



**Karcagi SZC Nagy László Gimnáziuma, Szakgimnáziuma,
Szakközépiskolája és Kollégiuma
Kunhegyes**

Pedagógiai Program Szakmai Program

2016. augusztus

a

34 811 04

SZAKÁCS

SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

Óraterv : 34 811 04 Szakács														
A tantárgyfelosztásban szereplő tantárgy						A tantárgy illetve a tananyagegység								
						óraszám az 1/11. évfolyamon				óraszám a 2/12. évfolyamon				
ssz.	megnevezése						elméleti	gyakorlati	ögy	összesen	elméleti	gyakorlati	összesen	óraszám összesen
	A tantárgyban szereplő tananyagegységek													
	ssz.	azonosítói	megnevezései											
1.	Munkahelyi egészség és biztonság						36	0	0	36				36
	Munkahelyi egészség és biztonság													
	1.1.	11500-12	Munkavédelmi alapismeretek				7			7				7
	1.2.	11500-12	Munkahelyek kialakítása				7			7				7
	1.3.	11500-12	Munkavégzés személyi feltételei				5			5				5
	1.4.	11500-12	Munkaeszközök biztonsága				5			5				5
	1.5.	11500-12	Munkakörnyezeti hatások				5			5				5
	1.6.	11500-12	Munkavédelmi jogi ismeretek				7			7				7
2.	Foglalkoztatás II.										32	0	32	32
	2.1	11499-12	Munkajogi alapismeretek								8		8	
	2.2	11499-12	Munkaviszony létesítése								8		8	
	2.3.	11499-12	Álláskeresés								8		8	
	2.4.	11499-12	Munkanélküliség								8		8	
3.	Foglalkoztatás I.										64	0	64	64
	3.1	11497-12	Nyelvtani rendszerezés 1								10		10	10
	3.2	11497-12	Nyelvtani rendszerezés 2								10		10	10
	3.3	11497-12	Nyelvi készségfejlesztés								24		24	24
	3.4	11497-12	Munkavállalói szókincs								20		20	20
4.	Gazdálkodás						72	0	0	72	80	0	80	152

	4.1	10045-12	Viselkedéskultúra, kommunikáció	8			8			0	8
	4.2	10045-12	A gazdálkodás elemei, a piac	8			8			0	8
	4.3	10045-12	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei	10			10			0	10
	4.4	10045-12	Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek	10			10			0	10
	4.5	10045-12	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek.				0	8		8	8
	4.6	10045-12	Marketing a vendéglátásban				0	8		8	8
	4.7	10045-12	Ügyvitel a vendéglátásban				0	12		12	12
			Szakmai számítások								
	4.8	10045-12	Viszonyszámok	11			11			0	11
	4.9	10045-12	Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás	12			12			0	12
	4.10	10045-12	Létszám- és bér gazdálkodás	13			13			0	13
	4.11	10045-12	Árképzés				0	16		16	16
	4.12	10045-12	Jövedelmezőség				0	14		14	14
	4.13	10045-12	Készletgazdálkodás				0	13		13	13
	4.14	10045-12	Elszámoltatás				0	9		9	9
			Élelmiszer, Fogyasztóvédelem	72	0	0	72	64	0	64	136
			Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem								
	5.1	10044-12	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	20			20			0	20
	5.2	10044-12	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	8			8			0	8
	5.3	10044-12	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	4			4			0	4
	5.4	10044-12	Fogyasztóvédelem	4			4			0	4
			Élelmiszerek csoportjai								
	5.5	10044-12	Növényi eredetű élelmiszerek	36			36			0	36

	5.6	10044-12	Állati eredetű élelmiszerek				0	32		32	32
	5.7	10044-12	Édesítőszer és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk				0	4		4	4
	5.8	10044-12	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók				0	4		4	4
	5.9	10044-12	Italok				0	24		24	24
6.	Szakmai idegen nyelv			72	0	0	72	32	0	32	104
	6.1	10046-12	Szakmai kifejezések	30			30	6		6	36
	6.2	10046-12	Szakmai technológiák	25			25	15		15	40
	6.3	10046-12	Szakmai szituációk	17			17	11		11	28
7.	Konyhai kisegítés			36	90	0	126				126
			Előkészítési és ételkészítési alapismeretek								
	7.1	10049-12	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	2			2				2
	7.2	10049-12	Technológiai alapismeretek	10			10				10
	7.3	10049-12	Saláták, öntetek, köretek	12			12				12
	7.4	10049-12	Főzelékek, levesek, levesbetétek	12			12				12
			Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat								
	7.5	10049-12	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP		19		19				19
	7.6	10049-12	Technológiai alapismeretek		26		26				26
	7.7	10049-12	Saláták, öntetek, köretek		26		26				26
	7.8	10049-12	Főzelékek, levesek, levesbetétek		19		19				19
8.	Ételkészítés alapjai			72	810	0	882	64	80	144	1026
			Ételkészítési alapok								
	8.1	10048-12	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek	18			18			0	18
	8.2	10048-12	Házi szárnyasokból készíthető ételek	22			22			0	22

	8.3	10048-12	Vágóállatokból készíthető ételek	32			32	22		22	54
	8.4	10048-12	Vadakból készíthető ételek				0	12		12	12
	8.5	10048-12	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek				0	26		26	26
	8.6	10048-12	Munkaszervezési alapok				0	4		4	4
			Ételkészítési alapgyakorlat								
	8.7	10048-12	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek		52		52			0	52
	8.8	10048-12	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek		82		82			0	82
	8.9	10048-12	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek		28		28		48	48	76
	8.10	10048-12	Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése				0		32	32	32
			Ételkészítési üzemi alapgyakorlat								
	8.11	10048-12	Saláták, öntetek, köretetek, főzelékek.		140		140			0	140
	8.12	10048-12	Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek		140		140			0	140
	8.13	10048-12	Házi szárnyasokból készíthető ételek		99		99			0	99
	8.14	10048-12	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek		140		140			0	140
	8.15	10048-12	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek		129		129			0	129
			Ételkészítés					32	672	704	704
			Ételkészítési ismeretek								
	9.1	10075-12	Az ételkészítés sajátos területei (hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)					14		14	14
	9.2	10075-12	Az ételkészítés sajátos területei (hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei)					10		10	10
	9.3	10075-12	Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és kalkulációja, munkaszervezés					4		4	4
	9.4	10075-12	Különleges és új konyhatechnikák és kapcsolódó technológiák					4		4	4
			Ételkészítési gyakorlat								
	9.5	10075-12	Az ételkészítés sajátos területei (hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)						32	32	32

9.6	10075-12	Az ételkészítés sajátos területei (hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei)						32	32	32
9.7	10075-12	Vendég előtti ételkészítés						16	16	16
9.8	10075-12	Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal						12	12	12
9.9	10075-12	Büfé és rendezvény ételek kalkulációja számítógépen						12	12	12
Ételkészítési üzemi gyakorlat										
9.10	10075-12	Az ételkészítés sajátos területei (hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)						140	140	140
9.11	10075-12	Az ételkészítés sajátos területei (hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei)						140	140	140
9.12	10075-12	Vendég előtti ételkészítés						126	126	126
9.13	10075-12	Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal						140	140	140
9.14	10075-12	Büfé és rendezvény ételek kalkulációja számítógépen						22	22	22
Szakmai elmélet+gyakorlat óraszám összesen(szabad sávval együtt)			360	900		1260	368	752	1120	2380
Szakmai elmélet+gyakorlat+ö.gyakorlat óraszám összesen			1260		160		1120			2540

Óraterv : 34 811 04 Szakács																
A tantárgyfelosztásban szereplő tantárgy				A tantárgy illetve a tananyagegység												
				óraszám az 1/9. évfolyamon				óraszám a 2/10. évfolyamon				óraszám a 3/11. évfolyamon				óraszám mind- összesen
ssz.	megnevezése			elméleti	gyakorlati	ögy	összesen	elméleti	gyakorlati	ögy	összesen	elméleti	gyakorlati		összesen	
	A tantárgyban szereplő tananyagegységek															
	ssz.	azonosítói	megnevezései													
1.	Munkahelyi egészség és biztonság			18	0	0	18									18
			Munkahelyi egészség és biztonság													
	1.1.	11500-12	Munkavédelmi alapismeretek	4			4									4
	1.2.	11500-12	Munkahelyek kialakítása	4			4									4
	1.3.	11500-12	Munkavégzés személyi feltételei	2			2									2
	1.4.	11500-12	Munkaeszközök biztonsága	2			2									2
	1.5.	11500-12	Munkakörnyezeti hatások	2			2									2
	1.6.	11500-12	Munkavédelmi jogi ismeretek	4			4									4
2.	Foglalkoztatás II.											16	0	0	16	16
	2.1	11499-12	Munkajogi alapismeretek									4			4	4
	2.2	11499-12	Munkaviszony létesítése									4			4	4
	2.3.	11499-12	Álláskeresés									4			4	4
	2.4.	11499-12	Munkanélküliség									4			4	4
3.	Foglalkoztatás I.											64	0	0	64	64
	3.1	11497-12	Nyelvtani rendszerzés 1									10			10	10
	3.2	11497-12	Nyelvtani rendszerezés 2									10			10	10
	3.3	11497-12	Nyelvi készségfejlesztés									24			24	24
	3.4	11497-12	Munkavállalói szókincs									20			20	20
4.	Gazdálkodás			72	0	0	72	54	0	0	54	32	0	0	32	158

	4.1	10045-12	Viselkedéskultúra, kommunikáció	8			8				0			0	8	
	4.2	10045-12	A gazdálkodás elemei, a piac	8			8				0			0	8	
	4.3	10045-12	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei	11			11				0			0	11	
	4.4	10045-12	Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek	10			10				0			0	10	
	4.5	10045-12	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek.				0	9			9			0	9	
	4.6	10045-12	Marketing a vendéglátásban				0	9			9			0	9	
	4.7	10045-12	Ügyvitel a vendéglátásban				0				0	11		11	11	
			Szakmai számítások													
	4.8	10045-12	Viszonyszámok	8			8				0			0	8	
	4.9	10045-12	Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás	11			11				0			0	11	
	4.10	10045-12	Létszám- és bérgazdálkodás	16			16				0			0	16	
	4.11	10045-12	Árképzés				0	19			19			0	19	
	4.12	10045-12	Jövedelmezőség				0	17			17			0	17	
	4.13	10045-12	Készletgazdálkodás				0				0	11		11	11	
	4.14	10045-12	Elszámoltatás				0				0	10		10	10	
5.	Élelmiszer, Fogyasztóvédelem			72	0	0	72	36	0	0	36	32	0	0	32	140
			Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem													
	5.1	10044-12	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	16			16				0			0	16	
	5.2	10044-12	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	8			8				0			0	8	
	5.3	10044-12	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	9			9				0			0	9	
	5.4	10044-12	Fogyasztóvédelem	9			9				0			0	9	
			Élelmiszerek csoportjai													
	5.5	10044-12	Növényi eredetű élelmiszerek	30			30				0			0	30	

	5.6	10044-12	Állati eredetű élelmiszerek				0	36			36				0	36
	5.7	10044-12	Édesítőszer és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk				0				0	4			4	4
	5.8	10044-12	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók				0				0	4			4	4
	5.9	10044-12	Italok				0				0	24			24	24
6.	Szakmai idegen nyelv			36	0	0	36	36	0	0	36					72
	6.1	10046-12	Szakmai kifejezések	20			20	6			6					26
	6.2	10046-12	Szakmai technológiák	10			10	15			15					25
	6.3	10046-12	Szakmai szituációk	6			6	15			15					21
7.	Konyhai kisegítés			54	126	0	180									180
			Előkészítési és ételkészítési alapismeretek													
	7.1	10049-12	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	2			2									2
	7.2	10049-12	Technológiai alapismeretek	14			14									14
	7.3	10049-12	Saláták, öntetek, köretek	19			19									19
	7.4	10049-12	Főzelékek, levesek, levesbetétek	19			19									19
			Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat													
	7.5	10049-12	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP		18		18									18
	7.6	10049-12	Technológiai alapismeretek		32		32									32
	7.7	10049-12	Saláták, öntetek, köretek		44		44									44
	7.8	10049-12	Főzelékek, levesek, levesbetétek		32		32									32
8.	Ételkészítés alapjai			90	144	0	234	72	702	0	774	0	0	0	0	1008
			Ételkészítési alapok													
	8.1	10048-12	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek	25			25				0				0	25

	8.2	10048-12	Házi szárnyasokból készíthető ételek	20			20				0				0	20
	8.3	10048-12	Vágóállatokból készíthető ételek	45			45				0				0	45
	8.4	10048-12	Vadakból készíthető ételek				0				0				0	0
	8.5	10048-12	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek				0				0				0	0
	8.6	10048-12	Munkaszervezési alapok				0				0				0	0
			Ételkészítési alapgyakorlat													
	8.7	10048-12	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek		39		39				0				0	39
	8.8	10048-12	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek		54		54	13			13				0	67
	8.9	10048-12	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek		39		39	9			9				0	48
	8.10	10048-12	Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése		12		12	36			36				0	48
			Ételkészítési üzemi alapgyakorlat													
	8.11	10048-12	Saláták, öntetek, köretetek, főzelékek.				0	14	130		144				0	144
	8.12	10048-12	Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek				0		145		145				0	145
	8.13	10048-12	Házi szárnyasokból készíthető ételek				0		120		120				0	120
	8.14	10048-12	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek				0		145		145				0	145
	8.15	10048-12	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek				0		162		162				0	162
9.	Ételkészítés											32	640	0	672	672
			Ételkészítési ismeretek													
	9.1	10075-12	Az ételkészítés sajátos területei (hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)									14			14	14
	9.2	10075-12	Az ételkészítés sajátos területei (hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei)									10			10	10
	9.3	10075-12	Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és kalkulációja, munkaszervezés									4			4	4
	9.4	10075-12	Különleges és új konyhatechnikák és kapcsolódó technológiák									4			4	4
			Ételkészítési gyakorlat													

9.5	10075-12	Az ételkészítés sajátos területei (hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)												0	0
9.6	10075-12	Az ételkészítés sajátos területei (hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei)												0	0
9.7	10075-12	Vendég előtti ételkészítés												0	0
9.8	10075-12	Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal												0	0
9.9	10075-12	Büfé és rendezvény ételek kalkulációja számítógépen												0	0
Ételkészítési üzemi gyakorlat															
9.10	10075-12	Az ételkészítés sajátos területei (hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)										161		161	161
9.11	10075-12	Az ételkészítés sajátos területei (hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei)										150		150	150
9.12	10075-12	Vendég előtti ételkészítés										147		147	147
9.13	10075-12	Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal										150		150	150
9.14	10075-12	Büfé és rendezvény ételek kalkulációja számítógépen										32		32	32
Szakmai elmélet+gyakorlat óraszám összesen(szabad sávval együtt)			342	270		612	198	702		900	176	640		816	2328
Szakmai elmélet+gyakorlat+ö.gyakorlat óraszám összesen			612		140		900		140		816				2608

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a(z) 34 811 04 Szakács szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó ./2013. (... ..) xxx rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 04

A szakképesítés megnevezése: Szakács

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra; 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat:

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények:

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt. Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-

Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak:

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre:
Nincs

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

Szakiskolai képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év

Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	736 óra/év	25,5 óra/hét	816 óra/év
Összesen:		2366 óra		2608 óra

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül	heti óraszám szabadsávval	éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	1008 óra/év	35 óra/hét	1120 óra/év
Összesen:		2302 óra		2540 óra

A

11500-12 azonosító számú

**Munkahelyi egészség és biztonság
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11500-12 azonosító számú Munkahelyi egészség és biztonság megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság					
	Munkavédelmi alapismeretek	Munkahelyek kialakítása	Munkavégzés személyi feltételei	Munkaeszközök biztonsága	Munkakörnyezeti hatások	Munkavédelmi jogi ismeretek
FELADATOK						
Tudatosítja a munkahelyi egészség és biztonság jelentőségét	x					
Betartja és betartatja a munkahelyekkel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket		x				
Betartja és betartatja a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket			x			
Betartja és betartatja a munkavégzés tárgyi feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelményeket				x		
A munkavédelmi szakemberrel, munkavédelmi képviselővel együttműködve részt vesz a munkavédelmi feladatok ellátásában		x	x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK						
A munkahelyi egészség és biztonság, mint érték	x					
A munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések hátrányos következményei	x					x
A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása	x					x
Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai		x				
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei			x			
Munkaeszközök a munkahelyeken				x		
Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken						x
Munkavédelmi szakemberek és feladataik a munkahelyeken						x
A munkahelyi munkavédelmi érdekképviselő						x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK						
Információforrások kezelése		x		x	x	
Biztonsági szín- és alakjelek		x				
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK						

Felelősségtudat			x		x	x
Szabálykövetés	x					x
Döntésképeség					x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK						
Visszacsatolási készség	x				x	
Irányíthatóság			x		x	
Irányítási készség			x		x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK						
Rendszerező képesség	x				x	x
Körültekintés, elővigyázatosság		x			x	
Helyzetfelismerés		x		x	x	

1. Munkahelyi egészség és biztonság tantárgy

18

óra/18 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

1.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

Nincsen előtanulmányi követelmény.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

1.3. Témakörök

1.3.1. Munkavédelmi alapismeretek

4

óra/4 óra

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége

Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.

A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére

A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei

A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvény fogalommeghatározásai.

1.3.2. Munkahelyek kialakítása

4 óra/4 óra

Munkahelyek kialakításának általános szabályai

A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények

Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, , helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.

Alapvető feladatok a tűz megelőzés érdekében

Tűz megelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.

Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás

Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése

Raktározás

Áruk fajtái, raktározás típusai

Munkahelyi rend és hulladékkezelés

Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.

1.3.3. Munkavégzés személyi feltételei

2 óra/2 óra

A munkavégzés személyi feltételei: jogoszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek

A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.

1.3.4. Munkaeszközök biztonsága

2 óra/2 óra

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalommeghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembehelyezési eljárás.

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.

1.3.5. Munkakörnyezeti hatások

2 óra/2 óra

Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz)

Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés a lehetőségei.

A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése

A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége

1.3.6. Munkavédelmi jogi ismeretek

4

óra/4 óra

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, illetve az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás mint a megelőzés eszköze

Munkavédelmi érdekképviselő a munkahelyen

A munkavállalók munkavédelmi érdekképviselőjének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x	x		A tanult (vagy egy választott) szakma szabályainak veszélyei, ártalmi

**1.5.2.A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek
(ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	Szakkönyvek, munkavédelmi tárgyú jogszabályok
1.2.	megbeszélés		x		Munkabaleset, foglalkozási megbetegedés elemzése
1.3.	szemléltetés			x	Oktatófilmek (pl. NAPO)
1.4.	házi feladat	x			
1.5.	teszt	x			

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A
11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11499-12 azonosító számú, Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.			
	Munkajogi alapismeretek	Munkaviszony létesítése	Álláskeresés	Munkanélküliség
FELADATOK				
Munkaviszonyt létesít	x	x		
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat			x	
Feltérképezi a karrierlehetőségeket			x	
Vállalkozást hoz létre és működtet				x
Motivációs levelet és önéletrajzt készít			x	
Diákmunkát végez		x		
SZAKMAI ISMERETEK				
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x	x		
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x	x		
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x	x		
Álláskeresői módszerek			x	
Vállalkozások létrehozása és működtetése				x
Munkaügyi szervezetek			x	
Munkavállaláshoz szükséges iratok		x		
Munkaviszony létrejötte		x		
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x	x		
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei			x	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)			x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x	x	x	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x	x	x	x
Elemi szintű számítógéphasználat	x	x	x	x
Információforrások kezelése	x	x	x	x
Köznyelvi beszédképesség	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Önfejlesztés	x	x	x	x
Szervezőképesség			x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Kapcsolatteremtő készség		x	x	x
Határozottság	x	x	x	x

MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Logikus gondolkodás	x	x	x	x
Információgyűjtés	x	x	x	x

2.1. A tantárgy tanításának célja

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

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

2.3. Témakörök

2.3.1. Munkajogi alapismeretek

4 óra

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

2.3.2. Munkaviszony létesítése

4 óra

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselői szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

2.3.3. Álláskeresés

4 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

2.3.4. Munkanélküliség

4 óra

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdij előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.4.	Tesztfeladat megoldása		x		

2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x			
1.4.	megbeszélés		x		
1.5.	vita		x		
1.6.	szemléltetés			x	
1.10.	szerepjáték		x		

1.11.	házi feladat			x	
-------	--------------	--	--	---	--

2.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A
11497-12 azonosító számú
Foglalkoztatás I.
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 11497-12 azonosító számú, Foglalkoztatás I. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.			
	Nyelvtani rendszerezés I.	Nyelvtani rendszerezés II.	Nyelvi készségfejlesztés	Munkavállalói szokás
FELADATOK				
Idegen nyelven:				
bemutakozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x	x	x	x
egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x	x	x	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez				x
SZAKMAI ISMERETEK				
Idegen nyelven:				
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok				x
a munkakör alapkifejezései				x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK				
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x			x
Szakmai párbeszédben elhangzó idegen nyelven feltett egyszerű kérdések megértése, illetve azokra való reagálás egyszerű mondatokban	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK				
Fejlődőképesség, önfejlesztés		x	x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK				
Nyelvi magabiztosság	x	x	x	
Kapcsolatteremtő készség		x	x	
MÓDSZERKOMPETENCIÁK				
Információgyűjtés		x	x	
Analitikus gondolkodás			x	

3.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak:

idegen nyelvek

3.3. Témakörök

3.3.1. Nyelvtani rendszerezés 1

10 óra/10

óra

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik a **3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket**, illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múlt, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértése, valamint a helyes igeidő használatával ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.

A célként megfogalmazott idegennyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

3.3.2. Nyelvtani rendszerezés 2

10 óra/10

óra

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek** – a **tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz exaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva az a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

3.3.3. Nyelvi készségfejlesztés

24 óra/24

óra

/Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegennyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegennyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegennyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a cél nyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a cél nyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

3.3.4. Munkavállalói szókincs

20 óra/20

óra

/Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása/

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával be tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munka lehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincsot ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, egy másik fele pedig számítógépes tanterem, hiszen az oktatás egy jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	

1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.3.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat			x	
1.3.	megbeszélés			x	
1.5.	szemléltetés			x	
1.7.	kooperatív tanulás		x		
1.8.	szerepjáték		x		
1.9.	házi feladat	x			
1.10.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

3.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A
10045-12 azonosító számú
Gazdálkodás
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 10045-12 azonosító számú, Gazdálkodás megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10045-12 Gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás							Szakmai számítások						
	Viselkedéskultúra, kommunikáció.	A gazdálkodás elemei, a piac.	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei.	Üzletkörök és üzlettipusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek.	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek.	Marketing a vendéglátásban.	Ügyvitel a vendéglátásban.	Viszonyszámok	Tápiérték-, tömeg- és veszteségszámítás	Létszám- és bér gazdálkodás	Árképzés	Jövedelmezőség	Készletgazdálkodás	Elszámoltatás
FELADATOK														
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit		x			x									
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot		x				x								
Választékot állít össze, árlapot készít			x								x			
Figyelemmel kíséri az árukészletet			x				x						x	
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból			x				x						x	
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását			x										x	
Rendelést állít össze			x											
Árut vesz át			x											
Leltározási feladatokat végez			x										x	x
Bizonylatokat állít ki			x				x						x	x
Standol, elszámol a napi bevétellel			x				x						x	x
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki			x				x				x			
Jelenléti ívet vezet			x	x										
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást			x	x										
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz											x			

Anyaghányadot, kalkulációt készít			x						x		x			
Veszteségszámításokat végez			x						x					
Gazdálkodási számításokat végez			x					x	x	x	x	x	x	x
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát									x					
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít									x					
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és költségek alakulását											x	x		
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalozási lehetőségeket és azok feltételeit					x									
Üzlettípusa marketingelemeit használja		x	x			x								
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat	x		x			x								
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit	x		x			x								
SZAKMAI ISMERETEK														
A gazdálkodás körfolyamata és elemei		x												
A gazdálkodás piaci szereplői		x												
A piacok csoportosítása		x												
A piaci tényezők és azok összefüggései		x												
A piaci verseny		x												
A gazdálkodás alapegységei		x												
A vállalkozások lényege és jellemzői					x									
Gazdálkodás és ügyvitel							x							
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák			x										x	
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése			x										x	
Az áruátvétel szabályai, folyamata			x										x	
Költségelszámolás											x	x		
Az anyagfelhasználás mérése													x	
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei			x											
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei		x	x	x										
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei				x										
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata:				x						x				

munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér														
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai						x								
A gazdálkodás elemei, összefüggése és eredménye		x										x		
A vendéglátás gazdasági számításai							x	x	x	x	x	x	x	x
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók												x		
Létszám- és bér gazdálkodással kapcsolatos mutatók				x						x				
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók			x			x							x	
Árképzés			x								x			
Marketing alapismeretek						x								
Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban						x								
Értékesítés ösztönzés eszközei						x								
Viselkedéskultúra, kommunikáció	x					x								
Az üzleti élet írásbeli formái	x					x								
A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai				x										
SZAKMAI KÉSZSÉGEK														
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvi íráskészség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű beszéd-készség	x	x	x	x	x	x	x							
Elemi számolási készség								x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK														
Önállóság	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szorgalom, igyekezet	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

TÁRSAS KOMPETENCIÁK														
Közérthetőség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK														
Tervezési képesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rendszerező képesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Áttekintő képesség	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x

1. Vendéglátó gazdálkodás tantárgy

70 óra/ 68 óra*

*Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

1.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése. A vendéglátásban alkalmazandó kommunikációs és marketing elemek elsajátítása.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok méréssel, anyaggazdálkodással és kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs, matematikai és társadalomismereti tartalmakat.

1.2.1. Viselkedéskultúra, kommunikáció

8 óra / 8 óra

A kommunikáció fogalma, folyamata, elemei, formái, csatornái, módjai (verbális, non-verbális)

Embertípusok, személyiségtípusok (szangvinikus, kolerikus, melankolikus, flegmatikus)

Szóbeli kommunikáció (kapcsolatfelvétel: köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, kapcsolattartás: beszélgetés, ismertetés, kapcsolat lezárása: elköszönés)

Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya)

Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő)

1.2.2. A gazdálkodás elemei, a piac

8 óra/ 8 óra

A gazdálkodás alapfogalmai

A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség)

Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)

A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)

A piac történeti áttekintése (tisztá piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)

A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)

A piaci verseny (feltételei), korunk piaci helyzete

1.2.3. A vendéglátás fogalma, főtevékenységei

10 óra / 10 óra

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

Beszerezés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglалások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, HACCP minősítés, hűtőlánc). Szerződéskötés, árurendelés.

Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)

Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)

Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap..., ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)

Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)

Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

1.2.4. Üzletkörök és üzlettípusok. Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek

10 óra/ 10 óra

Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem-üzlet-üzlethálózat fogalma)

Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek)

Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)

A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei.

Munkaköri leírás célja, tartalma.

Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei.

Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)

Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)

Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)

Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.

1.2.5. A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák. Adózási ismeretek

10 óra / 10 óra

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)

1.2.6. Marketing a vendéglátásban

8 óra / 8 óra

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai.

A marketingtevékenység részfolyamatai (piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői, a piackutatás módjai és azok jellemzői, a marketing-mix elemei és jellemzői, végrehajtás és ellenőrzés)

A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja, formái, fogalma, a reklámüzenet, a reklámeszköz fogalma és csoportjai, a reklámhordozó fogalma és csoportjai, a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók)

Személyes eladás (fogalma, jellemzői), közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái), eladásösztönzés (fogalma, eszközei), egyéb piacbefolyásoló eszközök.

1.2.7. Ügyvitel a vendéglátásban

16 óra/ 14 óra

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői.

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás

Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve)

Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)

Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás.

1.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Osztályterem

1.4. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási	A tanulói tevékenység	Alkalmazandó eszközök
---------	----------------------	-----------------------	-----------------------

	módszer neve	szervezeti kerete			és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	
1.2.	elbeszélés			x	
1.3.	kiselőadás			x	
1.4.	megbeszélés		x		
1.5.	vita				
1.6.	szemléltetés			x	
1.7.	kooperatív tanulás		x		
1.8.	házi feladat	x			
1.9.	egyéb				

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	

2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

1.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

2. Szakmai számítások tantárgy

88 óra/ 84 óra*

*Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

2.1. A tantárgy tanításának célja

Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételeinek, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat, ráépül a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy fogalmi rendszerére és kapcsolódik az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy témaköréhez.

2.3. Témakörök

2.3.1. Viszonyszámok

14 óra / 14 óra

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Statisztikai ábrázolási módok (kördiagram, oszlopdiagram, idősor), statisztikai táblázatok

Megoszlási viszonyszám

Bázis- és láncviszonyszám

Dinamikus viszonyszám

Tervfeladat- és tervteljesítési viszonyszám

2.3.2. Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás

12 óra / 12 óra

Mértékegység átváltások

Alapfogalmak (bruttó súly, tárasúly, nettó súly)

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Tömegszámítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

2.3.3. Létszám- és bérgazdálkodás

10 óra/ 10 óra

Átlaglétszám számítása

Munkabér költség, bérköltség közterhekkkel kiszámítása

Termelékenység számítása

Átlagbér számítása

Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkkel

2.3.4. Árképzés

20 óra / 18 óra

Árkialakítás szempontjai

Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)

ÁFA számítás

Árképzés, árkialakítás

Árengedmény- és felárszámítás

Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

2.3.5. Jövedelmezőség

16 óra / 14 óra

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költség szint)

Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)

Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása

Az eredmény elemzése (eredmény szint)

2.3.6. Készletgazdálkodás

10 óra/ 10 óra

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

Áruforgalmi mérleg sor alkalmazása

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokba)

2.3.7. Elszámoltatás

6 óra/ 6 óra

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése
 Raktár elszámoltatása
 Termelés elszámoltatása
 Értékesítés elszámoltatása

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Osztályterem

2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	
1.2.	megbeszélés			x	
1.3.	szemléltetés			x	
1.4.	kooperatív tanulás		x		
1.5.	házi feladat	x			

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	

2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			

2.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A
10044-12 azonosító számú
Élelmiszer, fogyasztóvédelem
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 10044-12 azonosító számú, Élelmiszer, fogyasztóvédelem megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem				Élelmiszerek csoportjai				
	Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei	Fogyasztóvédelem	Állati eredetű élelmiszerek	Növényi eredetű élelmiszerek	Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk	Fűszerek, ízesítők, zamatosítók, és állományjavítók	Italok
FELADATOK									
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x				x	x			
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x				x	x			
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit	x				x	x			
Alkalmazza a diétás szabályokat	x				x	x			
Betartja és betartatja a HACCP előírásait		x	x	x	x	x			
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat		x	x	x	x	x			
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket		x	x	x	x	x	x	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz				x	x	x	x	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét				x		x	x	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x								
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat				x		x	x	x	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat				x					
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során			x	x					
SZAKMAI ISMERETEK									
Táplálkozástudományi alapismeretek	x								
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x								
Mikroorganizmusok jellemzői	x								
Élelmiszerek tartósítása	x								
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták						x			

Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer							x		
Zsiradékok					x	x			
Tej, tejtermékek					x				
Tojás					x				
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak					x				
Zöldségek, gyümölcsök						x			
Édesipari termékek, koffeintartalmú élelmiszerek							x		
Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok									x
Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok								x	
Élelmiszer vizsgálat	x								
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei				x					
Személyi higiénia			x	x					
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei				x					
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása				x					
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése		x	x						
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai			x						
Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok			x						
SZAKMAI KÉSZSÉGEK									
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x	x	x	x	x	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK									
Pontosság		x	x	x	x	x	x	x	x
Felelősségtudat	x	x	x	x					
TÁRSAS KOMPETENCIÁK									
Határozottság				x					
MÓDSZER KOMPETENCIÁK									
Rendszerező képesség	x	x	x	x					
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x	x	x					

3. Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy óra

36

3.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos fogyasztóvédelmi és HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

3.3. Témakörök

3.3.1. Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése

20

óra

Az élelmiszerek fogalma.

Az élelmiszerek árujellemzői és forgalmazásuk feltételei

Táplálkozás jelentősége.

Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, fehérjék, zsiradékok és zsírszerű anyagok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok, adalékanyagok.

Emésztés, tápanyag felszívódás.

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.

Élelmiszerek tápértékének megőrzése.

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.

Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.

Az élelmiszerek romlása.

A tartósítás fogalma.

Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei.

Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei.

3.3.2. Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei

8 óra

Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei.

Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei.

A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma.

Bejáratok kialakításának követelményei.
 Raktárak kialakításának követelményei.
 Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei.
 Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei.
 Mosogatók kialakításának követelményei.
 Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.
 Személyi higiénia.
 Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása.
 Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei.
 Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek.

3.3.3. Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei **4 óra**

A témakör részletes kifejtése
 A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei.
 Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei.
 Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai.
 Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai.

3.3.4. Fogasztóvédelem **4 óra**

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
 Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
 Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
 Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
 Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel
 Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
 Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
 Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek
 Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
 Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
 Jegyzőkönyv kitöltése
 Válaszadás határideje a bejegyzésre
 Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
 Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama
 Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		-
2.2.	Leírás készítése		x		-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-

2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

3.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

4. Élelmiszerek csoportjai

104 óra/100 óra*

*Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

4.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban A technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

4.3. Témakörök

4.3.1. Növényi eredetű élelmiszerek

36

óra

Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.

Zsírok, olajok fogalom-meghatározása.

A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépései.

Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk.

Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.

A termékcsoporthoz áruinak minőségmegőrzése.

Zöldségek jellemzése és felhasználása.

A gyümölcs- és zöldségárak árarendszere.

A gyümölcs- és zöldségárak árutulajdonságai.

Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai.

Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai.

Gyümölcs- és zöldségárak minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai.

Gyümölcsök jellemzése és felhasználása

Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása.

A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban.

Malomipari műveletek és termékeik.

Szárastészták.

A kenyér.

Sütőipari fehértermékek.

4.3.2. Állati eredetű élelmiszerek

36 óra/32

óra

Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertésszár, baromfiszár, hár, tepertő, állati eredetű olajok) jellemzése felhasználása.

Tej, tejkészítmények, tejtermékek jellemzése, felhasználása (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej, stb.). A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátó ipari felhasználása.

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása.

Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. A tojás tárolása, eltarthatósága vendéglátó ipari felhasználása.

Hús, húsipari termékek jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. Tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos áruk, vörös áruk, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények. A húsipari termékek eltarthatósága, tárolása és vendéglátó ipari felhasználása.

A húsfeldolgozó-ipar nyersanyagai.

Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok.

Húsfeldolgozóipari műveletek.

A húsfeldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei.

Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk.

Darabos húskészítmények.

Étkezési szalonnák.

Húskonzervek.

A halfeldolgozóipar termékei.

Halkonzervek.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacs, pulyka, stb.) feldolgozása. A baromfihúsból készült húsipari termékek, tárolása, eltarthatósága.

Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozástani jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása.

Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása.

Egyéb hidegvérű állatok jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. Halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák.

4.3.3. Édesítőszer és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk

4 óra

Természetes édesítőszer jellemzése és felhasználása.

Mesterséges édesítőszer jellemzése és felhasználása.

Kakaópor jellemzése és felhasználása.

Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása.

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.

Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

4.3.4. Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók

4 óra

Fűszerek jellemzése és felhasználása.
Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.
Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.

4.3.5. Italok

24

óra

Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása.
Alkoholmentes italok.
Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a kereskedelemben.
Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények).
Szénsavas üdítőitalok (táplálkozástani hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama).
Alkoholtartalmú italok.
Az alkohol élettani hatásának ismertetése.
A kulturált alkoholfogyasztás szabályai.
Hazánk borvidékei.
A borok.
A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása.
Minőséget meghatározó tényezők.
A borok típusai.
Természetes borok.
Likőrborok.
Szénsavas borok.
A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa.
A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők).
Sörök fő típusa, forgalomba hozatala.
Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége).
Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

4.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés	x			-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		-
2.2.	Leírás készítése		x		-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-

2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

4.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A
10046-12 azonosító számú
Szakmai idegen nyelv
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 10046-12 azonosító számú, Szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10046-12 Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv		
	Szakmai kifejezések	Szakmai technológiák	Szakmai szituációk
FELADATOK			
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel			x
Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét			x
Idegen nyelven telefonál			x
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el		x	
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad			x
Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x	x	x
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK			
Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	x	x	x
Etikett, protokoll idegen nyelven			x
Illemtani formulák idegen nyelven			x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	x		x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a szállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal	x		x
Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven	x		x
Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája	x	x	
Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	x	x	
Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak ismerete idegen nyelven	x	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Idegen nyelvű beszédképesség			x
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	x	x	x
Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	

Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése	x	x	
Elemi számolási készség idegen nyelven	x		
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Szorgalom, igyekezet	x	x	x
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Határozottság			x
Kapcsolatteremtő készség			x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK			
Logikus gondolkodás		x	
Gyakorlatias feladatértelmezés		x	x

8. Szakmai idegen nyelv tantárgy

72 óra/104 óra*

*Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

8.1. A tantárgy tanításának 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.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a 11497-12 Elhelyezkedést-munkavállalást segítő idegen nyelv modul és az alap-szakképesítések közös moduljaihoz, valamint a saját szakmai modulok tartalmaihoz.

8.3. Témakörök

8.3.1. Szakmai kifejezések

26 óra/36

óra

Gasztronómia nyersanyagai.
Cukrárszkészítmények megnevezései.
Ételek megnevezései.
Italok megnevezései.
Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik.
Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.
Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.
Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

8.3.2. Szakmai technológiák

25 óra/40

óra

Cukrászati technológiák.

Ételkészítési technológiák.

Italok készítése, felszolgálás folyamatai.

8.3.3. Szakmai szituációk

21 óra/ 28

óra

Kommunikáció a munkatársakkal.

Etikett, protokoll alkalmazása.

Kommunikáció a vendégekkel.

Vendégek fogadása.

Ajánlás idegen nyelven.

Rendelésfelvétel idegen nyelven.

Panaszkezelés.

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

8.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés			x	-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	szimuláció			x	-
1.10.	szerepjáték			x	-
1.11.	házi feladat			x	-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			-
2.2.	Leírás készítése	x			-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

8.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A
10049-12 azonosító számú
Konyhai kisegítés
megnevezésű
szakmai követelménymodul
tantárgyai, témakörei

A 10049-12 azonosító számú, Konyhai kisegítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapismeretek				Előkészítési és ételkészítési alapoó gyakorlat			
	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	Technológiai alapismeretek	Saláták, öntetek, köretek	Főzelékek, levesek, levesbetétek	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP	Technológiai alapismeretek	Saláták, öntetek, köretek	Főzelékek, levesek, levesbetétek
FELADATOK								
Elvégzi az egyéni előkészületeket	x				x			
Előkészíti a tevékenységéhez szükséges munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról	x	x		x		x	x	
Nyers és feldolgozott élelmiszereket készít elő: húst, halat, zöldség- és gyümölcsfélét, tojást, malomipari termékeket	x	x	x	x		x		x
Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez	x	x	x	x		x	x	x
Salátákat, önteteket készít, tálal	x		x			x	x	
Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülő főzelékeket, köretek készítését, tálal	x	x	x	x		x	x	x
Leveseket és levesbetéteket készít, tálal	x	x	x	x		x	x	x
Az étel jellegének megfelelően készen tart		x	x	x		x	x	x
Gondoskodik a maradvány tárolásáról	x		x		x		x	x
Szükség szerint mosogat	x						x	x
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében	x						x	x

Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	x				x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK								
Húsbontás			x				x	
Saláták és öntetek			x				x	
Főzelékek, köretetek			x	x			x	x
Levesek, levesbetétek			x	x			x	x
Ételkészítés alap-, kiegészítő- és befejező műveletei		x	x	x		x	x	x
Anyagfelhasználás ellenőrzése			x				x	x
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti és munkavédelmi szabályai	x							
Munkahelyi és személyi higiénia	x							x
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemző	x	x				x		x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK								
Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése	x	x					x	
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x		x			x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x		x			x	x
Elemi számolási készség			x	x			x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK								
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)						x	x	x
Elhivatottság, elkötelezettség	x				x		x	
Önállóság							x	
TÁRSAS KOMPETENCIÁK								
Motiválhatóság			x				x	x
Irányíthatóság		x	x			x	x	x
Együttműködés			x		x		x	x
MÓDSZER KOMPETENCIÁK								
Módszeres munkavégzés		x	x			x	x	x
Gyakorlatias feladatértelmezés			x				x	x
A környezet tisztántartása		x	x			x	x	x

9. Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgy

54/36 óra

*Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

9.1. A tantárgy tanításának célja

Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása az előkészítés, elkészítés, készmentartás, tálalás folyamatában. A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelesek, levesbetétek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy, az Élelmiszerek csoportjai tantárgy valamint a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához kapcsolódik.

9.3. Témakörök

9.3.1. Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP 2 óra

Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.

Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.

Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.

Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.

HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

9.3.2. Technológiai alapismeretek 14 óra/10óra

A konyhák és kapcsolódó helyiségek kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.

Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.

A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, összetételük

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése

Malomipari termékek előkészítése

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, piritás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alapevek, kivonatok, pecsenyelek, fűszerezés,

ízesítés.

Befejező műveletek.

9.3.3. Saláták, öntetek, köretek

19 óra/12

óra

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek.

Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

9.3.4. Főzelékek, levesek, levesbetétek

19

óra/12óra

Főzelékek

Levesek, levesbetétek.

Levesek.

Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).

Levesbetétek.

Főzelékek.

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.

Lengyeles főzelékek.

Különleges főzelékek.

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

9.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés			x	-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	házi feladat			x	-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			-
2.2.	Leírás készítése	x			-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése		x		-

	szóban				
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

9.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

10. Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat

72 óra/36 óra*

*Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

10.1. A tantárgy tanításának célja

Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása készség szinten. A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelesek, levesbetétek, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Előkészítési és ételkészítési alapozó ismeretek tantárgy anyagára épül és a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy és az Élelmiszerek csoportjai tantárgy anyagához kapcsolódik.

10.3. Témakörök

10.3.1. Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP

4 óra/ 2 óra

Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.

Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban.

Tűzvédelmi előírások. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása

Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.

Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.

Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.

HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.

A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.

Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

10.3.2. Technológiai alapismeretek

18 óra/9 óra

A tankonyha és üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.

Konyhákban használt edények és kéziszerszámok

Az élelmiszerek kiválasztása.

Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.

Az élelmiszerek előkészítésének formái, lehetőségei, előkészítés a gyakorlatban.

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése

Malomipari termékek előkészítése

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése

Az elkészítés műveletei.

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés különböző alapanyagokkal.

Az elkészítés kiegészítő műveletei.

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés gyakorlása.

Befejező műveletek gyakorlása.

Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés gyakorlása.

10.3.3. Saláták, öntetek, köretek

30 óra/15

óra

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek.

Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

10.3.4. Főzelékek, levesek, levesbetétek

20 óra/10

óra

Levesek, levesbetétek.

Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevések, krémlevések, gyümölcslevesek, nyáklevések).

Levesbetétek.

Főzelékek.

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.
Lengyeles főzelékek.
Különleges főzelékek.

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely

10.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat		x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	vita		x		-
1.4.	szemléltetés		x		-
1.5.	projekt		x		-
1.6.	szimuláció		x		-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Csoportos munkaformák körében				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		-
2.	Gyakorlati munkavégzés körében				
2.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x			-
2.2.	Műveletek gyakorlása	x			-
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-
3.	Vizsgálati tevékenységek körében				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		-
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		-
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			-

10.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A
10048-12 azonosító számú

Ételkészítés alapjai
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10048-12 azonosító számú, Ételkészítés alapjai megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési alapok						Ételkészítési alapgyakorlat							
	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek	Házi szárnyasokból készíthető ételek	Vágóállatokból készíthető ételek	Vadakból készíthető ételek	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek	Munkaszervezési alapok	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek	Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése				
FELADATOK														
Tájékozódik a napi feladatokról		x					x	x	x	x				
Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat	x						x	x	x					
Használja a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket	x	x					x	x	x					
Hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít, tálal	x						x		x	x				
Meleg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és alkalmazza	x						x		x	x				
Sós tészta ételeket készít, tálal	x						x		x	x				
Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal	x						x		x	x				
A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal	x		x				x	x	x	x				
Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal	x	x					x		x	x				
Vadhúsokból ételeket készít és tálal	x			x			x	x	x	x				
Éttermi meleg-tésztákat készít törekedve a	x				x		x		x	x				

hagyományos készítési módra, újszerű megjelenési formában tálalva														
Egyszerű menüt elkészít és tálal	x	x				x		x	x	x				
Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszít	x					x	x	x	x					
Ügyel a vagyonbiztonságra	x					x	x	x	x					
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	x					x	x	x	x					
SZAKMAI ISMERETEK														
Az ételkészítés alap, kiegészítő, és befejező műveletei	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
Hagyományos ételekhez tartozó mártások	x						x		x					
Meleg előételek	x						x		x					
Sós tésztaételek	x				x		x		x					
Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek	x						x		x					
Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága	x		x				x	x	x					
Házi szárnyasokból készíthető ételek	x	x					x		x					
Vadhúsokból készíthető ételek	x			x			x	x	x					
Éttermi meleg-tészták	x				x		x		x					
Menü összeállítás alapszabályai		x				x			x					
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői	x						x	x	x	x				
Üzemtan	x					x	x		x					
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munka- és vagyonvédelmi szabályai	x						x	x	x					
Napi konyhai feladatok	x	x				x	x	x	x	x				
SZAKMAI KÉSZSÉGEK														

Kézírás	x							x	x	x				
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x					x	x	x	x				
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x	x	x	x		x		x					
Elemi számolási készség	x	x	x	x	x		x	x	x					
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK														
Állóképesség							x	x	x					
Mozgáskoordináció (testi ügyesség)							x	x	x					
Kézügyesség							x	x	x					
TÁRSAS KOMPETENCIÁK														
Kompromisszumképesség	x	x							x	x				
MÓDSZER KOMPETENCIÁK														
Áttekintő képesség	x	x					x	x	x	x				
A környezet tisztántartása							x	x	x					
Problémamegoldás, hibaelhárítás							x	x	x	x				

11. Ételkészítési alapok

162 óra/136 óra*

*Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

11.1. A tantárgy tanításának célja

A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10049-12 Előkészítés és ételkészítés modul szakmai tartalmára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy tananyagtartalmához.

11.3. Témakörök

11.3.1. Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek

25 óra/18

óra

Mártások, pecsenyelevek.

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások

Gyümölcsmártások.

Világos alpmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek:

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepenyek, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:
Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.
Vándorhalakból készíthető ételek.
Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

11.3.2. Háziszárnyasokból készíthető ételek

20 óra/22 óra

Házi szárnyasokból készíthető ételek.
Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.
Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.
Párolással készíthető háziszárnyas ételek.
Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

11.3.3. Vágóállatokból készíthető ételek

60 óra/ 54 óra

Marhahúsból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető ételek.
Frissen sütéssel készíthető ételek.
Párolással készíthető ételek.
Apróhúsból készíthető marhahús ételek.
Borjúhúsból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető ételek.
Frissen sütéssel készíthető ételek.
Párolással készíthető ételek.
Sertéshúsból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető ételek.
Frissen sütéssel készíthető ételek.
Párolással készíthető ételek.
Főzéssel készíthető ételek.
Belsősegekből készíthető ételek.
Bárány és ürühúsból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.
Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.
Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

11.3.4. Vadakból készíthető ételek

9 óra/12

óra

Vadhúsokból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

11.3.5. Éttermi meleg tészták, sós tésztaételek

36 óra/26

óra

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek:

Gyúrt tészták:

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:

Palacsinták.

Galuskák.

Morzsafélék.

Egyéb kevert tészták.

Omlós tészták.

Rétesek.

Felvert tészták.

Vajastészták.

Égetett tészták.

Felfújtak, pudingok.

11.3.6. Munkaszervezési alapok

14óra/4 óra

Egyszerű menü összeállításának szabályai és az összeállított menükhöz szükséges gépek, berendezések, eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése.

A konyhai munkafelosztás (reszort)

A konyhai személyzet hierarchiája

Az étlap feladata, szerepe.

Az étlap rendszere, tartalma.

Nyugat-európai rendszerű ételcsoportosítás.

Közép-európai rendszerű ételcsoportosítás.

Az étlap összeállításának szempontjai.

Étrend.

11.4. *A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)*

Szaktanterem / informatikaterem

11.5. *A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)*

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete	Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6.
---------	-----------------------------------	---	---

		egyéni	csoport	osztály	pont lebontása, pontosítása)
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés			x	-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	házi feladat			x	-

***A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák
(ajánlás)***

Sor- szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport- bontás	Osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			-
2.2.	Leírás készítése	x			-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				

3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

11.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

12. Ételkészítési alapgyakorlat

108 óra/158 óra

*Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

12.1. A tantárgy tanításának célja

A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a 10049 Előkészítési és előkészítési alapgyakorlatok modul tananyagtartalmára épül.

12.3. Témakörök

12.3.1. Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek

30 óra/ 40 óra

Mártások, pecsenyelevek begyakorlása.

Meleg mártások begyakorlása:

Egyszerű meleg mártások

Gyümölcsmártások.

Világos alapmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek elkészítése:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepenyek, tükörtójas, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő összeállítása.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek elkészítése:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.
 Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.
 Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.
 Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.
 Vándorhalakból készíthető ételek.
 Hidegvérű állatokból készíthető ételek.
 Házi szárnyasokból készíthető ételek gyakorlása .
 Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.
 Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.
 Párolással készíthető háziszárnyas ételek.
 Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

12.3.2. Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek *45 óra/ 70 óra*

Marhahúsból készíthető ételek elkészítése :
 Egészben sütéssel készíthető ételek.
 Frissen sütéssel készíthető ételek.
 Párolással készíthető ételek.
 Apróhúsból készíthető marhahús ételek.
 Borjúhúsból készíthető ételek:
 Egészben sütéssel készíthető ételek.
 Frissen sütéssel készíthető ételek.
 Párolással készíthető ételek.
 Sertéshúsból készíthető ételek gyakorlása:
 Egészben sütéssel készíthető ételek.
 Frissen sütéssel készíthető ételek.
 Párolással készíthető ételek.
 Főzéssel készíthető ételek.
 Belsősegekből készíthető ételek.
 Bárány és ürühúsból készíthető ételek elkészítése:
 Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.
 Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.
 Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.
 Vadhúsokból készíthető ételek gyakorlása:
 Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
 Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
 Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
 Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

12.3.3. Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek *30 óra/ 40 óra*

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek gyakorlása :
 Gyúrt tészták:

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).
 Főtt-sült tészták (édes, sós).
 Kevert tészták:
 Palacsinták.
 Galuskák.
 Morzsafélék.
 Egyéb kevert tészták.
 Omlós tészták.
 Rétesek.
 Felvert tészták.
 Vajastészták.
 Égetett tészták.
 Felfújtak, pudingok.

12.3.4. Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek

készítése

3 óra/ 8 óra

Egyszerű menü összeállításának szabályai és az összeállított menükhöz szükséges gépek, berendezések, eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése.

Munkaterv készítése 3 adagra (a szükséges gépek, berendezések eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése).

Munkaterv készítése nagy létszámra (a szükséges gépek, berendezések eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése számítógép használatával).

A konyhai munkafelosztás (reszort)

A konyhai személyzet hierarchiája

Az étlap feladata, szerepe.

Az étlap rendszere, tartalma.

Nyugat-európai rendszerű ételcsoportosítás.

Közép-európai rendszerű ételcsoportosítás.

Az étlap összeállításának szempontjai.

Étrend.

12.3.5. Ételkészítési üzemi alapszabályok

630 óra

Saláták, öntetek, köretek, főzelékek.

140 óra

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből készíthető köretek főzéssel, gőzöléssel készíthető

zöldségköretek, sütéssel készíthető zöldségköretek, párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gabonaköretek, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel készíthető tésztaköretek, sütéssel készíthető tésztaköretek, párolással készíthető tésztaköretek, gőzöléssel készíthető tésztaköretek.

Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gyümölcsköretek, sütéssel készíthető gyümölcsköretek, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

Főzelékek

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.

Lengyeles főzelékek.

Különleges főzelékek.

Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek 140 óra

Levesek, levesbetétek.

Levesek.

Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevések, krémlevések, gyümölcslevesek, nyáklevések).

Levesbetétek.

Mártások, pecsenyelevek.

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások

Gyümölcsmártások.

Világos alpmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepenyek, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

Házi szárnyasokból készíthető ételek.

90 óra

Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Párolással készíthető háziszárnyas ételek.

Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek.

140 óra

Marhahúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsőségekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

Vadhúsokból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
 Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
 Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
 Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek. 120 óra
 Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek:
 Gyúrt tészták:
 Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).
 Főtt-sült tészták (édes, sós).
 Kevert tészták:
 Palacsinták.
 Galuskák.
 Morzsafélék.
 Egyéb kevert tészták.
 Omlós tészták.
 Rétesek.
 Felvert tészták.
 Vajastészták.
 Égetett tészták.
 Felfújtak, pudingok.

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
 Tanműhely és/vagy gyakorlati képző hely

12.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1	magyarázat	x	x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	vita	x	x		-
1.4.	szemléltetés	x	x		-
1.5.	projekt		x		-
1.6.	szimuláció		x		-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Csoportos munkaformák körében				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		-
2.	Gyakorlati munkavégzés körében				
2.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység	x	x		-
2.2.	Műveletek gyakorlása	x	x		-
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-
3.	Vizsgálati tevékenységek körében				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		-
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		-
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			-

12.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A
10075-12 azonosító számú

Ételkészítés
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 10075-12 azonosító számú, Ételkészítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

10075-12 Ételkészítés	Ételkészítési ismeretek				Ételkészítési gyakorlat							
	(hidegkonyhai készítmények, édességek, tányérdesszertek, a hazai és menüsor összeállításának szabályai és különleges és új konyviatechnikák és kapcsolódó technológiák)				(hidegkonyhai készítmények, édességek, tányérdesszertek, a hazai és Vendég előtti ételkészítés büfé- és rendezvény ételek készítése új és rendezvény ételek elkészítése)							
FELADATOK												
Kapcsolatot tart a társrészlegekkel				x					x			
Alkalmazza a különleges és új konyvatechnikát, technológiákat, alapanyagokat	x		x		x	x	x	x				
A korszerű táplálkozás ismérveinek megfelelően vegetáriánus és reformételeket készít	x	x	x	x	x	x	x	x				
A nemzetközi étkezési szokások alapján jellegzetes nemzetközi ételeket készít és tálal	x	x		x	x	x	x	x				
Nemzeti ételeket készít és tálal	x	x		x	x	x	x					
Hideg, meleg előételeket készít és tálal	x	x		x	x			x				
Hidegtálat tervez és készít	x	x	x		x				x			
Büfé és rendezvényételeket készít	x		x		x		x		x			
Tányérdesszerteket készít és tálal	x	x	x		x		x		x			
Hideg édességeket készít és tálal	x	x	x		x		x		x			
Vendég előtti ételkészítési műveleteket végez							x					
Díszítőelemeket készít	x				x		x					
Alkalmi menüsört állít össze és készít			x				x	x	x			
Étlapot tervez és készít			x				x	x	x			
Étrendet állít össze			x				x	x	x			
Megtervezi és megvalósítja az ételek tálalását és díszítését	x				x	x	x	x				

óra

*Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

13.1. A tantárgy tanításának célja

A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek technológiáinak elméleti elsajátítása, technológia újdonságok bevezetésének elméleti megalapozása, kínálattervezés.

13.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10075 Ételkészítés alapjai modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.

13.3. Témakörök**13.3.1. Az ételkészítés sajátos területei (hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)****14 óra**

Hidegkonyhai készítmények:

Hideg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek:

Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék.

Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.

Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).

Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt).

Galantinok.

Kocsonyák.

Hideg halételek.

Hideg húsételek, felvágottak.

Vegyes ízelítők.

Dísztalak.

Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott).

Különleges és összetett levesek.

Levesbetétek.

13.3.2. Az ételkészítés sajátos területei (hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei)**10 óra**

Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagyaltserlegek, tányérdesszertek.

A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:

Éttermi tésták
 Hideg édességek
 Felfújtak, pudingok
 Cukrászsütemények
 Rétesfélék
 Zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.)
 Parfék, fagylaltok
 Öntetek, mártások, habok
 Dekorációk
 Öntetek, egyéb kiegészítők:
 - Szószok
 - Mártások
 - Sabayon-ok
 - Redukciók
 Dekorációk:
 - Touille-ok („ropogósok”)
 - Ostyák
 - Csokoládék
 - Cukrok
 - Piskóták
 - Gyümölcsök
 Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről
 Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről
 A francia konyha jellegzetes ételeiről
 Az angol konyha jellegzetes ételeiről
 A német konyha jellegzetes ételeiről
 A skandináv konyha jellegzetes ételeiről
 A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről
 Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről

13.3.3. Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és kalkulációja, munkaszervezés 4 óra

Étlap összeállítása.
 Hagyományos étrend összeállítása.
 Alkalmi menüsor összeállítása.
 Az anyaghányadok és a szükséges nyersanyagok mennyiségeinek meghatározása.
 Ármeghatározás szabályai.
 A konyhai személyzet hierarchiája, feladatkörök, hatáskörök.
 A munkarend kialakítása.
 Kapcsolattartás a társrészlegekkel.

13.3.4. Különleges és új konyhatechnikák, kapcsolódó technológiák 4 óra

Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása:
 Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során
 Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)
 Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés
 Konfitálás
 Sokkolás (cook and chill)
 Mikrohullámú hőkezelés
 Hidegen sütés technológia
 A mindenkor jelentkező új irányzatok követése
 Különböző tálalási módok, díszítési műveletek

13.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
 Szaktanterem/Számítógépterem

13.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat			x	-
1.2.	elbeszélés			x	-
1.3.	kiselőadás			x	-
1.4.	megbeszélés		x		-
1.5.	vita		x		-
1.6.	szemléltetés			x	-
1.7.	projekt		x		-
1.8.	kooperatív tanulás		x		-
1.9.	házi feladat			x	-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Egyéni	Csoport-bontás	Osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-

1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			-
2.2.	Leírás készítése	x			-
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	-
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-

13.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

14. Ételkészítési gyakorlat

0 óra/64

óra*

*Háromévfolyamos képzés közismereti oktatással/kétévfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül

14.1. A tantárgy tanításának célja

A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítése, technológia újdonságok bevezetése, kínálattervezés.

14.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10075 Ételkészítés alapjai modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.

14.3. Témakörök

14.3.1. Az ételkészítés sajátos területei (hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)

0 óra/ 24

óra

Hidegkonyhai készítmények termelése:

Hideg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek:

Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék.

Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.

Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).

Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt).

Galantinok.

Kocsonyák.

Hideg halételek.

Hideg húsételek, felvágottak.

Vegyes ízelítők.

Dísztalak.

Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott).

Különleges és összetett levesek készítése.

Levesbetétek.

14.3.2. Az ételkészítés sajátos területei (hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei)

0 óra/ 24 óra

Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagylaltserlegek, tányérdesszertek elkészítése.

A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:

Éttermi tészták

Hideg édességek

Felfújtak, pudingok

Cukrászsütemények

Rétesfélék

Zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.)

Parfék, fagylaltok

Öntetek, mártások, habok

Dekorációk

Öntetek, egyéb kiegészítők:

- Szószok

- Mártások

- Sabayon-ok

- Redukciók

Dekorációk:

- Touille-ok („ropogósok”)

- Ostyák

- Csokoládék

- Cukrok

- Piskóták

- Gyümölcsök

Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről

Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről

A francia konyha jellegzetes ételeiről

Az angol konyha jellegzetes ételeiről

A német konyha jellegzetes ételeiről

A skandináv konyha jellegzetes ételeiről

A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről

Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről

14.3.3. Vendég előtti ételkészítés

0 óra/ 8 óra

Vendég asztalánál végzett műveletek:

Ételkészítés és flambírozás a vendég asztalánál

Szeletelés a vendég asztalánál

Tálalás a vendég asztalánál

14.3.4. Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal

0 óra/ 4 óra

Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása:

Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során

Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)

Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés

Konfitálás
 Sokkolás (cook and chill)
 Mikrohullámú hőkezelés
 Hidegen sütés technológia
 A mindenkor jelentkező új irányzatok követése
 Különböző tálalási módok, díszítési műveletek.

14.3.5. Büfé és rendezvényételek kalkulációja számítógépen 0 óra/ 4 óra

A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok felépítése.

A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok különböző menüpontjainak használata.

Napi, heti és havi anyagfelhasználás nyomon követése.

Leltározás előkészítése, bonyolítása, kiértékelése.

Napi menük összeállítása.

Rendezvények ajánlatának elkészítése.

Kalkulációkészítés.

Tápanyagszámítás.

14.3.6. Ételkészítési üzemi gyakorlat 560 óra

Az ételkészítés sajátos területei (hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek) 140 óra

Hidegkonyhai készítmények.:

Hideg előételek.:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek.:

Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék.

Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.

Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).

Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt).

Galantinok.

Kocsonyák.

Hideg halételek.

Hideg húsételek, felvágottak.

Vegyes ízelítők.

Dísztalak.

Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott).

Különleges és összetett levesek.

Levesbetétek.

Az ételkészítés sajátos területei (hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei) 140 óra

Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagylaltserlegek, tányérdesszertek.

A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:

éttermi tészták

hideg édességek

felfújtak, pudingok

cukrászsütemények

rétesfélék

zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.)

parfék, fagylaltok

öntetek, mártások, habok

dekorációk

Öntetek, egyéb kiegészítők:

- Szószok

- Mártások

- Sabayon-ok

- Redukciók

Dekorációk:

- Touille-ok („ropogósok”)

- Ostyák

- Csokoládék

- Cukrok

- Piskóták

- Gyümölcsök

Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről

Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről

A francia konyha jellegzetes ételeiről

Az angol konyha jellegzetes ételeiről

A német konyha jellegzetes ételeiről

A skandináv konyha jellegzetes ételeiről

A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről

Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről

Vendég előtti ételkészítés

126 óra

Vendég asztalánál végzett műveletek:

Ételkészítés és flambírozás a vendég asztalánál

Szeletelés a vendég asztalánál

Tálalás a vendég asztalánál

Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal

140 óra

Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása:

Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során

Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)

Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés

Konfitálás
 Sokkolás (cook and chill)
 Mikrohullámú hőkezelés
 Hidegen sütés technológia
 A mindenkor jelentkező új irányzatok követése
 Különböző tálalási módok, díszítési műveletek.

Büfé és rendezvényételek kalkulációja számítógépen 14 óra
 A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok felépítése.
 A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok különböző menüpontjainak használata.
 Napi, heti és havi anyagfelhasználás nyomon követése.
 Leltározás előkészítése, bonyolítása, kiértékelése.
 Napi menük összeállítása.
 Rendezvények ajánlatának elkészítése.
 Kalkulációkészítés.
 Tápanyagszámítás.

14.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanműhely és/vagy gyakorlati képző hely

14.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos oktatási módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		egyéni	csoport	osztály	
1.1.	magyarázat	x	x		-
1.2.	megbeszélés		x		-
1.3.	vita	x	x		-
1.4.	szemléltetés	x	x		-
1.5.	projekt		x		-
1.6.	szimuláció		x		-

A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK)
---------	--------------------------	---	---

		Egyéni	Csoport- bontás	Osztály- keret	6. pont lebontása, pontosítása)
1.	Csoportos munkaformák körében				
1.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
1.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
1.3.	Csoportos versenyjáték		x		-
2.	Gyakorlati munkavégzés körében				
2.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x	x		-
2.2.	Műveletek gyakorlása	x	x		-
2.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		-
3.	Vizsgálati tevékenységek körében				
3.1.	Technológiai próbák végzése		x		-
3.2.	Technológiai minták elemzése		x		-
3.3.	Anyagminták azonosítása	x			-

14.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

Összefüggő szakmai gyakorlat

I Három évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

1/9 évfolyamot követően 140 óra

2/10 évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak/Témakörök
10049-12 Konyhai kisegítés	Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat
	Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP
	Technológiai alapismeretek
	Saláták, öntetek, köretetek
	Főzelékek, levesek, levesbetétek
10048-12 Ételkészítés alapjai	Ételkészítési üzemi alapgyakorlat
	Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek
	Házi szárnyasokból készíthető ételek
	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek
	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek

Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat tantárgy

Témakörök

Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP

Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.

Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóira vonatkozó elvárásainak begyakorlása.

Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.

Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.

Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.

HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.

A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.

Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

Technológiai alapismeretek

A tankonyha és üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.

Konyhákban használt edények és kéziszerszámok

Az élelmiszerek kiválasztása.

Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.

Az élelmiszerek előkészítése.

A zöldség és gyümölcsfélék összetétele és szezonális áttekintése

A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése

Malomipari termékek előkészítése

Állati eredetű élelmiszerek előkészítése

Az elkészítés műveletei.

Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, piritás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.

Az elkészítés kiegészítő műveletei.

Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés.

Befejező műveletek.

Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés.

Saláták, öntetek, köretek

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.

Köretek készítése:

Zöldségekből készíthető köretek főzéssel, gőzöléssel készíthető zöldségköretek, sütéssel készíthető zöldségköretek, párolással készíthető zöldségköretek.

Burgonyából készíthető köretek:

Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.

Gabonafélékből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gabonaköretek, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.

Tésztaköretek:

Főzéssel készíthető tésztaköretek, sütéssel készíthető tésztaköretek, párolással készíthető tésztaköretek, gőzöléssel készíthető tésztaköretek.

Gyümölcsökből készíthető köretek:

Főzéssel készíthető gyümölcsköretek, sütéssel készíthető gyümölcsköretek, párolással készíthető gyümölcsköretek.

Vegyes köretek.

Főzelékek, levesek, levesbetétek

Főzelékek

Levesek, levesbetétek.

Levesek.

Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).

Sűrített levesek (egyszerű, pürelvevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).

Levesbetétek.

Főzelékek.

Sűrített főzelékek.

Angolos főzelékek.

Franciás főzelékek.

Lengyeles főzelékek.

Különleges főzelékek.

10048-12 Ételkészítés alapjai *

*Három évfolyamos oktatás esetén a 10. évfolyamot követően

Ételkészítési üzemi alagyakorlat tantárgy

Témakörök

Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek

Mártások, pecsenyelevek.

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások

Gyümölcsmártások.

Világos alpmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepenyek, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.

Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

Házi szárnyasokból készíthető ételek

Házi szárnyasokból készíthető ételek.

Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Párolással készíthető háziszárnyas ételek.

Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek

Marhahúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Apróhúsból készíthető marhahús ételek.

Borjúhúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Sertéshúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető ételek.

Frissen sütéssel készíthető ételek.

Párolással készíthető ételek.

Főzéssel készíthető ételek.

Belsősegekből készíthető ételek.

Bárány és ürühúsból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.

Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

Vadhúsokból készíthető ételek:

Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek:

Gyúrt tészták:

Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).

Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:

Palacsinták.

Galuskák.

Morzsafélék.

Egyéb kevert tészták.

Omlós tészták.

Rétesek.

Felvert tészták.

Vajastészták.

Égetett tészták.
Felfújtak, pudingok.

II Kétévfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1 évfolyamot követően 160 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak/Témakörök
10048-12 Ételtészítés alapjai	Ételtészítési üzemi alapgyakorlat
	Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek
	Házi szárnyasokból készíthető ételek
	Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek
	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek

Témakörök

Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek

Levesek, levesbetétek.

Levesek.

Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).

Sűrített levesek (egyszerű, pürélevések, krémlevések, gyümölcslevések, nyáklevések).

Levesbetétek.

Mártások, pecsenyelevek.

Meleg mártások:

Egyszerű meleg mártások

Gyümölcsmártások.

Világos alpmártások.

Barnamártások.

Pecsenyelevek.

Meleg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőbensültek, egyéb készítmények).

Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercsek).

Rizottók.

Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).

Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sült, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.

Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:

Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.

Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.

Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.

Vándorhalakból készíthető ételek.
Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

Házi szárnyasokból készíthető ételek

Házi szárnyasokból készíthető ételek.
Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.
Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.
Párolással készíthető háziszárnyas ételek.
Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek

Marhahúsból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető ételek.
Frissen sütéssel készíthető ételek.
Párolással készíthető ételek.
Apróhúsból készíthető marhahús ételek.
Borjúhúsból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető ételek.
Frissen sütéssel készíthető ételek.
Párolással készíthető ételek.
Sertéshúsból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető ételek.
Frissen sütéssel készíthető ételek.
Párolással készíthető ételek.
Főzéssel készíthető ételek.
Belsősegekből készíthető ételek.
Bárány és ürühúsból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.
Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.
Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.
Vadhúsokból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek

Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek:
Gyúrt tészták:
Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).
Főtt-sült tészták (édes, sós).

Kevert tészták:
Palacsinták.
Galuskák.
Morzsafélék.
Egyéb kevert tészták.
Omlós tészták.
Rétesek.
Felvert tészták.
Vajastészták.
Égetett tészták.
Felfújtak, pudingok.