

Szolnoki SZC Klapka György Technikum és Szakképző Iskola
5100 Jászberény, Hatvani út 2.

KÉPZÉSI PROGRAM

Turizmus-vendéglátás ágazat

4 1013 23 05

Szakács

jóváhagyta:



Tamás Zoltán
igazgató

A szakirányú oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(Kötelezően használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Szakács
3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 23 05
4.	A szakma szakmairányai:	
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részzakmák megnevezése:	Szakácssegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel!)	
11.	A képzés célja:	Szakács szakmai végzettség megszerzése
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	Turizmus- vendéglátás ágazati alapvizsgával rendelkezők

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális feladatmegoldást.	A napi munkafeladatok elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök)	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.
Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.

Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.
A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.
Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait és az azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.
Veszteséget és tömegnövekedést számol	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
Adott rendezvényhez eszközlistát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszköz- és alapanyag mennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tartja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat.
Készletekkel gazdálkodik	Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét.	Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben.
Árukosárból menüsört állít össze	Ismeri az optimális	Törekszik az árukosárból létrehozható	Felelősségteljesen és önállóan végzi a

és készít el.	alapanyag technológia párosításokat.	tökéletes menü elkészítésére.	menütervezést, összeállítást és az elkészítést.
---------------	--------------------------------------	-------------------------------	---

3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség és Turizmus- vendéglátás ágazati alapvizsga
----	------------------------	---

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy	Szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy felsőfokú szakmai végzettség.		szakács szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező	kamarai mestervizsgával rendelkező személy
3.	Oktató(k)				

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	konyha
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	• Bain marie • Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő • Egyetemes konyhagép • Elektromos kisgépek • Főző-sütőedények • Főzőüst

		• Grillező - rostlap • Húsdaráló • Hűtők - fagyasztók - sokkolók • Kézi szerszámok • Kézi turmix • Kombisütő - gőzpároló • Konfitáló - lassú sütő • Konyhai kiegészítő eszközök • Kutter - pépesítő • Mérleg • Mikrohullámú készülékek • Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító • Mosogatómedencék • Munkaasztalok • Olaj-gyorssütő • Regeneráló szekrény • Rostsütő • Rozsdamentes pultok állványok • Salamander • Salátacentrifuga • Serpenyők • Sokkoló • Sous-vide gép • Sütők • Számítógép • Szeletelő • Tűzhelyek • Vágólapok • Vákuumcsomagoló gép
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	
4.	Egyéb speciális feltételek:	

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	867	49%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	880	51%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	1747	100%

7. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Szakács – középszintű képzés	1172,5	574,5	1747
A tanulási területek összes óraszám:		1172,5	574,5	1747

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	Teljesen önállóan	
2.	Alapanyagokat készít elő	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	Teljesen önállóan	
3	Alapkészítményeket állít elő	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	Teljesen önállóan	
4	Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	Teljesen önállóan	
5	Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	Teljesen önállóan	
6	Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő	Nagy gondossággal válogatja össze a	Teljesen önállóan	

		működését, és tud téstát készíteni ezek felhasználásával.	munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.		
7.	Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	Teljesen önállóan	
8	Karbantartja a kisebb konyhai gépeket	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályai	Szabály- és üzem szerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályoka	Teljesen önállóan	Információszerzés online forrásokból
9.	Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Szabály- és üzem szerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályoka	Teljesen önállóan	
10.	Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Szabály- és üzem szerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályoka	Teljesen önállóan	
11.	Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket	Ismeri a konyhai berendezések működését	Szabály- és üzem szerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályoka	Teljesen önállóan	
12.	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Szabály- és üzem szerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályoka	Teljesen önállóan	
13.	Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt	Teljesen önállóan	

			kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályoka		
14.	Kombinálva használja az eltérő technológiákat	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályoka	Teljesen önállóan	
15.	Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályoka	Instrukció alapján részben önállóan	Információszerzés online forrásokból
16.	Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályoka	Teljesen önállóan	
17.	Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkozni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályoka	Teljesen önállóan	
18.	Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályoka	Teljesen önállóan	
19.	Esztétikusan tálalja az ételt	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt.	Teljesen önállóan	

			Pontosan, odafigyelve a mértékegység- átváltásokra végzi el a kalkulációit		
20.	Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációit	Teljesen önállóan	
21.	Heti és alkalmi menüket állít össze	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációit	Teljesen önállóan	Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
22.	Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szüksége	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációit	Teljesen önállóan	
23.	Nemzetközi fogásokat készít	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat.	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációit	Teljesen önállóan	
24.	Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció készítés és -átalakítás szabályait.	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációit	Teljesen önállóan	Számoló-, számítógép használata illetve szakszerű

2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Szakács – középszintű képzés					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Szakács - középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás		126	93			219
	Előkészítés		20				20
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		30				30
	Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek		30				30
	Alapkészítmények		10				10
	Sűrítési eljárások		10				10
	Bundázási eljárások		14				14
	Mártások		30				30
	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)			28			28
	Pékáruk és cukrászati alaptészták			28			28
	Savanyítás, tartósítás			37			37
	Konyhai berendezések -gépek ismerete, kezelése, programozása		108	108,5			216,5
	Kézi szerszámok		20				20
	Hűtő és fagyasztó berendezések		20				20
	Főző és sütő berendezések		20				20

	Egyéb berendezések és gépek		12				12
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek			62			62
	Ételkészítés -technológiai ismeretek		522	403			925
	Főzés		81				81
	Gőzölés		75				75
	Párolás		75				75
	Sütés I.		75				75
	Sütés II.			50			50
	Különleges technológiák			40			40
	Cukrászat			75,5			75,5
	Speciális ételek (mentes, kímélő)			40			40
	Ételkészítés árukosárból			89			89
	Ételek tálalása		72	77,5			149,5
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek		30				30
	Szezonális alapanyagok használata		27				27
	Heti menük összeállítása		25				25
	Alkalmi menük összeállítása		26				26
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők			26			26
	Nemzetközi ételismeret			26			26
	Büfék összeállítása és tálalása			23			23
	Kalkuláció összeállítása			18			18
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció		144	93			237
	Tanulási terület összóraszáma:		972	775			1747

Az Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák							
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Előkészítés TEA-s.sz: 1,2	Növényi és állati eredetű élelmiszerek csoportosítása	5 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>			
	Előkészítés TEA-s.sz: 1,2	Vágóállatok előkészítése	5 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>			
	Előkészítés TEA-s.sz: 1,2	Szárnyasok előkészítése	5 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>			
	Előkészítés TEA-s.sz: 1,2	Halak előkészítése	5 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>			
	Alapműveletek , fűszerezés, ízesítés TEA-s.sz: 1,2,4	Felületkezelés: fényszerzés, áthúzás, bevonás, dermesztés)	5 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>			
	Alapműveletek , fűszerezés, ízesítés TEA-s.sz: 1,2,4	<u>Élvezeti érték növelése:</u> ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés	5 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>			
	Alapműveletek , fűszerezés, ízesítés TEA-s.sz: 1,2,4	<u>Formaadás:</u> kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás	5 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>			
	Alapműveletek	<u>Lazítás:</u> járulékos	5 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i>			

	, fűszerezés, ízesítés TEA-s.sz: 1,2,4	anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton		<i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Alapműveletek , fűszerezés, ízesítés TEA-s.sz: 1,2,4	<u>Összeállítás:</u> töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés	5 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Alapműveletek , fűszerezés, ízesítés TEA-s.sz: 1,2,4	<u>Fűszerezés, ízesítés:</u> bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade	5 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek TEA-s.sz: 1,2,3,4	Barna alaplevek készítése	15 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek TEA-s.sz: 1,2,3,4	Világos alaplevek készítése	15 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Alapkészítmén yek TEA-s.sz: 1,2,3,4	Fűszervejak készítése	1 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Alapkészítmén yek TEA-s.sz:	Farce-ok készítése	2 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>

	1,2,3,4			
	Alapkészítmények TEA-s.sz.: 1,2,3,4	Páclevek készítése	2 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Alapkészítmények TEA-s.sz.: 1,2,3,4	Marinálás	1 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Alapkészítmények TEA-s.sz.: 1,2,3,4	Egyszerű gyúrt tészta készítése	2 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Alapkészítmények TEA-s.sz.: 1,2,3,4	Duxelles készítése	1 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Alapkészítmények TEA-s.sz.: 1,2,3,4	Muszlin mártás készítése	1 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sűrítési eljárások TEA-s.sz.: 1,2,3,4	Liszttel történő sűrítés	2 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sűrítési eljárások TEA-s.sz.: 1,2,3,4	Sűrítés keményítővel	1 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sűrítési eljárások TEA-s.sz.: 1,2,3,4	Egyéb sűrítők alkalmazása	2 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sűrítési eljárások TEA-s.sz.: 1,2,3,4	Étel sűrítése saját anyaggal	1 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sűrítési	Sűrítés tejtermékkel	2 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i>

	eljárások TEA-s.sz: 1,2,3,4			<i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sűrítési eljárások TEA-s.sz: 1,2,3,4	Sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel	1óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sűrítési eljárások TEA-s.sz: 1,2,3,4	Sűrítés burgonyával	1 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Bundázási eljárások TEA-s.sz: 1,2,3,4	Natúr bundázási eljárás	2 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Bundázási eljárások TEA-s.sz: 1,2,3,4	Bécsi bundázási eljárás	3 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Bundázási eljárások TEA-s.sz: 1,2,3,4	Párizsi bundázási eljárás	3 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Bundázási eljárások TEA-s.sz: 1,2,3,4	Orly bundázási eljárás	2 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Bundázási eljárások TEA-s.sz: 1,2,3,4	Bundázás tempurában	2 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Bundázási eljárások TEA-s.sz: 1,2,3,4	Bundázás bortésztában	2 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Mártások	Francia alpmártások készítése	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i>

	TEA-s.sz: 1,2,3,4			Egyéni feladatvégzés
	Mártások TEA-s.sz: 1,2,3,4	Francia alapártásokból készíthető mártások készítése	5 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Mártások TEA-s.sz: 1,2,3,4	Emulziós mártások készítése	5 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Mártások TEA-s.sz: 1,2,3,4	Hideg mártások készítése	5 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Mártások TEA-s.sz: 1,2,3,4	Egyéb meleg mártások készítése	5 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Töltelékárúk TEA-s.sz: 1-5	Kolbászok, hurkák készítése, felhasználása	8 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Töltelékárúk TEA-s.sz: 1-5	Galantinok, ballotine készítése, felhasználása	8 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Töltelékárúk TEA-s.sz: 1-5	Pástétomok készítése, felhasználása	8 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Töltelékárúk TEA-s.sz: 1-5	Terrine-ek készítése, felhasználása	8 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Pékárúk és cukrászati alaptészták TEA-s.sz: 1-4., 6.	Élesztő és kovász működésének megismerése, használatuk	3 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Pékárúk és cukrászati alaptészták TEA-s.sz: 1-4., 6.	Kelt tészta készítése	5 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Pékárúk és cukrászati alaptészták TEA-s.sz: 1-4., 6.	Omlós tészták készítése	5 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés

	Pékáruk és cukrászati alaptészták TEA-s.sz: 1-4., 6.	Kevert tészták készítése	5 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Pékáruk és cukrászati alaptészták TEA-s.sz: 1-4., 6.	Égetett tészták készítése	5 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Pékáruk és cukrászati alaptészták TEA-s.sz: 1-4., 6.	Kovács segítségével kiflik és egyszerűbb kenyerek sütése	5 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Savanyítás, tartósítás TEA-s.sz: 1-4., 7.	Savanyítás folyamatának megismerése	3 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Savanyítás, tartósítás TEA-s.sz: 1-4., 7.	Savanyított zöldségek készítése	17 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
	Savanyítás, tartósítás TEA-s.sz: 1-4., 7.	Savanyított gyümölcsök készítése	17 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):				
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):				
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli		
		Gyakorlati feladat	Folyamatos értékelése az elvégzett feladatoknak	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Havonta legalább egy-egy osztályzat		

Az Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
Az Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	konyha, kapcsolódó helyiségek	
Eszközök és berendezések:	• Bain marie • Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő • Egyetemes konyhagép • Elektromos kisgépek • Főző-sütőedények • Főzőüst • Grillező - rostlap • Húsdaráló • Hűtők - fagyasztók - sokkolók • Kézi szerszámok • Kézi turmix • Kombisütő - gőzpároló • Konfitáló - lassú sütő	

	• Konyhai kiegészítő eszközök • Kutter - pépesítő • Mérleg • Mikrohullámú készülékek • Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító • Mosogatómedencék • Munkaasztalok • Olaj-gyorssütő • Regeneráló szekrény • Rostsütő • Rozsdamentes pultok állványok • Salamander • Salátacentrifuga • Serpenyők • Sokkoló • Sous-vide gép • Sütők • Számítógép • Szeletelő • Tűzhelyek • Vágólapok • Vákuumcsomagoló gép	
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
	Kézi szerszámok TEA-s.sz: 8., 12.	Kés élezés	2 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Kézi szerszámok TEA-s.sz: 8., 12.	Húsdaráló használata, tisztítása	6 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Kézi szerszámok TEA-s.sz: 8., 12.	Kutter használata, tisztítása	6 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Kézi szerszámok TEA-s.sz: 8., 12.	Egyszerűbb gépek tisztítása, használata és tárolása	6 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Hűtő és fagyasztó berendezések TEA-s.sz: 9., 12.	Hűtő és fagyasztóberendezések megismerése	5 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Hűtő és fagyasztó berendezések TEA-s.sz:	Sokkoló készülékek megismerése, használata	15 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>

	9.,12.			
	Főző és sütő berendezések TEA-s.sz: 10.,12.	Villany és gázüzemű sütők megismerése, tisztántartása és használata	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Főző és sütő berendezések TEA-s.sz: 10.,12.	Főző és sütő berendezések programozása	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Egyéb berendezések és gépek TEA-s.sz: 11.,12.	Pacojet megismerése, használata	2 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Egyéb berendezések és gépek TEA-s.sz: 11.,12.	Termomixer programozása, kezelése	2 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Egyéb berendezések és gépek TEA-s.sz: 11.,12.	Szárító- és aszalóberendezések kezelése, használata	2 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Egyéb berendezések és gépek TEA-s.sz: 11., 12.	VarioCooking Center beállítása, használata	3 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Egyéb berendezések és gépek TEA-s.sz: 11.,12.	Sous-vide berendezés használata	3 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Karbantartási és üzemeltetési	Használatban lévő gépek, berendezések karbantartási, üzemelési és	62 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>

	ismeretek TEA-s.sz:8-12.	programozási folyamatainak ismerete, és használata		
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):				
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):				
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli		
		Gyakorlati feladat	Folyamatos értékelése az elvégzett feladatoknak	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Havonta legalább egy osztályzat		
A Konyhai berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:				
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:				
A Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
	A gyakorlati helyszínen			A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	konyha, kapcsolódó helyiségek			
Eszközök és berendezések:	• Bain marie • Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő • Egyetemes konyhagép • Elektromos kisgépek • Főző-sütőedények • Főzőüst			

	• Grillező - rostlap • Húsdaráló • Hűtők - fagyasztók - sokkolók • Kézi szerszámok • Kézi turmix • Kombisütő - gőzpároló • Konfitáló - lassú sütő • Konyhai kiegészítő eszközök • Kutter - pépesítő • Mérleg • Mikrohullámú készülékek • Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító • Mosogatómedencék • Munkaasztalok • Olaj-gyorssütő • Regeneráló szekrény • Rostsütő • Rozsdamentes pultok állványok • Salamander • Salátacentrifuga • Serpenyők • Sokkoló • Sous-vide gép • Sütők	
--	---	--

	• Számítógép • Szeletelő • Tűzhelyek • Vágólapok • Vákuumcsomagoló gép			
Anyagok és felszerelések:				
Egyéb speciális feltételek:				
Az Ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
	Főzés TEA-s.sz: 13,14	Főzési módok: forralás	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Főzés TEA-s.sz: 13,14	Főzési módok: gyöngyöző forralás	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Főzés TEA-s.sz: 13,14	Főzési módok: kíméletes forralás	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Főzés TEA-s.sz: 13,14	Főzési módok: posírozás	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Főzés TEA-s.sz: 13,14	Főzési módok: beforralás	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Főzés TEA-s.sz: 13,14	Főzési módok: forrázás	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Főzés TEA-s.sz: 13,14	Főzési módok: blansírozás	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Főzés TEA-s.sz: 13,14	Főzési módok: főzés zárt térben	11 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Gőzölés	Közvetlen gőzölés	50 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i>

	TEA-s.sz: 13,14			<i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Gőzölés TEA-s.sz: 13,14	Közvetett gőzölés	25 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Párolás TEA-s.sz: 13,14	Halak párolása	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Párolás TEA-s.sz: 13,14	Gyümölcsök párolása	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Párolás TEA-s.sz: 13,14	Hússzeletek párolása	15 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Párolás TEA-s.sz: 13,14	Nagyobb darab húsok párolása	15 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Párolás TEA-s.sz: 13,14	Apró húsok, pörkölték készítése	25 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sütés I. TEA-s.sz: 13,14	Nyílt légterű sütési módok: nyárson sütés	13 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sütés I. TEA-s.sz: 13,14	Nyílt légterű sütési módok: roston sütés	13 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sütés I. TEA-s.sz: 13,14	Nyílt légterű sütési módok: szotírozás	13 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sütés I. TEA-s.sz: 13,14	Nyílt légterű sütési módok: pirítás	12 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sütés I. TEA-s.sz: 13,14	Nyílt légterű sütési módok: sugárzó hővel történő sütés	12 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>

	Sütés I. TEA-s.sz: 13,14	Nyílt légterű sütési módok: bő olajban sütés	12 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sütés II. TEA- s.sz: 13-14.	Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok zárt légterű sütése	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sütés II. TEA- s.sz: 13-14.	Összesütött zöldség vagy tésztaételek zárt légterű sütése	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sütés II. TEA- s.sz: 13-14.	Édes vagy sós tészták zárt légterű sütése	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sütés II. TEA- s.sz: 13-14.	Melegen füstölés zárt légtérben	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Sütés II. TEA- s.sz: 13-14.	Serpenyőben elkezdett sütés befejezése zárt légterű sütéssel	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Különleges technológiák TEA-s.sz: 15.	Konfitálás	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Különleges technológiák TEA-s.sz: 15.	Sous-vide	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Különleges technológiák TEA-s.sz: 15.	Marinálás	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Különleges technológiák TEA-s.sz: 15.	Füstölés	10 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Cukrászat TEA-s. sz:16.	Tésztakészítési technológiák	33,5 óra	
	Cukrászat TEA-s. sz:16.	Alapkrémek, ízesített krémek készítése	6 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Cukrászat TEA-s. sz:16.	Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése	6 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Cukrászat TEA-s. sz:16.	Édes és sós töltelékek készítése	6 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Cukrászat	Habok (mousse, habosított	6 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i>

	TEA-s. sz:16.	ganache, espuma) készítése		<i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Cukrászat TEA-s. sz:16.	Fagylalkészítés	6 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Cukrászat TEA-s. sz:16.	Édes felfújtak, pudingok készítése	6 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Cukrászat TEA-s. sz:16.	Mártások, öntetek készítése	6 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Speciális ételek (mentes, kímélő) TEA-s.sz: 13-14., 18.	Kímélő táplálkozáshoz szükséges alapanyagok és technológiák megismerése	20 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Speciális ételek (mentes, kímélő) TEA-s.sz: 13-14., 18.	Mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagok és technológiák megismerése	20 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Ételkészítés árukosárból TEA-s.sz: 13-18.	A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.	89 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási				

alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	
	Gyakorlati feladat	Folyamatos értékelése az elvégzett feladatoknak
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havonta legalább egy osztályzat	
Az Ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
Az Ételkészítés- technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	konyha, kapcsolódó helyiségek	
Eszközök és berendezések:	• Bain marie • Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő • Egyetemes konyhagép • Elektromos kisgépek • Főző-sütőedények • Főzőüst • Grillező - rostlap • Húsdaráló • Hűtők - fagyasztók - sokkolók • Kézi szerszámok	

	• Kézi turmix • Kombisütő - gőzpároló • Konfitáló - lassú sütő • Konyhai kiegészítő eszközök • Kutter - pépesítő • Mérleg • Mikrohullámú készülékek • Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító • Mosogatómedencék • Munkaasztalok • Olaj-gyorssütő • Regeneráló szekrény • Rostsütő • Rozsdamentes pultok állványok • Salamander • Salátacentrifuga • Serpenyők • Sokkoló • Sous-vide gép • Sütők • Számítógép • Szeletelő • Tűzhelyek • Vágólapok	
--	---	--

	● Vákuumcsomagoló gép			
Anyagok és felszerelések:				
Egyéb speciális feltételek:				
Az Ételek táálása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
	Alapvető táálási formák, lehetőségek TEA-s.sz: 19.	Alapvető táálási formák megismerése, gyakorlása	30 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Szezonális alapanyagok használata TEA-s.sz: 20.	Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészí	27 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Heti menük összeállítása TEA-s.sz: 21.	Heti menü összeállításának gyakorlása	25 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Alkalmi menük összeállítása TEA-s.sz: 21.	Alkalmi menük összeállításának gyakorlása	26 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Rendezvények kel kapcsolatos teendők TEA-s.sz: 22.	Rendezvény konyhai feladatkörének megszervezése	26 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Nemzetközi ételismeret TEA-s.sz: 23.	Jelentős nemzetközi konyhák speciális alapanyagainak, elkészítési technológiáinak ismerete, használata	26 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>
	Büfék összeállítása és táálása TEA-s.sz: 22.	Büféasztalos étkezés megtervezése, előkészítése, lebonyolítása	23 óra	<i>Egyéni feladatvégzés felügyelettel</i> <i>Egyéni feladatvégzés</i>

	Kalkuláció összeállítása TEA-s.sz: 24.	Kalkulációk készítése, átdolgozása	18 óra	Egyéni feladatvégzés felügyelettel Egyéni feladatvégzés
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):				
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):				
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli		
		Gyakorlati feladat	Elvégzett feladat folyamatos értékelése	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Havonta legalább egy osztályzat		
Az Ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:				
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:				
Az Ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
	A gyakorlati helyszínen			A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	konyha, kapcsolódó helyiségek			
Eszközök és berendezések:	- Bain marie - Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő - Egyetemes konyhagép - Elektromos kisgépek - Főző-sütőedények - Főzőüst			

	● Grillező - rostlap ● Húsdaráló ● Hűtők - fagyasztók - sokkolók ● Kézi szerszámok ● Kézi turmix ● Kombisütő - gőzpároló ● Konfitáló - lassú sütő ● Konyhai kiegészítő eszközök ● Kutter - pépesítő ● Mérleg ● Mikrohullámú készülékek ● Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító ● Mosogatómedencék ● Munkaasztalok ● Olaj-gyorssütő ● Regeneráló szekrény ● Rostsütő ● Rozsdamentes pultok állványok ● Salamander ● Salátacentrifuga ● Serpenyők ● Sokkoló ● Sous-vide gép ● Sütők ● Számítógép	
--	---	--

	• Szeletelő • Tűzhelyek • Vágólapok • Vákuumcsomagoló gép	
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

Pápa, 2021.09.01.