A mártások csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző mártások készítése
Az ételekhez ajánlható mártások

6. tananyagelem

azonosítója: **338/2.6/1465-06**

megnevezése: **Halakból készíthető ételek készítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A halak és hidegvérű állatok csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző ételek készítése

Adagol, tálal, díszít, csomagol

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Az étel jellegének megfelelően készen tart

7. tananyagelem

azonosítója: **338/2.7/1465-06**

megnevezése: **Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A vágóállatok csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó ételcsoportok és a jellemző ételek készítése

Adagol, tálal, díszít, csomagol

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Az étel jellegének megfelelően készen tart

8. tananyagelem

azonosítója: **338/2.8/1465-06**

megnevezése: **Vadakból készíthető ételek**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A vadak csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó ételcsoportok és a jellemző ételek készítése

A vadhús érése, pácolása

Adagol, tálal, díszít, csomagol

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Az étel jellegének megfelelően készen tart

9. tananyagelem

azonosítója: **338/2.9/1465-06**

megnevezése: **Meleg és hideg előételek készítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A meleg előételek csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó ételcsoportok és a jellemző ételek készítése

Adagol, tálal, díszít, csomagol

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Az étel jellegének megfelelően készen tart

10. tananyagelem

azonosítója: **338/2.10/1465-06**
megnevezése: **Éttermi tészták készítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Az éttermi meleg tészták csoportosítása, az egyes csoportokhoz tartozó jellemző tészták készítése

Az éttermi tészták kiegészítői

Adagol, tálal, díszít, csomagol

Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról

Az étel jellegének megfelelően készen tart

11. tananyagelem

azonosítója: **338/2.11/1465-06**
megnevezése: **Menü ajánlása, elkészítése**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Étrend ajánlása jellemző alkalmakra, jeles napokra

Rendezvények lebonyolítása

Menükártya készítése

12. tananyagelem

azonosítója: **338/2.12/1465-06**
megnevezése: **Korszerű technikai eszközök használata a gyakorlatban**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Paco-jet, Sous-vide, molekuláris gasztronómia, fúziós konyha, kreatív konyha technológiákhoz tartozó eszközök ismertetése, bemutatása

A korszerű eszközök használata, modern ételek készítése. A mindenkori gasztronómiai trendeknek megfelelő ételkészítési, tálalási módok elsajátíttatása

13. tananyagelem

azonosítója: **338/2.13/1465-06**
megnevezése: **Formák, színek, harmóniája térbeni elhelyezése a gyakorlatban**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Cél: A kreativitás fejlesztése, az önállóságra való nevelés, a saját ötletek kibontakoztatása és ezek szakmai összegzése

Különböző előkészítési alakzatok (alapanyagból) alkalmazása az ételkészítésben

Tálalási formák elsajátítása

A színek harmóniája (meleg és hideg színek egymással való kapcsolata)

A színek szerepe a tálalás során

18. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/3.0/1465-06	Számítás- technika	szk	338/3.1/1465-06	-	18	-	36
		szk	338/3.2/1465-06	-	18	-	

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

azonosítója: **338/3.1/1465-06**

megnevezése: **Szakmai informatika 1.**

Meghatározza a napi nyersanyagigényt, árut vételez és szerez be
Javaslatot készít az árubeszerzésre

2. tananyagelem

azonosítója: **338/3.2/1465-06**

megnevezése: **Szakmai informatika 2.**

Meghatározza a napi nyersanyagigényt, árut vételez és szerez be
Javaslatot készít az árubeszerzésre

20. TANEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			összes
				elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	
338/5.0/1465-06	Idegen nyelv ismeret	szk	338/5.2/1465-06	64	-	-	64

Megjegyzés: "szk" = szakmai képzés

2. tananyagelem

azonosítója: **338/5.2/1465-06**

megnevezése: **Szakmai idegen nyelv 2.**

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Sertéshús, Borjúhús, Marhahús, Juhfélék, Vadhúsok, Meleg előételek, Hideg előételek, Tészták