

KÉPZÉSI PROGRAM
(SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS)

SZAKÁCS

**MEGNEVEZÉSŰ SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉSI
PROGRAM**

A SZAKMA AZONOSÍTÓ SZÁMA: 4 1013 23 05

Vonatkozó jogszabályok:

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

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Szakács

KÉPZÉSI PROGRAM

1. Alapadatok

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

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER

Szakács

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

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

3. A szakmai oktatásba történő belépés feltételei

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

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Szakács

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

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

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

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

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Szakács

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama

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

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Szakács

7. Tanulási területek

7.1. Tanulási területek

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

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER

Szakács

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

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Szakács

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

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Szakács

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

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Szakács

7.2.7.	A tanulási terület tartalma 11. évfolyam – 62 óra Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:						
Konyhai berendezések, gépek és készülékek kezelése témakör: 62 óra							
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Foglalkozások:</th> <th style="text-align: center;">Óraszám</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">12 óra</td> </tr> <tr> <td>Konyhai berendezések, gépek és készülékek kezelése - projekt</td> <td style="text-align: center;">50 óra</td> </tr> </tbody> </table>		Foglalkozások:	Óraszám	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek – bemutatás, gyakorlás	12 óra	Konyhai berendezések, gépek és készülékek kezelése - projekt	50 óra
Foglalkozások:	Óraszám						
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek – bemutatás, gyakorlás	12 óra						
Konyhai berendezések, gépek és készülékek kezelése - projekt	50 óra						

7.3.1.	Megnevezése:	Ételek tálalása						
7.3.2.	Célja:	<p>A képzés célja, hogy a tanuló rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.</p> <p>A tanuló elsajátítja a tálalási formákat, a tálaló eszközöket és a tálalás szabályait.</p> <p>Értik a szezonális fogalmát, ismerik a szezonhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvény menük összeállítására és a feladatokhoz tartozó egyéb feladatok ellátására, kalkuláció összeállítására és átszámolására.</p> <p>Ismerik a nemzetközi konyhákat.</p> <p>Képesek megtervezni, minden szempontból figyelembe véve összeállítani a büféasztal kínálatát.</p>						
7.3.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	11.évfolyam Projekt módszer – 5,5 óra Bemutatás, szemléltetés – 5 óra Gyakorlati feladatmegoldás – 5 óra						
7.3.4.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Egyéni munka, páros munka						
7.3.5.	Óraszám:	11. évfolyam – 15,5 óra						
7.3.6.	A tanulási terület tartalma 11. évfolyam – 15,5 óra Megtanítandó és elsajátítandó témakörök, kapcsolódó foglalkozások megnevezése és azok száma:							
Ételek tálalása témakör: 15,5 óra								
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Foglalkozások:</th> <th style="text-align: center;">Óraszám</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Heti és alkalmi menük összeállítása, kalkulációja – bemutatás, gyakorlás</td> <td style="text-align: center;">10 óra</td> </tr> <tr> <td>Ételek tálalása - projekt</td> <td style="text-align: center;">5,5 óra</td> </tr> </tbody> </table>			Foglalkozások:	Óraszám	Heti és alkalmi menük összeállítása, kalkulációja – bemutatás, gyakorlás	10 óra	Ételek tálalása - projekt	5,5 óra
Foglalkozások:	Óraszám							
Heti és alkalmi menük összeállítása, kalkulációja – bemutatás, gyakorlás	10 óra							
Ételek tálalása - projekt	5,5 óra							

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER

Szakács

8. Projektek

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

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Szakács

A tanulási területhez/projekthez tartozó tanulási eredmények

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

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER

Szakács

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

A projekt értékelése

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

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Szakács

9. Értékelés

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

KÉPZÉSI PROGRAM – DUÁLIS PARTNER
Szakács

Készítette:

Dátum:

Érvényes: