



Ózdi Szakképzési Centrum  
Surányi Endre Technikum, Szakképző Iskola és  
Kollégium

# KÉPZÉSI PROGRAM

A

**23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZATHOZ TARTOZÓ**

**4 1013 23 05**

**Szakács**

**SZAKMÁHOZ**

**9. – 11. SZAKKÉPZŐ ISKOLAI ÉVFOLYAM**

Készült a szakképzésért felelős miniszter által kiadott **programterv**, valamint **képzési és kimeneti követelmények** alapján.

Érvényes:

Kazincbarcika, 2022. szeptember 1.

Jóváhagyta:

Sándorné Nagy Zsuzsanna  
igazgató

## **1. A SZAKMA ALAPADATAI**

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Szakács

A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05

A szakma szakmairányai: —

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Szakácssegéd

## 2. A TANULÁSI TERÜLETEKHEZ RENDELT TANTÁRGYAK ÉS TÉMAKÖRÖK ÓRASZÁMA

### 2.1. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök heti óraszámja évfolyamonként

4 1013 23 05 Szakács		Szakképző iskolai képzés közismereti oktatással													
		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam			3/11. évfolyam								
		heti óraszám		heti óraszám			heti óraszám								
		Elmélet	Gyakorlat	Elmélet	Iskolai gyakorlat	Tanüzemi gyakorlat	Elmélet	Iskolai gyakorlat	Tanüzemi gyakorlat						
Évfolyam összes heti óraszámja	Összesen	5,5	10,5	1	6	18	2	5	18						
	Összesen	16		26			26				elmélet	gyakorlat	összesen	gyak %	PTT szerinti gyak % arány
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0,5	0	0		0	0		0	18	0	18	0,00	0	
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	1		0	2		0	98,0	0	98	0,00	0	

Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	1,5	0	0		0	0		0	1,5	54	0	54	0,00	0
	IKT a vendéglátásban		2							2	0	72	72	100,00	100
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	3,5	8,5	0		0	0		0	12	126	306	432	70,83	50
Szakács - középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszer feldolgozás	0	0	0	0,5	2,5	0	1	1	5	0	170	170	100,00	100
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	0	0	1	1	0	0	2	4	0	134	134	100,00	100
	Ételkészítés-technológiai ismeretek	0	0	0	3	12	0	2	13	28	0	938	938	100,00	100
	Ételek tálalása	0	0	0	0,5	1,5	0	1	1	4	0	134	134	100,00	100
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	0	0	0	2	1	0	2	1	6	0	201	201	100,00	70
Egybefüggő szakmai gyakorlat	0	0	0		175	0		0	175	296	1955	2251	86,85		
Összóraszám elmélet/ gyakorlat	5,5	10,5	1		18	2		18							
Heti összóraszám	16		19			20									
Tanítási hetek száma	36		36			31									

Évfolyam		1/9.			2/10.				3/11.				A képzés összes óraszám			PTT szerinti összóraszám	PTT szerinti gyakorlat %	PTT szerinti gyakorlati összóraszám
		Összesen	Elmélet	Gyakorlat	Összesen	Elmélet	Iskolai gyakorlat	Tanüzemi gyakorlat	Összesen	Elmélet	Iskolai gyakorlat	Tanüzemi gyakorlat	Összesen	Elmélet	Gyakorlat			
<b>4 1013 23 05 Szakács</b>																		
<b>PTT szerinti évfolyam összes óraszám</b>		<b>576</b>	288	288	<b>810</b>	21	0	789	<b>695</b>	80	0	677	<b>2081</b>	<b>389</b>	<b>1754</b>	<b>2081</b>	<b>84</b>	<b>1754</b>
<b>Képzési program szerinti évfolyam összes óraszám</b>		<b>576</b>	198	378	<b>936</b>	36	252	648	<b>806</b>	62	186	558	<b>2318</b>	<b>296</b>	<b>2022</b>			
Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Álláskeresés	5	5										5	5	0			
	Munkajogi alapismeretek	5	5										5	5	0			
	Munkaviszony létesítése	5	5										5	5	0			
	Munkanélküliség	3	3										3	3	0			
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>98</b>	<b>98</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések				12	12			10	10		0	22	22	0			
	Önéletrajz és motivációs levél				12	12			11	11		0	23	23	0			
	„Small talk” – általános társalgás				12	12			10	10		0	22	22	0			
	Állásinterjú				0	0			31	31		0	31	31	0			
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Alapvető szakmai elvárások	9	9										9	9	0			
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36	36										36	36	0			
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9	9										9	9	0			
	<b>IKT a vendéglátásban</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>100</b>	<b>72</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36	0	36									36	0	36			
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9	0	9									9	0	9			
	Digitális eszközök a turizmusban	27	0	27									27	0	27			
	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>	<b>432</b>	<b>126</b>	<b>306</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>126</b>	<b>306</b>	<b>432</b>	<b>50</b>	<b>216</b>
	A cukrászati termelés alapjai	108	0	108									108	0	108			
	Az ételkészítés alapjai	108	0	108									108	0	108			
	Vendégtéri értékesítés alapjai	90	0	90									90	0	90			
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	126	126	0									126	126	0			
	Tanulási terület összóraszám	558	180	378	0	0			0	0	0	0	558	180	378			

<b>Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>90</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>170</b>	<b>170</b>	<b>100</b>	<b>170</b>
Előkészítés				19	0	3	16	0	0	0	0	19	0	16			
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés				18	0	2	16	0	0	0	0	18	0	16			
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pécselevek				18	0	2	16	0	0	0	0	18	0	16			
Alapkészítmények				6	0	2	4	0	0	0	0	6	0	4			
Sűrítési eljárások				13	0	3	10	0	0	0	0	13	0	10			
Bundázási eljárások				15	0	3	12	0	0	0	0	15	0	12			
Mártások				19	0	3	16	0	0	0	0	19	0	16			
Töltelék árúk (kolbászok, terrinek, pástétótok, galantinok)				0	0	0	0	22	0	11	11	22	0	11			
Pékárúk és cukrászati alaptészták				0	0	0	0	20	0	10	10	20	0	10			
Savanyítás, tartósítás				0	0	0	0	20	0	10	10	20	0	10			
<b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>170</b>	<b>0</b>	<b>134</b>	<b>134</b>	<b>100</b>	<b>134</b>
Kézi szerszámok				18	0	9	9	0	0	0	0	18	0	9			
Hűtő és fagyaszto berendezések				18	0	9	9	0	0	0	0	18	0	9			
Főző és sütő berendezések				18	0	9	9	0	0	0	0	18	0	9			
Egyéb berendezések és gépek				18	0	9	9	0	0	0	0	18	0	9			
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek				0	0	0	0	62	0	0	62	62	0	62			
<b>Ételkészítés - technológiai ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>540</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>432</b>	<b>465</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>403</b>	<b>1005</b>	<b>0</b>	<b>1005</b>	<b>871</b>	<b>100</b>	<b>871</b>
Főzés				126	0	18	108	0	0	0	0	126	0	108			
Gőzölés				126	0	18	108	0	0	0	0	126	0	108			
Párolás				126	0	18	108	0	0	0	0	126	0	108			
Sütés I.				126	0	18	108	0	0	0	0	126	0	108			
Sütés II.				0	0	0	0	95	0	14	81	95	0	81			
Különleges technológiák				0	0	0	0	92	0	12	80	92	0	80			
Cukrászat				0	0	0	0	92	0	12	80	92	0	80			
Speciális ételek (mentes, kimélő)				0	0	0	0	92	0	12	80	92	0	80			
Ételkészítés árukosárból				36	0	36	0	94	0	12	82	130	0	82			
<b>Ételek tálalása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>134</b>	<b>134</b>	<b>100</b>	<b>134</b>
Alapvető tálalási formák, lehetőségek				19	0	5	14	0	0	0	0	19	0	14			
Szezonális alapanyagok használata				17	0	4	13	0	0	0	0	17	0	13			
Heti menük összeállítása				17	0	4	13	0	0	0	0	17	0	13			
Alkalmi menük összeállítása				19	0	5	14	0	0	0	0	19	0	14			
Rendezvényekkel kapcsolat teendők				0	0	0	0	16	0	8	8	16	0	8			
Nemzetközi ételismeret				0	0	0	0	14	0	7	7	14	0	7			
Büfék összeállítása és tálalása				0	0	0	0	16	0	8	8	16	0	8			
Kalkuláció összeállítása				0	0	0	0	16	0	8	8	16	0	8			
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>31</b>	<b>201</b>	<b>0</b>	<b>201</b>	<b>134</b>	<b>70</b>	<b>94</b>
Áruátvétel				21	0	14	7	0	0	0	0	21	0	7			
Árugazdálkodási szoftverek használata				24	0	16	8	0	0	0	0	24	0	8			
Élelmiszer - és árukészlet ellenőrzése				21	0	14	7	0	0	0	0	21	0	7			
Az anyagfelhasználás kiszámítása				0	0	0	0	21	0	14	7	21	0	7			
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása				21	0	14	7	0	0	0	0	21	0	7			
Raktározás				21	0	14	7	0	0	0	0	21	0	7			
Árképzés				0	0	0	0	18	0	12	6	18	0	6			
Bizonylatolás				0	0	0	0	18	0	12	6	18	0	6			
Elszámoltatás				0	0	0	0	18	0	12	6	18	0	6			
Készletgazdálkodás				0	0	0	0	18	0	12	6	18	0	6			
Tanulási terület összoraszáma	0	0	0	900	0	252	648	744	0	186	558	1644	0	1644			
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				175								175					







### 3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

#### 3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

**A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja: 18 óra**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezetének munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

**3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy 18 óra**

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**9. évfolyam**

18 óra

**Ebből**

**elmélet / gyakorlat  
18 óra / 0 óra**

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.1.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

**3.1.1.4 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerte alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében	

Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

### **3.1.15 A tantárgy témakörei**

#### **3.1.1.5.1 Álláskeresés**

**5 óra**

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### **3.1.1.5.2 Munkajogi alapismeretek**

**5 óra**

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, köz- alkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

#### **3.1.1.5.3 Munkaviszony létesítése**

**5 óra**

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető

kötelezettségei A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése,

megszüntetése Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

#### **3.1.1.5.4 Munkanélküliség**

**3 óra**

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés,

tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

### 3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

**A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:** **124 óra**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

**3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy** **98 óra**

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**10. évfolyam** **36 óra**  
**Ebből** **elmélet / gyakorlat**  
**36 óra / 0 óra**

**11. évfolyam** **62 óra**  
**Ebből** **elmélet / gyakorlat**  
**62 óra / 0 óra**

32.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés- re jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

32.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

3213 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

**3214 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes állás kereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az állás kereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az állás keresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szövegértése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Hatékonyan tudja állás kereséshez használni az internetes böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az állás keresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az állás keresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.

Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

### 3215 A tantárgy témakörei

**3.2.1.5.1** Az álláskereső lépései, álláshirdetések elmélet 22 óra  
**10. évfolyam** elmélet 12 óra  
**11. évfolyam** elmélet 10 óra

A tanuló megismeri az álláskereső lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képesse válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskeresővel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

**3.2.1.5.2** Önéletrajz és motivációs levél elmélet 23 óra  
**10. évfolyam** elmélet 12 óra  
**11. évfolyam** elmélet 11 óra

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesse válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

**3.2.1.5.3** „Small talk” – általános társalgás  
**10. évfolyam**  
**11. évfolyam**

elmélet 22 óra  
**elmélet 12 óra**  
**elmélet 10 óra**

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

**3.2.1.5.4** Állásinterjú **11. évfolyam elmélet** **31 óra**

A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

### **3.3 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

**A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja: 558 óra**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér

– vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el.

A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

**3.3.1 A munka világa tantárgy 54 óra**

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**9. évfolyam**

54 óra

**Ebből**

**elmélet / gyakorlat**

**54 óra / 0 óra**

33.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerveződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

33.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

33.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Kommunikáció, magyar nyelv és irodalom, történelem, társadalomismeret

### 3314 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószerveződés és a munkaserveződés tartalmát.	A tanulószerveződés és a munkaserveződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész hozzáállásban igyekező.  Udvarias és előzetes.  Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaserveződés-minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan		
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezete vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3315 A tantárgy témakörei

**3.3.1.5.1** Alapvető szakmai elvárások **9 óra**  
Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

**3.3.1.5.2** Kommunikáció és vendégkapcsolatok **36 óra**  
Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

**3.3.1.5.3** Munkabiztonság és egészségvédelem **9 óra**  
Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegély nyújtási alapismeretek a gyakorlatban



### 3.3.2 IKT a vendéglátásban tantárgy

72óra

A képzés órakeretének legalább 100 %-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 9. évfolyam

72 óra

#### Ebből

elmélet / gyakorlat

0 óra / 72 óra

#### 3321 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

#### 3322 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

#### 3323 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

#### 3324 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikáció eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonsvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készsége szinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással	Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.

<p>Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.</p>	<p>Internethasználat</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.</p>
--	--------------------------	--	-------------------------------	---

### **3325 A tantárgy témakörei**

#### **3.3.2.5.1 Digitális eszközök a vendéglátásban 36 óra**

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

#### **3.3.2.5.2 Digitális tananyagtartalmak alkalmazása 9 óra**

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

#### **3.3.2.5.3 Digitális eszközök a turizmusban 27 óra**

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási

rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

### **3.3.3 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy 432 óra**

A képzés órakeretének legalább 50 %-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

## **9. évfolyam**

432 óra

### **Ebből**

**elmélet / gyakorlat**  
**126 óra / 306 óra**

#### **3331 A tantárgy tanításának fő célja**

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

#### **3332 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

—

#### **3333 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

—

### 3334 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan		
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra	
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan	Konfliktuskezelés	
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan	Kooperativitás	
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alap ízeket.	Száritott és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan	Tolerancia	
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyha-technológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan	Önállóság	
			Céltudatosság	
			Kudarctűrés	
			A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Online katalógust használ.

<p>Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.</p>	<p>Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.</p>	<p>Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
<p>Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.</p>	<p>Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Prezentációs program használata.</p>
<p>Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.</p>	<p>Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

### **3335 A tantárgy témakörei**

#### **3.3.3.5.1 A cukrászati termelés alapjai** **gyakorlat 108 óra**

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tárolása, formázott díszek készítése, bemutatása

#### **3.3.3.5.2 Az ételkészítés alapjai** **gyakorlat 108 óra**

Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

#### **3.3.3.5.3 A vendégtéri értékesítés alapjai** **gyakorlat 90 óra**

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokot kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

#### **3.3.3.5.4 A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai** **elmélet 126 óra**

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton – egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál

- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest – hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai

turizmus Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

### 3.4 Szakács – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

**A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 1577 óra**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanuló átlátja a konyhai folyamatok összességét, kapcsolati rendszerét, tud komplexen gondolkodni. Árukészletet kezel, rendel, átvesz, raktároz. Menü- és büféajánlatokat ír. Ismeri a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. Komplette ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat.

**3.4.1 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy 170 óra**

A képzés órakeretének legalább 100 %-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**10. évfolyam 108 óra**  
**Ebből elmélet / gyakorlat**  
**10. évfolyam iskolai gyakorlat 0 óra / 18 óra**  
**10. évfolyam tanüzemi gyakorlat 0 óra / 90 óra**

**11. évfolyam 62 óra**  
**Ebből elmélet / gyakorlat**  
**11. évfolyam iskolai gyakorlat 0 óra / 31 óra**  
**11. évfolyam tanüzemi gyakorlat 0 óra / 31 óra**

34.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

34.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

34.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

#### **34.1.4 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és	



Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan	ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékészítés közben.
Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	
Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan	
Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan	
Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan	
Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan	

### 3415 A tantárgy témakörei

**10. évfolyam**  
**Ebből**

**108 óra**  
**elmélet / gyakorlat**  
**0 óra / 108 óra**

#### 3.4.1.5.1 Előkészítés

Ebből

10. évfolyam iskolai gyakorlat  
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat

**19 óra**  
**elmélet / gyakorlat**  
**0 óra / 3 óra**  
**0 óra / 16 óra**

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

<b>3.4.1.5.2</b>	<b>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés</b>	<b>18 óra</b>
Ebből		elmélet / gyakorlat
10. évfolyam iskolai gyakorlat		0 óra / <b>2 óra</b>
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat		0 óra / <b>16 óra</b>

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

<b>3.4.1.5.3</b>	<b>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek</b>	<b>18 óra</b>
Ebből		elmélet / gyakorlat
10. évfolyam iskolai gyakorlat		0 óra / <b>2 óra</b>
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat		0 óra / <b>16 óra</b>

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforrálás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.  
 Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezzük egy erőteljes piritást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.  
 Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

<b>3.4.1.5.4</b>	<b>Alapkészítmények</b>	<b>6 óra</b>
Ebből		elmélet / gyakorlat
10. évfolyam iskolai gyakorlat		0 óra / <b>2 óra</b>
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat		0 óra / <b>4 óra</b>

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
- farce-ok: máj- és húsfarce-ok
- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz
- marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos hússok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak.
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték készítéséhez
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható
- muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként használható

<b>3.4.1.5.5</b>	<b>Sűrítési eljárások</b>	<b>13 óra</b>
Ebből		elmélet / gyakorlat
10. évfolyam iskolai gyakorlat		0 óra / <b>3 óra</b>
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat		0 óra / <b>10 óra</b>

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával
- keményítők használata
- egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
- az étel sűrítése saját anyagával
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés

<b>3.4.1.5.6</b>	<b>Bundázási eljárások</b>	<b>15 óra</b>
Ebből		elmélet / gyakorlat
10. évfolyam iskolai gyakorlat		0 óra / <b>3 óra</b>
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat		0 óra / <b>12 óra</b>

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

<b>3.4.1.5.7</b>	<b>Mártások</b>	<b>19 óra</b>
Ebből		elmélet / gyakorlat
10. évfolyam iskolai gyakorlat		0 óra / <b>3 óra</b>
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat		0 óra / <b>16 óra</b>

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése
- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása
- hideg mártások előállítása
- egyéb meleg mártások készítése

**11. évfolyam**  
**Ebből**

**62 óra**  
**elmélet / gyakorlat**  
**0 óra / 62 óra**

<b>3.4.1.5.8</b>	Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)	<b>22 óra</b>
Ebből		elmélet / gyakorlat
11. évfolyam iskolai gyakorlat		0 óra / <b>11 óra</b>
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat		0 óra / <b>11 óra</b>

Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

- kolbászok, hurkák
- galantinok, ballotine
- pástétomok
- terrine-ek

<b>3.4.1.5.9</b>	Pékárúk és cukrászati alaptészták	<b>20 óra</b>
Ebből		elmélet /
gyakorlat		
11. évfolyam iskolai gyakorlat		0 óra / 10 óra
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat		0 óra / 10 óra

A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnék.

<b>3.4.1.5.10</b>	Savanyítás, tartósítás	<b>20 óra</b>
Ebből		elmélet / gyakorlat
11. évfolyam iskolai gyakorlat		0 óra / <b>10 óra</b>
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat		0 óra / <b>10 óra</b>

A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

### 3.4.2 Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 134 óra

A képzés órakeretének legalább 100 %-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

<b>10. évfolyam</b>	<b>72 óra</b>
<b>Ebből</b>	<b>elmélet / gyakorlat</b>
<b>10. évfolyam iskolai gyakorlat</b>	<b>0 óra / 36 óra</b>
<b>10. évfolyam tanüzemi gyakorlat</b>	<b>0 óra / 36 óra</b>

<b>11. évfolyam</b>	<b>62 óra</b>
<b>Ebből</b>	<b>elmélet / gyakorlat</b>
<b>11. évfolyam iskolai gyakorlat</b>	<b>0 óra / 0 óra</b>
<b>11. évfolyam tanüzemi gyakorlat</b>	<b>0 óra / 62 óra</b>

3421 A tantárgy tanításának fő célja  
A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

3422 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3423 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

#### 3424 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a baleset megelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő- és fagyasztó berendezéseket.	Ismeri a hő elvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan		
Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		

Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan	
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan	

## 3425 A tantárgy témakörei

### 10. évfolyam

#### Ebből

**72 óra**

**elmélet / gyakorlat**

**0 óra / 72 óra**

#### 3.4.2.5.1 Kéziszerszámok

##### Ebből

10. évfolyam iskolai gyakorlat

10. évfolyam tanüzemi gyakorlat

**18 óra**

**elmélet / gyakorlat**

**0 óra / 9 óra**

**0 óra / 9 óra**

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

#### 3.4.2.5.2 Hűtő- és fagyasztó berendezések

##### Ebből

10. évfolyam iskolai gyakorlat

10. évfolyam tanüzemi gyakorlat

**18 óra**

**elmélet / gyakorlat**

**0 óra / 9 óra**

**0 óra / 9 óra**

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztó berendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkoló készülékeket.

#### 3.4.2.5.3 Főző- és sütőberendezések

##### Ebből

10. évfolyam iskolai gyakorlat

10. évfolyam tanüzemi gyakorlat

**18 óra**

**elmélet / gyakorlat**

**0 óra / 9 óra**

**0 óra / 9 óra**

Ismerik a különböző elveken működő hő közlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz- helyek).

<b>3.4.2.5.4</b>	<b>Egyéb berendezések és gépek</b>	<b>18 óra</b>
Ebből		elmélet / gyakorlat
10. évfolyam iskolai gyakorlat		0 óra / <b>9 óra</b>
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat		0 óra / <b>9 óra</b>

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

- Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagyaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.
- Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hő kezel.
- Szárító- és aszaló berendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.
- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.
- Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

**11. évfolyam**  
**Ebből**

**62 óra**  
**elmélet / gyakorlat**  
**0 óra / 62 óra**

**3.4.2.5.5** Karbantartási és üzemeltetési ismeretek  
Ebből  
11. évfolyam iskolai gyakorlat  
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat

**62 óra**  
**elmélet / gyakorlat**  
**0 óra / 0 óra**  
**0 óra / 62 óra**

Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.

Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:

- Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.
- Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével
- A készülék funkcionális elemei
- Gőzgenerátor vízkömentesítése
- Gőzfűvóka vízkömentesítése
- Gőzgenerátor üritése
- SelfCookingControl üzemmód
- Előmelegítés funkció ismerete, programozása
- Cool down program alkalmazása
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel



### 3.4.3 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

938 óra

A képzés órakeretének legalább 100 %-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

**10. évfolyam** **540 óra**

**Ebből** **elmélet / gyakorlat**

**10. évfolyam iskolai gyakorlat** **0 óra / 108 óra**

**10. évfolyam tanüzemi gyakorlat** **0 óra / 432 óra**

**11. évfolyam** **465 óra**

**Ebből** **elmélet / gyakorlat**

**11. évfolyam iskolai gyakorlat** **0 óra / 62 óra**

**11. évfolyam tanüzemi gyakorlat** **0 óra / 403 óra**

3431 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

3432 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3433 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

#### **3434 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat.	
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál.	
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Információszerzés online forrásokból

Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan	Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,	Teljesen önállóan		

### 3435 A tantárgy témakörei

#### 10. évfolyam

#### Ebből

**540 óra**

**elmélet / gyakorlat**

**0 óra / 540 óra**

#### 3.4.3.5.1 Főzés

#### Ebből

10. évfolyam iskolai gyakorlat

10. évfolyam tanüzemi gyakorlat

**126 óra**

**elmélet / gyakorlat**

**0 óra / 18 óra**

**0 óra / 108 óra**

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy étel kiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

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

#### 3.4.3.5.2 Gőzölés

#### Ebből

10. évfolyam iskolai gyakorlat

10. évfolyam tanüzemi gyakorlat

**126 óra**

**elmélet / gyakorlat**

**0 óra / 18 óra**

**0 óra / 108 óra**

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni

tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

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

#### 3.4.3.5.3 Párolás

**126 óra**

Ebből

elmélet / gyakorlat

10. évfolyam iskolai gyakorlat

0 óra / **18 óra**

10. évfolyam tanüzemi gyakorlat

0 óra / **108 óra**

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló- lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)
- Gyümölcsök

Összetett párolások:

- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörköltök

#### 3.4.3.5.4 Sütés I.

**126 óra**

Ebből

elmélet / gyakorlat

10. évfolyam iskolai gyakorlat

0 óra / 18 óra

10. évfolyam tanüzemi gyakorlat

0 óra / 108 óra

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légterű sütések:

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

3.4.3.5.5	Ételkészítés árukosárból	118 óra
Ebből		elmélet / gyakorlat
10. évfolyam iskolai gyakorlat		0 óra / 36 óra
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat		0 óra / 82 óra

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, ön- magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

<b>11. évfolyam</b>		<b>465 óra</b>
<b>Ebből</b>		<b>elmélet / gyakorlat</b>
		<b>0 óra / 465 óra</b>

<b>3.4.3.5.5</b>	<b>Sütés II.</b>	<b>95 óra</b>
Ebből		elmélet / gyakorlat
11. évfolyam iskolai gyakorlat		0 óra / <b>14 óra</b>
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat		0 óra / <b>81 óra</b>

Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombi párolóban és Jospersen):

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

A tanulók megtanulják beállítani a kombi párolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

<b>3.4.3.5.6</b>	<b>Különleges technológiák</b>	<b>94 óra</b>
Ebből		elmélet / gyakorlat
11. évfolyam iskolai gyakorlat		0 óra / <b>12 óra</b>
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat		0 óra / <b>80 óra</b>

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsá, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérje átalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

<b>3.4.3.5.7</b>	<b>Cukrászat</b>	<b>94</b>
	<b>óra</b>	

Ebből	elmélet / gyakorlat
11. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>12 óra</b>
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>80 óra</b>

A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek
- Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)
- Édes és sós töltelékek
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma)
- A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok
- Mártások, öntetek

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

**94 óra**

Ebből	elmélet / gyakorlat
11. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>12 óra</b>
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>80 óra</b>

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

#### **3.4.3.5.9** Ét elkészítés árukosárból *óra*

**94**

Ebből	elmélet / gyakorlat
11. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>12 óra</b>
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>82 óra</b>

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, ön- magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

### **3.4.4 Ételek tálalása tantárgy**

**134 óra**

A képzés órakeretének legalább 100 %-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### **10. évfolyam**

**72 óra**

##### **Ebből**

elmélet / gyakorlat

##### **10. évfolyam iskolai gyakorlat**

**0 óra / 18 óra**

##### **10. évfolyam tanüzemi gyakorlat**

**0 óra / 54 óra**

#### **11. évfolyam**

**62 óra**

**Ebből**  
**11. évfolyam iskolai gyakorlat**  
**11. évfolyam tanüzemi gyakorlat**

**elmélet / gyakorlat**  
**0 óra / 31 óra**  
**0 óra / 31 óra**

3441 A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonáltság fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladat- hoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

3442 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3443 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

### **3444 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait. Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mérték- egység- átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.		Teljesen önállóan		
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menü összeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges	Teljesen önállóan		
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyha-technológiákat.	Teljesen önállóan		

Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkulációkészítés és átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan	Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata
--------------------	---	-------------------	---

### **3445 A tantárgy témakörei**

#### **10. évfolyam**

#### **Ebből**

**72 óra**

**elmélet / gyakorlat**

**0 óra / 72 óra**

#### **3.4.4.5.1 Alapvető tálalási formák, lehetőségek**

**19 óra**

#### **Ebből**

**elmélet / gyakorlat**

10. évfolyam iskolai gyakorlat

**0 óra / 5 óra**

10. évfolyam tanüzemi gyakorlat

**0 óra / 14 óra**

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, - anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalt.

#### **3.4.4.5.2 Szezonális alapanyagok használata**

**17 óra**

#### **Ebből**

**elmélet / gyakorlat**

10. évfolyam iskolai gyakorlat

**0 óra / 4 óra**

10. évfolyam tanüzemi gyakorlat

**0 óra / 13 óra**

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

#### **3.4.4.5.3 Heti menük összeállítása**

**17 óra**

#### **Ebből**

**elmélet / gyakorlat**

10. évfolyam iskolai gyakorlat

**0 óra / 4 óra**

10. évfolyam tanüzemi gyakorlat

**0 óra / 13 óra**

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek dietetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

#### **3.4.4.5.4 Alkalmi menük összeállítása**

**19 óra**

#### **Ebből**

**elmélet / gyakorlat**

10. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / 5 óra
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / 14 óra

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

<b>11. évfolyam</b>	<b>62 óra</b>
<b>Ebből</b>	<b>elmélet / gyakorlat</b>
	<b>0 óra / 62 óra</b>

<b>3.4.4.5.5</b>	<b>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</b>	<b>16 óra</b>
<b>Ebből</b>	<b>elmélet / gyakorlat</b>	
11. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>8 óra</b>	
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>8 óra</b>	

Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek

<b>3.4.4.5.6</b>	<b>Nemzetközi ételismeret</b>	<b>14 óra</b>
<b>Ebből</b>	<b>elmélet / gyakorlat</b>	
11. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>7 óra</b>	
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>7 óra</b>	

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

<b>3.4.4.5.7</b>	<b>Büfék összeállítása és tálalása</b>	<b>16 óra</b>
<b>Ebből</b>	<b>elmélet / gyakorlat</b>	
11. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>8 óra</b>	
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>8 óra</b>	

Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonálitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

<b>3.4.4.5.8</b>	<b>Kalkuláció összeállítása</b>	<b>16 óra</b>
<b>Ebből</b>	<b>elmélet / gyakorlat</b>	
11. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>8 óra</b>	
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>8 óra</b>	

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

<b>3.4.5 Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy</b>	<b>201 óra</b>
---	----------------



A képzés órakeretének legalább 70 %-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

#### 10. évfolyam

**108 óra**

##### Ebből

**elmélet / gyakorlat**

**10. évfolyam iskolai gyakorlat**

**0 óra / 72 óra**

**10. évfolyam tanüzemi gyakorlat**

**0 óra / 36 óra**

#### 11. évfolyam

**93 óra**

##### Ebből

**elmélet / gyakorlat**

**11. évfolyam iskolai gyakorlat**

**0 óra / 62 óra**

**11. évfolyam tanüzemi gyakorlat**

**0 óra / 31 óra**

#### 345.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

#### 345.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

#### 345.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tanuló alkalmazza a négy alpműveletet, mértékegységeket vált át, százalékot számol

#### 345.4 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Lebonyolítja a beérkező alapanyagok megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan		
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		

Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az áruüzemeltetési szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyagüzemeltetéshez kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan		

### 3455 A tantárgy témakörei

10. évfolyam  
Ebből

11. évfolyam  
Ebből

108 óra  
elmélet / gyakorlat  
óra / 108 óra  
93 óra  
elmélet / gyakorlat

**óra / 108 óra**

**3.4.5.5.1 Áruátvétel 21 óra**

Ebből	elmélet / gyakorlat
10. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>14 óra</b>
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>7 óra</b>

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

**3.4.5.5.2 Árugazdálkodási szoftverek használata 24 óra**

Ebből	elmélet / gyakorlat
10. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>16 óra</b>
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>8 óra</b>

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

**3.4.5.5.3 Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése 21 óra**

Ebből	elmélet / gyakorlat
10. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>14 óra</b>
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>7 óra</b>

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok lét- számához igazítják.

**3.4.5.5.4 Az anyagfelhasználás kiszámítása 21 óra**

Ebből	elmélet / gyakorlat
11. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>14 óra</b>
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>7 óra</b>

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

**3.4.5.5.5 Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása 21 óra**

Ebből	elmélet / gyakorlat
10. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>14 óra</b>
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>7 óra</b>

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a

raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

**3.4.5.5.6** Raktározás **21**  
**óra**

Ebből	elmélet / gyakorlat
10. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>14 óra</b>
10. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>7 óra</b>

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

**3.4.5.5.7** Árképzés **18 óra**

Ebből	elmélet / gyakorlat
11. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>12 óra</b>
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>6 óra</b>

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfa kulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

**3.4.5.5.8** Bizonylatolás **18**  
**óra**

Ebből	elmélet / gyakorlat
11. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>12 óra</b>
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>6 óra</b>

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

**3.4.5.5.9** Elszámoltatás **18**  
**óra**

Ebből	elmélet / gyakorlat
11. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>12 óra</b>
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>6 óra</b>

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

**3.4.5.5.10**      Készletgazdálkodás  
*óra*

**18**

Ebből	elmélet / gyakorlat
11. évfolyam iskolai gyakorlat	0 óra / <b>12 óra</b>
11. évfolyam tanüzemi gyakorlat	0 óra / <b>6 óra</b>

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és - csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

## Egybefüggő szakmai gyakorlat

175 óra

A képzés órakeretének legalább 100 %-át (175 óra / 175 óra gyakorlat) gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

## 10. évfolyam

175 óra

### Ebből

elmélet / gyakorlat  
0 óra / 175 óra

### Előkészítés

65 óra

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

### Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

### Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek

60 óra

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacska, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezzük egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

### Alapkészítmények

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
- farce-ok: máj- és húsfarce-ok
- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz
- marinálás: citrom alapú aromatikusan készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatiszálására szolgálnak.
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték készítéséhez
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható
- muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként használható

## **Sűrítési eljárások**

**50 óra**

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon piritott liszt felhasználásával
- keményítők használata
- egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
- az étel sűrítése saját anyagával
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés

## **Bundázási eljárások**

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

## **Mártások**

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alpmártások és belőlük képzett mártások készítése
- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása
- hideg mártások előállítása
- egyéb meleg mártások készítése