



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

KÉTÉVFOLYAMOS KÉPZÉS KÖZISMERETI OKTATÁS NÉLKÜL.....	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.....	7
3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA.....	9
3.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület.....	9
3.1.1. Munkavállalói ismeretek tantárgy.....	9
3.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület.....	14
3.2.1. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy.....	14
3.3. Turizmus-vendéglátás alaposítás megnevezésű tanulási terület.....	19
3.3.1. A munka világa tantárgy.....	19
3.3.2. IKT a vendéglátásban tantárgy.....	23
3.3.3. A cukrászati termelés alapjai tantárgy.....	26
3.3.4. Az ételkészítés alapjai tantárgy.....	30
3.3.5. A vendégtéri értékesítés alapjai tantárgy.....	33
3.3.6. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tantárgy.....	37
3.1. Szakács – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület.....	40
3.1.1. Előkészítés és élelmiszer feldolgozás tantárgy.....	40
3.1.2. Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy ..	47
3.1.3. Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy 225 óra.....	50



3.1.4.	Ételek tálalása tantárgy	56
3.1.5.	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy.....	62
3.1.6.	Portfóliókészítés tantárgy	70
3.1.7.	Szakmai idegen nyelv tantárgy.....	73
4.	RÉSZSZAKMA.....	75



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

KÉTÉVFOLYAMOS KÉPZÉS KÖZISMERETI OKTATÁS NÉLKÜL



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 részszakmák megnevezése: Szakácssegéd

2. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

2.1. Tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

	ágazati alapoktatás (10 hét)		szakirányú oktatás (25 hét)	
	jelenléti oktatás	távoktatás	jelenléti oktatás	távoktatás
Munkavállalói ismeretek		1		
Munkavállalói idegen nyelv			1	
A munka világa		1		
IKT a vendéglátásban		2		
A cukrászati termelés alapjai – elmélet		2,5		
A cukrászati termelés alapjai - gyakorlat	3			
Az ételkészítés alapjai - elmélet		2,5		
Az ételkészítés alapjai - gyakorlat	3			
A vendégtéri értékesítés alapjai – elmélet		2,5		
A vendégtéri értékesítés alapjai – gyakorlat	3			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai – elmélet		2,5		
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai - gyakorlat	3			
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek				0,5
Szakmai idegen nyelv			1	
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás			2	2
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása			1,5	
Ételkészítési-technológiai ismeretek			6	3



Ételek tálalása			0,5	1,5
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás			4	
Portfóliókészítés				0,5
Összefüggő szakmai gyakorlat			4	
Összesen	12	14	20	7,5

2.2. Tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		Ágazati alapoktatás	Szakirányú oktatás
összes óraszám			
Munka- vállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	10	
	Álláskeresés	2	
	Munkajogi alapismeretek	3	
	Munkaviszony létesítése	3	
	Munkanélküliség	2	
Munka- vállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv		25
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések		5
	Önéletrajz és motivációs levél		8
	„Small-talk” – általános társalgás		5
	Állásinterjú		7
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	10	
	Alapvető szakmai elvárások	2	
	Munkabiztonság és egészségvédelem	2	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	3	
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven	3	
	IKT a vendéglátásban	20	
	Digitális eszközök a vendéglátásban	8	
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	4	
	Digitális eszközök a turizmusban	8	
	A cukrászati termelés alapjai	55	
	A cukrászati termelés alapjai - elmélet	25	
	A cukrászati termelés alapjai - gyakorlat	30	
	Az ételkészítés alapjai	55	
	Az ételkészítés alapjai - elmélet	25	
	Az ételkészítés alapjai - gyakorlat	30	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	55	
	A vendégtéri értékesítés alapjai - elmélet	25	
	A vendégtéri értékesítés alapjai - gyakorlat	30	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	55	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai - elmélet	25	
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai - gyakorlat	30		

Szakács – középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	100
	Előkészítés	10
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	10
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	5
	Alapkészítmények	5
	Sűrítési eljárások	10
	Bundázási eljárások	10
	Mártások	10
	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)	15
	Pékárúk és cukrászati alaptészták	15
	Savanyítás, tartósítás	10
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	37,5
	Kézi szerszámok	5
	Hűtő és fagyasztó berendezések	5
	Főző és sütő berendezések	5
	Egyéb berendezések és gépek	5
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	17,5
	Ételkészítési-technológiai ismeretek	225
	Főzés	31
	Gőzölés	26
	Párolás	28
	Sütés I.	36
	Sütés II.	20
	Különleges technológiák	14
	Cukrászat	27
	Speciális ételek (mentes, kímélő)	18
	Ételkészítés árukosárból	25
	Ételek tálalása	50
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	6
	Szezonális alapanyagok használata	5
	Heti menük összeállítása	6
	Alkalmi menük összeállítása	5
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	7
	Nemzetközi ételismeret	7
Büfék összeállítása és tálalása	7	
Kalkuláció összeállítása	7	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	100	
Áruátvétel	12	
Árugazdálkodási szoftverek használata	9	
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzés	6	
Az anyagfelhasználás kiszámítása	7	

Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása		12
Raktározás		9
Árképzés		24
Bizonylatolás		6
Elszámoltatás		6
Készletgazdálkodás		9
Portfóliókészítés		12,5
Ételkészítési termékcsoportok		4
Rendezvények, versenyek, kiállítások		4
Önéletrajz		2
Önreflexió		2,5
Szakmai idegen nyelv		25
Szakmai kifejezések		12
Szakmai technológiák		8
Szakmai szituációk		5
Tanulási terület óraszám	260	587,5
Összefüggő szakmai gyakorlat		100

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1. Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 10 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

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

3.1.1. Munkavállalói ismeretek tantárgy

10 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	Önismerete 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	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		Álláskeresés	2	2	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	3	3	Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony				



			A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka				
Munkaviszony létesítése	3	2	Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei				



			A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)				
Munkanélküliség	2	2	Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresői ellátások fajtái Álláskereső számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknél (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)				



3.2. Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 25 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

25 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 szókincssel 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 szókincset 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 megfelelő dokumentumot).	Ki tud tölteni önéletrajzsablont, pl. Europass CV-sablont, vagy szövegszerkesztő program segítségével létrehozni 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, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincsrel 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	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		Álláskeresés lépései, álláshirdeté- sek	5	5	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	8	8	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	5	5	Small talk fejlesztése általános témákon keresztül. Megfelelő kérdésfelvetés és a beszélgetésben való aktív részvétel begyakorlása				
Állásinterjú	7	7	Egyszerű mondatok és megfelelő koherencia segítségével hatékony kommunikáció állásinterjún. Bemutatkozás szakmai vonatkozással. Szakmai jellegű szókinés 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: 250 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, tananyagtartalmában elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

3.3.1. A munka világa tantárgy

10 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 keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvételt és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

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

3.3.1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: történelem és társadalomismeret, Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom, idegen nyelv

3.3.1.3 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 tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószerveződés és a munkaszerződés tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendbe tartására.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés-minták felkutatásához használni az internetes

			Törekszik a munkavédelmi előírások pontos betartására.	böngészőket és állás kereső 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 munkakörnyezete vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket	Instrukció alapján részben önállóan		
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 támaszott követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei	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						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Alapvető szakmai elvárások	2	2	Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások				
Munkabiztonság és egészségvédelem	2	2	Munkavédelem és balesetmegelőzés Tűzvédelmi ismeretek Higiéniiai és környezetvédelmi előírások Elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban				
Kommunikáció és vendégkapcsolatok	3	3	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció				



			írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával				
Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven	3	3	Alapvető szakmai kommunikációs elvárások idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával				

3.3.2. IKT a vendéglátásban tantárgy

20 óra

3.3.2.1 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.

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

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
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, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete	Irányítással		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		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.



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	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		Digitális eszközök a vendéglátásban	8			8	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	4			4	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	8			8	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		
----------------------------------	---	--	--	---	---	--	--

3.3.3. A cukrászati termelés alapjai tantárgy

55 óra

3.3.3.1 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.

3.3.3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

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
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			
--	--	--	--	--

3.3.3.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.3.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.3.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		A cukrászati termelés alapjai	55	25	A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása Termékkészítési feladatok (Tészták készítése és feldolgozása, Egyéb műbeletek, Késztermékek előállítás) Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás A cukrászatban használt nyersanyagok bemutatása (Gabonafélék; Tej és tejtermékek; Tojás; Édesítőszer; Kakaó;	30	A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés eszközei, berendezései gépei, balasétvédelmi előírásai Cukrászati alapműveletek gyakorlása: Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés



			Gyümölcsök; Magvak, magkrémek; Liofilizált termékek; Segéd és adalékanyagok) Cukrászati alaptészták: Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott ésfelvert tészta) készítése, tészta- műveletek, tésztafeldolgozás		Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal- esetmentes mozgatása, a termékek kiszülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása		
--	--	--	--	--	--	--	--

3.3.4. Az ételkészítés alapjai tantárgy

55 óra

3.3.4.1 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.

3.3.4.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: —

3.3.4.3 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.	Száritott 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 alapműveletek	Instrukció alapján részben önállóan	Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	

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	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		Az ételkészítés alapjai	55	25	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) Élelmiszerbiztonsági előírások (ételmérgezés, ételfertőzés) HACCP, NÉBIH Táplálkozástudományi alapismeretek (élelmi anyagok, élelmiszer, étel, tápanyagok fogalma)	30	Baleset- és tűzvédelmi szabályok Higiéniai és környezetvédelmi szabályok Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük) Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások



			A vendéglátásban használt élelmi anyagok csoportjai, főbb jellemzőjük. Az ételkészítés műveletei (előkészítő, elkészítő, befejező műveletek, kiegészítő műveletek).				
--	--	--	---	--	--	--	--

3.3.5. A vendégtéri értékesítés alapjai tantárgy

55 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
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		

3.3.5.4 A továbbhaladás feltételei: A 3.3.5.3 pontban felsorolt ismeretek elsajátítása



3.3.5.5 A tantárgy témakörei

témakör	éves óraszám	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		A vendégtéri értékesítés alapjai	55	25	Szakmai trendek Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák A felszolgálóval szembeni elvárások Kommunikáció a vendégekkel; Napi teendők a vendégtérben (Munkakörök; Munkarend Nytás előtti teendők, A vendégfogadással kapcsolatos teendők;Zárás utáni teendők) Italválaszték (Itallap; Italok csoportosítása; Poharak; Italfelszolgálás eszözei, Italfelszolgálás módjai;Káv	30	Az egyszerű alapterítés formái, alapterítés gyakorlása A vendég- és szervízterek előkészítésének alpműveletei A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélok kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek Svájci felszolgálás gyakorlása Ágazati alapvizsga feladatnak gyakorlása



			és felszolgálás, Koktéلكészítés és eszközeik) Ételválaszték (Étlap; Az étel felszolgálás szabályai, Felszolgálati módok; Felszolgáláshoz használt eszközök használata, Terítés és fajtái, A vendég asztalánál végzett műveletek)				
--	--	--	--	--	--	--	--

3.3.6. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tantárgy

55 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
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.	Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján részben önállóan		

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	iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
		A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	55	25	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)	30	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.

3.1. Szakács – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

550 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

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

3.1.1. Előkészítés és élelmiszer feldolgozás tantárgy

100 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	Elvart 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						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Előkészítés	10			5	Élelmiszerek csoportosítása Zöldségek,gyümölcsök szezonálitása	5	Előkészítőműveletek: kiválasztás,tisztítás,darabolás Vágóállatok szárnyasok,halak előkészítése Rostirány fogalma
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	10			5	Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)	5	Ivezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés 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 pecsenyelevek	5			3	A világos és barna alaplevek fajtái	2	Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsza, liba, vad) Világos alaplevek (csirke, zöldség, hal)
Alapkészítmények	5			2	Alapkészítmények fajtái	3	Alapkészítmények készítése: -fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak -farce-ok: máj- és húsfarce-ok -páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz -marinálás: citrom alapú aromatikusan készítmények



							<p>-egyszerű gyúrt tészta: levesbetétek, köretek készítéséhez</p> <p>-duxelles: gombapép</p> <p>-muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió</p>
Sűrítési eljárások	10			5	<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-sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)-sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel-burgonyával történő sűrítés	5	<p>Sűrítési eljárások alkalmazása:</p> <ul style="list-style-type: none">-a liszttel történő sűrítés : rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával-keményítők használata-egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán)-az étel sűrítése saját anyagával-sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)-sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel-burgonyával történő sűrítés



Bundázási eljárások	10			5	Bundázási eljárások:natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta	5	Bundázási eljárások:natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta
Mártások	10			5	A mártások fajtái, szerepük az étkezésben Csoportosításuk	5	Francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése Az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása Hideg mártások előállítása Egyéb meleg mártások készítése
Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)	15			8	Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, galantinok) pástétomok,	7	Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: -kolbászok, hurkák -galantinok, ballotine -pástétomok - terrine-ek



Pékáruk és cukrászati alaptészták	15			7	Az élesztő és a kovász működése Alaptészták fajtái	8	Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítése. Kovász segítségével kiflit és kenyér sütés.
Savanyítás, tartósítás	10			5	Tartósítás fogalma A savanyítás kémiai és biológiai módszerrel.	5	Savanyított zöldségek és gyümölcsök készítése

3.1.2. Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 37,5 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						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Kézi szerszámok	5					5	A kéziszerszámok szakszerű használata, tisztításuk és karbantartásuk szabályai, a kés élezése. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.
Hűtő és fagyasztó berendezése k	5					5	Hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvei, kezelésük, programozásuk.
Főző és sütő berendezése k	5					5	Főző- és sütőberendezések fajtái, kezelésük karbantartásuk (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos



						tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).
Egyéb berendezések és gépek	5				5	Egyéb berendezések és gépek: Pacojet, Termomixer, Szárító- és aszalóberendezés, Vario Cooking Center, Sous-viderunner:
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	17,5				17,5	Megismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.

3.1.3. Étélkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

225 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 tányérdeszerteket kreál.	Ismeri a tányérdeszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és	Teljesen önállóan	étrendekre vonatkozó szabályokat.	



	ezeket képes összepárosítani.			
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:

témakör	éves óraszám						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Főzés	31			10	A főzés fogalma, fajtái, alkalmazási területei	21	Főzéssel készülő ételek -Forralás: tészták, levesbetétek, köretek -Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek -Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek -Posírozás: bevert tojás -Beforralás: fűszerkivonatok -Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása -Blansírozás: zöldségek előfőzése -Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén



Gőzölés	26			9	Gőzölés fogalma,jelentősége,fajtái,gőzölő berendezések	17	Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek Közvetett gőzölés: felfújtak
Párolás	28			10	Párolás fogalma,fajtái,felhasználása magyaros ételeinjnél	18	Párolással készíthető ételek Egyszerű (együtemű) párolás: –Halak (rövid lében) Gyümölcsök Összetett párolások: Hússzeletek Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) Apró húsok, pörkölték
Sütés I.	36			12	Sütés fogalma,jelentősége,fajtái	24	Nyílt légtérű sütések: Nyárson sütés,roston sütés,Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás),Piritás,Sugárzó hővel történő sütés (szalamander),Bő olajban sütés (frittírozás)



Sütés II.	20			7	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersen)	13	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
Különleges technológiák	14			4	Különleges technológiák	10	Konfitálás Sous vide technológia Marinálás Füstölés
Cukrászat	27			9	Éttermi cukrászati technológiák Tányérdesszertek	18	-Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)



							<ul style="list-style-type: none">-Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek-Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)-Édes és sós töltelékek-Habok (mousse, habosított ganache, espuma)- A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)-Édes felfújtak, pudingok--Mártások,öntetek
Speciális ételek (mentes, kímélő)	18			6	Speciális: kímélő,mentes és diétás étkezés	12	Kalória szegény,glutén és laktózmentes ételek készítése,diabetikus ételek és édességek.
Ételkészítés árukosárból	25			8	Háromfogásos menü készítése ételkosárból	17	Menü összeállítása ételkosárból,alapanyagismeret tel,technológiai ismeretekkel összekötve. Kreativitás fejlesztése

3.1.4. Ételek tálalása tantárgy

50 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,	Számítógép (irodai programcsomag) szakszerű használata.
Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges	Teljesen önállóan	odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
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						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	6			4	A tálalóeszközök, tányérok, tálak és kiegészítők és a tálalási szabályok megismerése. Tálalási módok. A díszítés szabályai és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságai, szerepük.	2	A tanulók megismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendszeresen 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. Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálát és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el „megkomponálják” a tálalt.
Szezonális alapanyagok használata	5			4	A szezonnak megfelelő alapanyagok megismerése, az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és	1	A szezonnak megfelelő alapanyagok megismerése, az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és



					elkészítési technológiák megismerése		elkészítési technológiák megismerése
Heti menük összeállítása	6			5	Heti menük összeállítása Ételallergiák, diatetikus szemlélet	1	Heti menük összeállítása Szezonális alapanyagok beillesztése
Alkalmi menük összeállítása	5			4	Rendezvényekre a vendég kérésének megfelelő menüsor összeállítása Speciális igények figyelembe vétele	1	Rendezvényekre a vendég kérésének megfelelő menüsor összeállítása Szezonálisnak megfelelően többféle variáció bemutatása
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	7			5	Egy rendezvény konyhai feladatkörének megszervezése. Logisztikai lehetőségek. Dokumentációt készítése és kezelése.	2	Egy rendezvény konyhai feladatkörének megszervezése. Logisztikai lehetőségek. Dokumentációt készítése és kezelése.
Nemzetközi ételismeret	7			5	A nemzetközi konyhák speciális alapanyagai, ételei, étkezési szokások	2	Nemzetközi ételek készítése
Büfék összeállítása és tálalása	7			5	A büféasztalos étkezés tervezése szervezése	2	A büfé felépítése, folyamatos gondoskodás az utánpótlásról, az étkezés végével



							visszaállítani az eredeti állapotot.
Kalkuláció összeállítása	7			5,5	A kalkulációk alkalmazása menühöz vagy rendezvényhez Új ételek kalkulációjának használata	1,5	A kalkulációk alkalmazása menühöz vagy rendezvényhez Új ételek kalkulációjának használata

3.1.5. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy

100 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 alapl műveletet, 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,	
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	az elszámoltatás 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 felhasználhatóság ával.			célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéglátásban használt	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						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Áruátvétel	12	2	Mérési, számlálási, mérleghasználati ismeretek. Áruátvétel módjaival (minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel) azokat.			10	Alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályok. A szavatossági idő betartása. Megfelelő szállítás, nem megfelelő szállítás esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).
Árugazdálkodási szoftverek használata	9	3	A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást			6	A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást



Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	6			2	Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják	4	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	7			2	A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát	5	A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítás a	12			3	Veszteségét, és tömegnövekedés számítás. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.	9	Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget.
Raktározás	9	3	A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő-			6	A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő-



			en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el A tiszta út elve és a FIFO-elv ismerete. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.				en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el
Árképzés	24	10	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	14	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		
Bizonylatolások	6	2	Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetési, átutalásos számlát, nyugtát,			4	Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetési, átutalásos számlát, nyugtát,



			szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják				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).
Elszámoltatás	6	2	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét	2	Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.	2	A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát
Készletgazdálkodás	9	3	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések	2	Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.	4	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.				jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számítási átlagot és kronológikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.
--	--	--	---	--	--	--	---

3.1.6. Portfóliókészítés tantárgy

12,5 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						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Ételkészítési termékcsop ortok	4	4	A szakmai oktatás során végzett legalább 2 ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észerevételei, a tanuló által készített termékek bemutatása				
Rendezvény ek, versenyek, kiállítások	4	4	Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról, szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképpel, szakmai leírással				
Önéletrajz	2	2	Önéletrajz típusok Europass önéletrajz készítése Motivációs levél				



Önreflexió	2,5	2,5	Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése, erre reflektálás				
------------	-----	-----	--	--	--	--	--

3.1.7. Szakmai idegen nyelv tantárgy

25 óra

3.4.7.1 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.

3.4.7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak: Idegen nyelv

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
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 cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezéseit.
Idegen nyelven kommunikál munkatársaival és a vendégekkel	Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	Teljesen önállóan		

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						
		iskolai oktatás		tanműhely		külső gyakorlati képzőhely	
		óraszám	tartalom	óraszám	tartalom	óraszám	tartalom
Szakmai kifejezések	12	12	Gasztronómia nyersanyagai Cukrászkészítmények megnevezése Ételek- italok megnevezése Vendéglátóipari helységek, üzletek megnevezése Beszerzési folyamatoknál használt kifejezések Temelési folyamatoknál használt kifejezések Értékesítési folyamatoknál használt kifejezések				
Szakmai tecnológiák	8	8	Ételkészítési technológiák				
Szakmai szituációk	5	5	Kommunikáció a munkatársakkal Etikett, protokoll alkalmazása Rendelésfelvétel idegen nyelven				



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 pecsényelevek; Alapkészítmények témakörei

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy

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