



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM kód: 203049/006



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola

**Helyi tanterv a Turizmus-vendéglátás
ágazathoz tartozó
Szakács
szakmához**



TARTALOM

HÁROMÉVFOLYAMOS KÉPZÉS KÖZISMERETI OKTATÁSSAL	4
1. A SZAKMA ALAPADATAI	5
2. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA	5
2.1. Tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként	5
2.2. Tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként	6
2.3. A szakirányú oktatás tantárgyainak megoszlása a képzés helyszíne szerint	8
3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA	9
3.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület	9
3.1.1. Munkavállalói ismeretek tantárgy	10
3.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület	14
3.2.1. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy	14
3.3. Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület	19
3.3.1. A munka világáról általában tantárgy	19
3.3.2. Kommunikáció és vendégkapcsolatok tantárgy	22
3.3.3. Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven tantárgy	24
3.3.4. IKT a vendéglátásban tantárgy	26
3.3.5. A cukrászati termelés alapjai tantárgy	30
3.3.6. Az ételkészítés alapjai tantárgy	34
3.3.7. A vendégtéri értékesítés alapjai tantárgy	36
3.3.8. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tantárgy	39
3.3.9. Szakmai idegen nyelv tantárgy	42



3.4.	Szakács – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület	46
3.4.1.	Előkészítés és élelmiszer feldolgozás tantárgy	46
3.4.2.	Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy ..	55
3.4.3.	Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy 873,5 óra	61
3.4.4.	Ételek tálalása tantárgy	73
3.4.5.	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy	80
3.4.6.	Portfóliókészítés tantárgy	90
3.4.7.	Szakmai informatika tantárgy	93
3.4.8.	Szakmai idegen nyelv tantárgy.....	96
4.	RÉSZSZAKMA.....	99



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM kód: 203049/006

HÁROMÉVFOLYAMOS KÉPZÉS KÖZISMERETI OKTATÁSSAL



1. A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1. Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2. A szakma megnevezése: Szakács
- 1.3. A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
- 1.4. A szakma szakmairányai: —
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Szakácssegéd

2. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

2.1. Tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

Évfolyam	1/9	2/10	3/11
Munkavállalói ismeretek	0,5	0	0
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	2
A munka világáról általában	0,5	0	0
Kommunikáció és vendégkapcsolatok	0,5	0	0
Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven	0,5	0	0
IKT a vendéglátásban	2	0	0
A cukrászati termelés alapjai	3	0	0
Az ételkészítés alapjai	3	0	0
A vendégtéri értékesítés alapjai	3	0	0
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	3	0	0
Szakmai idegen nyelv	1	0	0
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	0	4,0	4,0
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	2	2
Ételkészítési-technológiai ismeretek	0	13,5	12,5
Ételek tálalása	0	2,0	2,0
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	0	3,0	3,0
Portfóliókészítés	0	0,5	0,5
Szakmai informatika	0	0,5	1
Szakmai idegen nyelv	0	1,5	0
Összesen	17	27	27

2.2. Tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		1/9	2/10	3/11	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja		612	972	837	2421
Munka- vállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18
	Álláskeresés	5			5
	Munkajogi alapismeretek	5			5
	Munkaviszony létesítése	5			5
	Munkanélküliség	3			3
Munka- vállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20
	„Small-talk” – általános társalgás			11	11
	Állásinterjú			20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világáról általában	18	0	0	18
	Alapvető szakmai elvárások	9			9
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	18	0	0	18
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	18			18
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven	18	0	0	18
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven	18			18
	IKT a vendéglátásban	72	0	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			9
	Digitális eszközök a turizmusban	27			27
	A cukrászati termelés alapjai	108	0	0	108
	A cukrászati termelés alapjai	108			108
	Az ételkészítés alapjai	108	0	0	108
	Az ételkészítés alapjai	108			108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108	0	0	108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108			108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108	0	0	108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108			108
	Szakmai idegen nyelv	36	0	0	36
A cukrászati termelés alapjai	9			9	
Az ételkészítés alapjai	9			9	
A vendégtéri értékesítés alapjai	9			9	



	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	9			9
Szakács – középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	0	144	124	268
	Előkészítés				
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés				
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek				
	Alapkészítmények				
	Sűrítési eljárások				
	Bundázási eljárások				
	Mártások				
	Töltelék árúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)				
	Pékárúk és cukrászati alaptészták				
	Savanyítás, tartósítás				
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	72	62	134
	Kézi szerszámok				
	Hűtő és fagyasztó berendezések				
	Főző és sütő berendezések				
	Egyéb berendezések és gépek				
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek				
	Ételkészítési-technológiai ismeretek		486	387,5	873,5
	Főzés				
	Gőzölés				
	Párolás				
	Sütés I.				
	Sütés II.				
	Különleges technológiák				
	Cukrászat				
	Speciális ételek (mentes, kímélő)				
	Ételkészítés árukosárból				
	Ételek tálalása	0	72	62	134
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek				
	Szezonális alapanyagok használata				
	Heti menük összeállítása				
	Alkalmi menük összeállítása				
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők				
	Nemzetközi ételismeret				
Büfék összeállítása és tálalása					
Kalkuláció összeállítása					
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	0	108	93	201	
Áruátvétel					



Árugazdálkodási szoftverek használata				
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzés				
Az anyagfelhasználás kiszámítása				
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása				
Raktározás				
Árképzés				
Bizonylatolás				
Elszámoltatás				
Készletgazdálkodás				
Portfóliókészítés	0	18	15,5	33,5
Ételkészítési termékcsoportok		10	6	16
Rendezvények, versenyek, kiállítások		4	6	10
Önéletrajz		4		4
Önreflexió			3,5	3,5
Szakmai informatika	0		31	49
Böngésző használata		2	6	8
Információk keresése		3	5	8
Szövegszerkesztő használata		13	20	33
Szakmai idegen nyelv	0	54	0	54
Szakmai kifejezések				
Szakmai technológiák				
Szakmai szituációk				
Tanulási terület óraszama	0	972	775	1747
Összefüggő szakmai gyakorlat		175		

2.3. A szakirányú oktatás tantárgyainak megoszlása a képzés helyszíne szerint

	Évfolyam	1/9	2/10	3/11	A képzés összes óraszama
Szakács- középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	0	144	124	
	iskolai oktatás				
	iskolai tanműhely		72	31	
	duális képzőhely		72	93	
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	72	62	134
	iskolai oktatás				
	iskolai tanműhely				
	duális képzőhely		72	62	
	Ételkészítés-technológiai ismeretek		486	387,5	873,5
	iskolai oktatás				
iskolai tanműhely		108	93		



duális képzőhely		378	294,5	
Ételek tálalása	0	72	62	134
iskolai oktatás				
iskolai tanműhely		18	15,5	
duális képzőhely		54	46,5	
Anyaggazdálkodás – adminisztráció – elszámoltatás	0	108	93	201
iskolai oktatás		18		
iskolai tanműhely		54	15,5	
duális képzőhely		36	46,5	
Portfóliókészítés	0	18	15,5	33,5
iskolai oktatás		18	15,5	
iskolai tanműhely				
duális képzőhely				
Szakmai informatika	0	18	31	49
iskolai oktatás		18	31	
iskolai tanműhely				
duális képzőhely				
Szakmai idegen nyelv	0	54	0	54
iskolai oktatás		54		
iskolai tanműhely				
duális képzőhely				

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezeté munkaeerőpiaci 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

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja:

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

3.1.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

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

3.1.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.1.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.1.1.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Álláskeresés	5	5	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				
Munkajogi alapismeretek	5	5	Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony				



			<p>A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)</p> <p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p>			
Munkaviszony létesítése	5	5	<p>Felek a munkajogviszonyban.</p> <p>A munkaviszony alanyai</p> <p>A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő</p> <p>A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei</p>			



			A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)				
Munkanélküliség	3	3	Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresői ellátások fajtái Álláskereső számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzé- sek, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknél (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)				



3.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

62 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

62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre 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 feltudjanak 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.

3.2.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegen nyelvek

3.2.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajzt ípusait, azok tartalmi és formai követelményeit	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmája iránt	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajz típusoknak 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	elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és munkaadóhoz eljuttatja	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése,

szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembe vételével.				szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek 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 szókincscsel 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 szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

3.2.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.2.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.2.1.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Álláskeresés lépései, álláshirdeté- sek	11	11	Az álláskeresés lépései és az ahhoz kapcsolódó szókinés idegen nyelven. (végzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat). A szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértése. Álláskeresési űrlapok kitöltése Receptív és produktív kompetencia fejlesztése				
Önéletrajz és motivációs levél		20	Önéletrajzok típusai, azok tartalmi és formai követelményei. Tipikus szófordulatok. Önállóan saját önéletrajz megírása. Hivatalos levél tartalmi és formai követelményei. Tipikus szófordulatok és nyelvi panelek alkalmazása. Moivációs levél írása.				



"Small-talk" - általános társalgás		11	Small talk fejlesztése általános témákon keresztül. Megfelelő kérdésfelvetés és a beszélgetésben való aktív részvétel begyakorlása				
Állásinterjú		20	Egyszerű mondatok és megfelelő koherencia segítségével hatékony kommunikáció állásinterjún. Bemutatkozás szakmai vonatkozással. Szakmai jellegű szókinccs elsajátítása, amely képessé teszi arra, hogy munkalehetőségekről és munkakörülményekről tájékozódjon. Erősségei kiemelése idegen nyelven. Egyszerű kérdések feltevése a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban. Elsajátítja a szakmájához vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket				

3.3. Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

594 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 világról általában tantárgy

18 óra

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

3.3.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: történelem és társadalomismeret

3.3.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megnevezi és leírja a tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendbe tartására. Törekszik a munkavédelmi előírások pontos betartására.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés-minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek

				segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támaszott követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a munkavédelmi szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.1.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Alapvető szakmai elvárások	9	9	Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások				
Munkabiztonság és egészségvédelem	9	9	Munkavédelem és balesetmegelőzés Tűzvédelmi ismeretek Higiéniai és környezetvédelmi előírások Elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban				

3.3.2. Kommunikáció és vendégkapcsolatok tantárgy

18 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja:

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

3.3.2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom

3.3.2.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan	Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállása igyekvő.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.2.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.2.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.2.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Kommuni- káció és vendégkap- csolatok	18	18	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával				

3.3.3. Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven tantárgy

18 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja:

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

3.3.3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom, idegen nyelv

3.3.3.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan	Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállása igyekvő.	
Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.3.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.3.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.3.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven	18	18	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával				

3.3.4. IKT a vendéglátásban tantárgy

72 óra

3.3.4.1 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 szálláshely-szolgáltatás 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.

3.3.4.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Matematika, informatika, termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

3.3.4.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart 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 nfokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonsvédelmi,	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete	Irányítással	munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Az üzletben használt számítógépes programok ismerete.	Instrukció alapján részben önállóan	felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM kód: 203049/006

3.3.4.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.4.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.4.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai		
Digitális tananyagterületek alkalmazása	9			9	Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)		



Digitális eszközök a turizmusban	27			27	A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás 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		
----------------------------------	----	--	--	----	---	--	--

3.3.5. A cukrászati termelés alapjai tantárgy

108 óra

3.3.5.1 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.

3.3.5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

3.3.5.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
Cukrászati alapműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó,	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		

sütő, töltelékkészítő, befejező) végez	Egyszerűbb techno lógiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése			
--	--	--	--	--

3.3.5.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.5.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.5.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
A cukrászati termelés alapjai	108	36	<p>A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei</p> <p>A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása</p> <p>Cukrászati alpműveletek:</p> <p>Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás</p> <p>Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás</p>	72	<p>A cukrászüzem helységei, munkaterületei</p> <p>A cukrászati termelés eszközei, berendezései gépei, balesetvédelmi előírásai</p> <p>Cukrászati alpműveletek gyakorlása:</p> <p>Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése</p> <p>Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás</p> <p>Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás</p>		



			<p>Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés</p> <p>Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása</p>		<p>Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés</p> <p>Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők</p> <p>Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása</p>		
--	--	--	---	--	--	--	--

3.3.6. Az ételkészítés alapjai tantárgy

108 óra

3.3.6.1 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.

3.3.6.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

3.3.6.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság	
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján részben önállóan	Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	

3.3.6.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.6.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.6.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Az ételkészítés alapjai	108	36	Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniiai 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)	72	Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások		

3.3.7. A vendégtéri értékesítés alapjai tantárgy

108 óra

3.3.7.1 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.

3.3.7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

3.3.7.3 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	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság	Online katalógust használ.
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	Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	



A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.7.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.7.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.7.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
A vendégtéri értékesítés alapjai	108	36	Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniiai előírások Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák	72	Az egyszerű alapterítés formái A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek		

3.3.8. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tantárgy

108 óra

3.3.8.1 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.

3.3.8.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

3.3.8.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Prezentációs program használata.

	fejlesztési területei			
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetés-sel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	<p>Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt</p> <p>Szálláshelyek szolgáltatásai</p> <p>Szolgáltatások csoportosítása</p> <p>Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők</p> <p>Cardex, kulcskártya</p> <p>Szállodabemutató</p> <p>Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p>	Instrukció alapján részben önállóan		

3.3.8.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.8.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.8.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108	36	Turizmushoz kapcsolódó alapfogalmak magyar és idegen nyelven. Térképen való tájékozódás. Alap szálláshelytípusok megismerése (A szálláshelyek csoportosítása és minősítése, A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek, A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül, Szálláshelyi szolgáltatások) Turizmus csoportosítása (Egészségturizmus, Kulturális turizmus, Bor- és gasztronómiai turizmus, Hivatásturizmus, Rendezvényturizmus, Aktív és természeti turizmus)	72	Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek az országban. A világörökség fogalma, helyszínei. Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek megismerése. Turisztikai termékek hazai trendjei. (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) Lehetőség szerint helyszínek, szálláshelyek felkeresése.		

3.3.9. Szakmai idegen nyelv tantárgy

36 óra

3.3.9.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

3.3.9.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegen nyelv

3.3.9.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Használja a cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezéseit.	Ismeri a cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezéseit.	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni.	
Használja az alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások idegen nyelvű elnevezéseit.	Ismeri az alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások idegen nyelvű elnevezéseit.	Teljesen önállóan		
Használja a vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák idegen nyelvű elnevezéseit.	Ismeri a vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák idegen nyelvű elnevezéseit.	Teljesen önállóan		
Használja a turizmushoz	Ismeri a turizmushoz	Teljesen önállóan		



kapcsolódó fogalmakat idegen nyelven.	kapcsolódó fogalmakat idegen nyelven.			
---------------------------------------	---------------------------------------	--	--	--

3.3.9.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.9.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.3.9.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	9. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
A cukrászati termelés alapjai	9	9	A cukrászüzem helységei, munkaterületei idegen nyelven A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései Cukrászati termelés eszközei, gépei idegen nyelven Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései				
Az ételkészítés alapjai	9	9	Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások idegen nyelvi elnevezései				
A vendégtéri értékesítés alapjai	9	9	Vendégtéri gépek, berendezések, bútorkészítés, textilgyártás idegen nyelvű elnevezései				



A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	9	9	A szálláshelyek csoportosítása A vendégfogadás helységei és munkakörei A szállásfoglalással és vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek				
---	---	---	---	--	--	--	--

3.4. Szakács – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

1747 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

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

3.4.1. Előkészítés és élelmiszer feldolgozás tantárgy

268 óra

3.4.1.1 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.

3.4.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: -

3.4.1.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan	eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez.	
Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és	Teljesen önállóan	A higiéniai és szakmai	

	előállításuk menetét.		szabályokat betartja	
Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat .	Teljesen önállóan	termékkészítés közben.	
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		

3.4.1.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.1.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.1.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Előkészítés					<p>Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.</p> <p>A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.</p>		<p>Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.</p> <p>A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.</p>
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés					<p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés</p> <p>Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás,</p>		<p>A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:</p> <p>Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés</p> <p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés</p>



					ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)		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, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevék					A világos és barna alaplevek fajtái		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 elvégzik 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 készítik.
Alapkészítm ények					Alapkészítmányek fajtái		A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítmányeket: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikusan készített, melyek elsősorban világos hússok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromázására



							<p>szolgálnak.</p> <ul style="list-style-type: none">– egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték készítéséhez– duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható- muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habga-luskaként hasznosítható
Sűrítési eljárások					<p>Sűrítési eljárások fajtái:</p> <ul style="list-style-type: none">-a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával-keményítők használata-egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán)-az étel sűrítése saját anyagával		<p>A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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



					-sűrités tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) -sűrités zsemlemorzzával, kenyérrrel -burgonyával történő sűrités		- az étel sűritése saját anyagával - sűrités tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) - sűrités zsemlemorzzával, kenyérrrel - burgonyával történő sűrités
Bundázási eljárások					Bundázási eljárások:natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta		A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat: - natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta
Mártások					A mártások fajtái, szerepük az étkezésben Csoportosításuk		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 mártásokelőállítás – egyéb meleg mártások készítése
--	--	--	--	--	--	--	---

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)					Töltelékárak (kolbászok, terrine-ek, galantinok) pástétomok,		Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: -kolbászok, hurkák -galantinok, ballotine -pástétomok - terrine-ek
Pékárak és cukrászati alaptészták					Az élesztő és a kovász működése Alaptészták fajtái		A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász se-gítségével kiflit és egyszerűbb kenyeret sütnek.



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM kód: 203049/006

Savanyítás, tartósítás					Tartósítás fogalma A savanyítás kémiai és biológiai módszerrel.		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

3.4.2.1 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.

3.4.2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: -

3.4.2.3 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 balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan		
Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		
Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	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		

3.4.2.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.2.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.2.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Kézi szerszámok							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.
Hűtő és fagyasztó berendezése k							A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.



Főző és sütő berendezések							Ismerik a különböző elveken működő hőközlő 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 tűzhelyek).
Egyéb berendezések és gépek							Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mouset, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.



							<ul style="list-style-type: none">– Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.– Szárító- és aszalóberendezés: 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.
--	--	--	--	--	--	--	---



témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Karabantartási és üzemeltetési ismeretek							Mélységében ismeri 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



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM kód: 203049/006

							üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel
--	--	--	--	--	--	--	--

3.4.3. Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

873,5 óra

3.4.3.1 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

3.4.3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

3.4.3.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, 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	
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instukció alapján részben önállóan	minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális	Információszerzés online forrásokból
Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és	Teljesen önállóan	étrendekre vonatkozó szabályokat.	



	ezeket képes összeparosítani.			
Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkozni 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		

3.4.3.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.3.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.3.5 A tantárgy témakörei:

Tantárgy	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Főzés					<p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok 		<p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok



					<ul style="list-style-type: none">– Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrása– Blansírozás: zöldségek előfőzése– Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén		<ul style="list-style-type: none">– Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrása– Blansírozás: zöldségek előfőzése– Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén
Gőzölés					<p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeleni, programozni tudják a gő-zöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad-ja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmisze-rek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésé-nél.</p>		<p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeleni, programozni tudják a gő-zöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad-ja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmisze-rek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésé-nél.</p>



					Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak		Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak
Párolás					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, pörkölte		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, pörkölte



Sütés I.				<p>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 légtérű sütések:– Nyáron sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése– Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsk, halak és zöldségek rostlapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése– Serpenyőben kevés forró zsírdekbán sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe for-gatott halak és panírozott húsk sütése– Píritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsk, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő</p>	<p>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 légtérű sütések:– Nyáron sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése– Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsk, halak és zöldségek rostlapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése– Serpenyőben kevés forró zsírdekbán sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe for-gatott halak és panírozott húsk sütése– Píritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsk, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő</p>
----------	--	--	--	---	---



					<p>elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfákllyával– Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés– Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok</p>	<p>elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfákllyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p>
--	--	--	--	--	---	---



témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Sütés II.					Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban 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 kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.		Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban 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 kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot
Különleges technológiák					A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját		A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját



				<p>zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmér-sékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészí-tett élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mel-lett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia,</p>	<p>zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmér-sékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészí-tett élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mel-lett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia,</p>
--	--	--	--	---	---



					amely nem minden alapanyaghoz illik.		amely nem minden alapanyaghoz illik.
Cukrászat					<p>A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technoló-giákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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,		<p>A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technoló-giákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none">-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



					sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek		-Habok (mousse, habosított ganache, espuma) - A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) -Édes felfújtak, pudingok --Mártások,öntetek
Speciális ételek (mentes, kímélő)					A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alap-anyagokat és technológiákat.		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.
Ételkészítés árukosárból					A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagok-ból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan,		A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagok-ból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan,



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM kód: 203049/006

					precízen, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az álta-luk elkészített menüt.		precízen, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az álta-luk elkészített menüt.
--	--	--	--	--	--	--	--

3.4.4. Ételek tálalása tantárgy

134 óra

3.4.4.1 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 feladathoz 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.

3.4.4.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: -

3.4.4.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket,	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan	akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve,	
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	Számítógép (irodai programcsomag) 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 konyhatechnológiákat.	Teljesen önállóan		



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

3.4.4.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.4.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.4.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Alapvető tálalási formák, lehetőségek					A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tényérokat, 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 tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.		A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tényérokat, 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 tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.



					<p>Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálat 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 tálat.</p>		<p>Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálat 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 tálat.</p>
Szezonális alapanyagok használata					<p>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.</p>		<p>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.</p>



Heti menük összeállítása					Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételaller-giákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakít-ják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.		Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételaller-giákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakít-ják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.
Alkalmi menük összeállítása					Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felme-rülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.		Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felme-rülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

témakör		11. évfolyam					
---------	--	--------------	--	--	--	--	--



	éves óraszám	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők					Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.		Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.
Nemzetközi ételismeret					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.		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.
Büfék összeállítása és tálalása					Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét,		Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét,



					valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az ét-kezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.		valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az ét-kezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.
Kalkuláció összeállítása					A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menü-höz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuáli-san vagy digitálisan.		A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menü-höz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuáli-san vagy digitálisan.

3.4.5. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy

201 óra

3.4.5.1 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.

3.4.5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: A tanuló alkalmazza a négy alapléveletet, mértékegységeket vált át, százalékot számol.

3.4.5.3 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	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és	
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás	
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	menetét és folyamatait.	
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését,	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését,	Instrukció alapján részben önállóan		Árumozgások rögzítése vendéglátóipari



lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.			célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tisztaság elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyagmennyiség 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	Ismeri a vendéglátásban	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program)



bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.			csomag) szakszerű használata
---	---	--	--	------------------------------

3.4.5.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.5.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.5.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Áruátvétel			Mérési, számlálási, mérleghasználati ismeretek.		Áruátvétel módjai (minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel)		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.
Árugazdálkodási szoftverek használata							A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.



Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése							Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.
Az anyagfelhas- ználás kiszámítása							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.
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítás a			Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget.		Veszteség, és tömegnövekedés számítás. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.		



Raktározás			A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját.		A tiszta út elve és a FIFO-elv ismerete. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.		Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez.
Árképzés			Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát		Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között.		

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Áruátvétel							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).
Árugazdálkodási szoftverek használata							A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése							Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.
Az anyagfelhas							A tanulók egy megadott receptúra alapján



ználás kiszámítása							anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni
Raktározás							Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő-en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez.
Árképzés			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 áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát		Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát		



Bizonylatolá s			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).		
Elszámoltatá s			A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét		Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.		
Készletgazd álkodás			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.		



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM kód: 203049/006

3.4.6. Portfóliókészítés tantárgy

33,5 óra

3.4.5.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok képesek legyenek haladásukról, eredményeikről, szakmai továbbfejlődési lehetőségeikről összefüggő dokumentumot készíteni.

3.4.6.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Informatika

3.4.6.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Információt gyűjt és rendszerez saját szakmai fejlődésével kapcsolatban	Informatikai alapismeretek	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására.	Irodai alapszoftvereket készség szinten használ
Megfogalmazza saját karriercéljait	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait	Teljesen önállóan		
Tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajz sablonokat, pl Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusnak megfelelő dokumentumot.

3.4.6.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.6.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.6.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Ételkészítési termékcsoporthok	10	10	A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoporth egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételei, a tanuló által készített termékek bemutatása				
Rendezvények, versenyek, kiállítások	4	4	Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképpel, szakmai leírással				
Önéletrajz	4	4	Önéletrajz típusok Europass önéletrajz készítése Motivációs levél				



témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Ételkészítési termékcsop ortok	6	6	A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észerevételei, a tanuló által készített termékek bemutatása				
Rendezvény ek, versenyek, kiállítások	6	6	Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképpel, szakmai leírással				
Önreflexió	3,5	3,5	Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése, erre reflektálás				

3.4.7. Szakmai informatika tantárgy

49 óra

3.4.7.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok képesek legyenek az informatikai eszközök, szoftverek segítségével portfóliójukat elkészíteni..

3.4.7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: -

3.4.7.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Információt gyűjt és rendszerez saját szakmai fejlődésével kapcsolatban	Informatikai alapismeretek	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete.	Irányítással	vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Irodai alapszoftvereket készség szinten használ

3.4.7.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.7.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.7.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Böngésző használata	2	2	Az elterjedt böngésző szoftverek használata				
Információk keresése	3	3	Információk keresése A talált információk hitelessége				
Szövegszer- kesztő használata	13	13	A Microsoft Word használatának alapjai				

témakör	éves óraszám	11. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Böngésző használata	6	6	Online önéletrajz kitöltése				
Információk keresése	5	5	Álláskereső portálok használata				



Szövegszer- kesztő használata	20	20	Önéletrajzok és motivációs levelek írása, formázása Komplex dokumentumok létrehozása Portfólió készítés Kovertálás PDF formátumba				
-------------------------------------	----	----	--	--	--	--	--

3.4.8. Szakmai idegen nyelv tantárgy

54 óra

3.4.8.1 A tantárgy tanításának fő célja:

A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

3.4.8.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegen nyelv

3.4.8.3 A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Használja az alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások idegen nyelvű elnevezéseit.	Ismeri az alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások idegen nyelvű elnevezéseit.	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni.	Használja a gasztronómiai nyersanyagok idegen nyelvű elnevezéseit.
Idegen nyelven kommunikál munkatársaival és a vendégekkel	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	Teljesen önállóan		

3.4.8.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.4.8.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása.



3.4.8.5 A tantárgy témakörei:

témakör	éves óraszám	10. évfolyam					
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Szakmai kifejezések			Gasztronómia nyersanyagai Cukrászkészítmények megnevezése Ételek előkészítéséhez, főzéshez használt italok megnevezése Vendéglátóipari helységek, üzletek megnevezése Beszerzési folyamatoknál használt kifejezések Termelési folyamatoknál használt kifejezések				
Szakmai technológiák			Ételkészítési technológiák				
Szakmai szituációk			Kommunikáció a munkatársakkal, kommunikáció alapanyagok beszerzése közben Etikett, protokoll alkalmazása				



Baranya Megyei Szakképzési Centrum
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM kód: 203049/006



4. RÉSZSZAKMA

A részsakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

4.1 A részsakma megnevezése: Szakácssegéd

4.1.1 A részsakma ajánlott szakmai tartalma:

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

Előkészítés; Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés; Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek; Alapkészítmények témakörei

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy

Kéziszerszámok; Hűtő- és fagyasztóberendezések; Főző- és sütőberendezések; Egyéb berendezések és gépek témakörei