

A SZAKÁCS szakirányú oktatás képzési programja

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése:	Turizmus -vendéglátás
A szakma megnevezése:	Szakács
A szakma azonosító száma:	4 1013 23 05
A szakma szakmairányai:	-
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részs szakmák megnevezése:	Szakácssegéd
Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:	12 fő
A képzés célja:	Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri az árrendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladatkiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.
A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	alapfokú iskolai végzettség, sikeres ágazati alapvizsga, foglalkozásegészségügyi alkalmasság követelmények, pályaalakalmassági követelmények megléte

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezetőhelyettes) kéréseit munkavégzés közben.	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális feladatmegoldást.	A napi munkafeladatok elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
2.	Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
3.	Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
4.	Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.

5.	Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
6.	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzízolás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.
7.	Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanácsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonitás és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.
8.	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi,	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésben foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.

		mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	fogadja el az áruátvétel szabályait.	
9.	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait és az azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.
10.	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
11.	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszkozmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tarja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat.
12.	Készletekkel gazdálkodik.	Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét.	Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben.
13.	Árukosárból menüsört állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyagtechnológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.

3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

Alapfokú iskolai végzettség	8 általános
Ágazati alapoktatás	Sikeres Ágazati alapvizsga
Alkalmassági követelmények:	Foglalkozás egészségügy
	Pályaalkalmasság

4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Név	Végzettség	Szakképzettség Szakképesítés	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Szakirányú oktatásért felelős személy				
2.	Oktató				

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek: (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	tanterem, tankonyha, üzemi konyha
2.	Eszközök és berendezések	Bain marie • Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő • Egyetemes konyhagép • Elektromos kisgépek • Főző-sütőedények • Főzőüst • Grillező - rostlap • Húsdaráló • Hűtők - fagyasztók - sokkolók • Kézi szerszámok • Kézi turmix • Kombisütő - gőzpároló • Konfitáló - lassú sütő • Konyhai kiegészítő eszközök • Kutter - pépesítő • Mérleg • Mikrohullámú készülékek • Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító • Mosogatómedencék • Munkaasztalok • Olaj-gyorssütő • Regeneráló szekrény • Rostsütő • Rozsdamentes pultok állványok • Salamander • Salátacentrifuga • Serpenyők • Sokkoló • Sous-vide gép 3 • Sütők • Számítógép • Szeletelő • Tűzhelyek • Vágólapok • Vákuumcsomagoló gép
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	
4.	Egyéb speciális feltételek:	

6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama

10. évfolyam			
1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	630 óra	76 %
2.	Iskolai tantermi (elméleti, gyakorlati) foglalkozások (óra):	198 óra	24 %
3.	A foglalkozások összes óraszám:	828 óra	100 %

11. évfolyam			
1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	527 óra	70%
2.	Iskolai (Tantermi/ elméleti, gyakorlati) foglalkozások (óra):	232 óra	30%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	759 óra	100%

7. Tanulási területek

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Iskolai Tantermi/elméleti, gyakorlati foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Szakács – középszintű képzés	630 óra (10 évf.) 527 óra (11. évf.)	198 óra (10. évf.) 232 óra (11 évf.)	1587 óra
	-	-	-	-
	A tanulási területek összes óraszám:	1157 óra	430 óra	

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

T E A S S Z	Készségek, képeségek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmó dok, attitűdök	Önállós ág és felelőss ég mérték e	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciá k
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy					
1.	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	Teljese n önállóa n	
2.	Alapanyagokat készít elő	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit			
3.	Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét			
4.	Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat			
5.	Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.			
6.	Pékárukat készít	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.			
7.	Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.			
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy					
8.	Karbantartja a kisebb konyhai gépeket	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait	Szabály- és üzemszerűen		Információs erzés online forrásokból
9.	Kezeli a hűtő- és hőelvonó	Ismeri a hőelvonó			

	fagyasztóberendezéseket.	berendezések működési elvét.	képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket.		
10	Használja a sütő-és főzőberendezéseket	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését	Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Teljesen önállóan	
11	Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.			
12	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.			
Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy					
13	Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.			
14	Kombinálva használja az eltérő technológiákat	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket		Teljesen önállóan	
15	Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál.	Instrukció alapján részben önállóan	Információszerzés online forrásokból
16	Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.	Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.		
17	Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével menüket létrehozni.		Teljesen önállóan	
18	Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges			

		alapanyagokat és technológiákat,			
Ételek tálalása tantárgy					
19	Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	Teljesen önállóan	
20	Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.			
21	Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.			Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
22	Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges			
23	Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat.			
24	Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkulációkészítés és -átalakítás szabályait.			Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy					
25	Lebonyolítja a beérkező alapanyagok megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és	Teljesen önállóan	
26	Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.			
27	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.			

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

2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület foglalkozásainak óraszama évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban								
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama						Megjegyzés: pl.: Szakmai vizsga feladat típusa, Projektfeladat
		10. évfolyam			11. évfolyam			
		Teljes óraszám	Duális partner óraszám	Iskola óraszám	Teljes óraszám	Duális partner óraszám	Iskola óraszám	
Előkészítés és élelmiszer feldolgozás	Előkészítés	20	10	10 (8+2)	-	-	-	
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	20	10	10 (8+2)	-	-	-	
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	20	10	10 (8+2)	-	-	-	
	Alapkészítmények	4	2	2 (1+1)	-	-	-	
	Sűritési eljárások	10	5	5 (3+2)	-	-	-	
	Bundázási eljárások	14	7	7 (4+3)	-	-	-	
	Mártások	20	10	10 (4+6)	-	-	-	
	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)	-	-	-	18+10	14	14	
	Pékáruk és cukrászati alaptészták	-	-	-	18+10	14	14	
	Savanyítás, tartósítás	-	-	-	26+11	34	3	
	Összes óraszám	108	54	54(36+18) e gy	62(+31)= 93	62	31gy	
Konyhai berendezések -gépek ismerete,	Kézi szerszámok	20	20	-	-	-	-	
	Hűtő és fagyasztó berendezések	20	20	-	-	-	-	
	Főző és sütő berendezések	20	20	-	-	-	-	

kezelése, programozása	Egyéb berendezések és gépek	12	12	-	-	-	-	
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	-	-	-	62	62	0	
	Összes óraszám	72	72	0	62	62	0	
Ételkészítés -technológiai ismeretek	Főzés	127	109	18	-	-	-	
	Gőzölés	116	98	18	-	-	-	
	Párolás	135	117	18	-	-	-	
	Sütés I.	126	108	18	-	-	-	
	Sütés II.	-	-	-	60+	48	10e10gy	
	Különleges technológiák	-	-	-	57+	45	10e10gy	
	Cukrászat	-	-	-	110+	80	10e20gy	
	Speciális ételek (mentes, kímélő)	-	-	-	58+	55	10e5gy	
	Ételkészítés árukosárból	-	-	-	100+	82	6e17gy	
	Összes óraszám	504	432	72 gy	385(+33)= 418 (+18)	310	46e62gy18iny	
Ételek tálalása	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	20	10	10	-	-	-	
	Szezonális alapanyagok használata	17	8	9	-	-	-	Kombinált online vizsga feleletválasztó feladat (többszörös választás)
	Heti menük összeállítása	15	8	7	-	-	-	Kombinált online vizsga feleletalkotó feladat (kiegészítés)

	Alkalmi menük összeállítása	20	10	10	-	-	-	
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	-	-	-	17+8	17	8	Kombinált online vizsga feleletalkotó feladat (rövid válasz)
	Nemzetközi ételismeret	-	-	-	17+8	17	8	
	Büfék összeállítása és tálalás	-	-	-	16+8	16	8	
	Kalkuláció összeállítása	-	-	-	12+7	12	7	
	Összes óraszám	72	36	36 gy	62(+31)=93	62	31	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	Áruátvétel	8	4	4	-	-	-	Kombinált online vizsga feleletválasztó feladat (válaszok illesztése)
	Árugazdálkodási szoftverek használata	36	18	18	-	-	-	
	Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4	2	2	-	-	-	Kombinált online vizsga feleletalkotó (kiegészítés)
	Az anyagfelhasználás kiszámítása	-	-	-	12+7	7	12	Kombinált online vizsga feleletalkotó (kiegészítés)
	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	8	4	4	-	-	-	Kombinált online vizsga

								feleletalkotó (rövid számítás)
	Raktározás	16	8	8	-	-	-	Kombinált online vizsga - feleletválasztó feladat (többszörös választás, válaszok illesztése)
	Árképzés	-	-	-	15+6	6	15	Kombinált online vizsga feleletalkotó (rövid számítás)
	Bizonylatolás	-	-	-	10+6	6	10	
	Elszámoltatás	-	-	-	10+6	6	10	
	Készletgazdálkodás	-	-	-	15+6	6	15	
	Összes óraszám	72	36	36 e	62(+31)= 93	31	62	

3. A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Projekt alapú foglalkozások:

	Projektfeladatok	Tartalmi ismertetés	Óraszám	Ajánlott szervezési mód (pl.: napiprojekt, projektnapok, projekthetek)	Munkaformák (pl.: Felügyelet mellett végezhető, Önállóan végezhető)
Projekt alapú foglalkozások	Projektfeladat 1. (gyakorlati feladat) TEA-s.sz.:				
	Projektfeladat 2. (dolgozat) TEA-s.sz.:				
	Projektfeladat n. (portfólió) TEA-s.sz.:				
Projektfeladatokhoz kapcsolódó elméleti foglalkozások:		Pl.:	óraszám:		
		TEA s.sz.:			
		TEA s.sz.:			
Értékelés: 0-40% elégtelen 41-54% elégséges 55-70% közepes 71-84% jó 85-100% jeles					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)</i>		
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása</i>		

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	<i>Például: Teszt, számításos feladat stb.</i>
	Projekt feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Projekt feladatonként egy osztályzat

Tantárgy alapú foglalkozások:

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy	<p>Témakör: Előkészítés Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 1., 2. Összesen: 10 óra (10. évf.)</p>	<p>A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.</p>	
	<p>Témakör: Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 2., 4 Összesen: 10 óra (10. évf.)</p>	<p>A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, leprézelés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>	
	<p>Témakör: Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p>	<p>A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad)</p>	

	TEA-s.sz: 3. Összesen: 10 óra (10. évf.)	esetén a főzést megelőzően elvégznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.	
	Témakör: Alapkészítmények Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám: TEA-s.sz: 3. Összesen: 2 óra (10. évf.)	A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket: – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztására szolgálnak. – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként használható	
	Témakör: Sűrítési eljárások Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám: TEA-s.sz: 3. Összesen: 5 óra (10. évf.)	A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat: – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés	
	Témakör: Bundázási eljárások Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám: TEA-s.sz: 3. Összesen: 7 óra	A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat: – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta	
	Témakör: Mártások Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat:	A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: – francia alpmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez	

	<p>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz:</p> <p>Összesen: 10 óra (10. évf.)</p>	<p>szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítás – egyéb meleg mártások készítése</p>	
	<p>Témakör: Töltelékárak (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok):</p> <p>Gyakorlati feladat:</p> <p>Óraszám:</p> <p>Gyakorlati feladat:</p> <p>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 5.</p> <p>Összesen: 14 óra (11. évf.)</p>	<p>Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrine-ek</p>	
	<p>Témakör: Pékáruk és cukrászati alaptészták</p> <p>Gyakorlati feladat:</p> <p>Óraszám:</p> <p>Gyakorlati feladat:</p> <p>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 6.</p> <p>Összesen: 14 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.</p>	
	<p>Témakör: Savanyítás, tartósítás</p> <p>Gyakorlati feladat:</p> <p>Óraszám:</p> <p>Gyakorlati feladat:</p> <p>Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 7.</p> <p>Összesen: 34 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszán eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.</p>	
	<p>Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati) foglalkozások témakörének megnevezése</p>	<p>Tartalmi ismeret</p>	

	<p>Témakör megnevezése: Előkészítés: TEA-s.sz:1.,2. Óraszám: 8e+2gy (10.évf.)</p>	<p>A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.</p>
	<p>Témakör megnevezése: Alpműveletek, fűszerezés, ízesítés TEA-s.sz:3., 4. Óraszám: 8e+2gy (10.évf.)</p>	<p>A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>
	<p>Témakör megnevezése: Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek TEA-s.sz:3. Óraszám:8e+2gy (10, évf.)</p>	<p>A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sötét és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.</p>
	<p>Témakör megnevezése: Alapkészítmények TEA-s.sz: 3. Óraszám:1e+1gy (10. évf.)</p>	<p>A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak - egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték készítéséhez</p>
	<p>Témakör megnevezése: Sűrítési eljárások TEA-s.sz: 3. Óraszám:3e+2gy (10.évf.)</p>	<p>a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítőök használata</p>
	<p>Témakör</p>	<p>A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat: – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta</p>

	megnevezése: Bundázási eljárások TEA-s.sz: 3. Óraszám:4e+3gy (10. évf.)	
	Témakör megnevezése: Mártások TEA-s.sz:3. Óraszám: 4e+6gy (10.évf.)	A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: – francia alpmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártásokelőállítás – egyéb meleg mártások készítése
	Témakör megnevezése: Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) TEA-s.sz: 5. Óraszám: 14 óra (11. évf.)	Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrine-ek
	Témakör megnevezése: Pékárúk és cukrászati alaptészták TEA-s.sz:6. Óraszám: 14 óra (11. évf.)	A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.
	Témakör megnevezése: Savanyítás, tartósítás TEA-s.sz:7. Óraszám: 3 óra (11. évf.)	A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.
Értékelés: 0-40% elégtelen 41-54% elégséges 55-70% közepes 71-84% jó 85-100% jeles		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
Személyi feltételek: A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
Konyhai berendezések -gépek ismerete, kezelése, programozása	Témakör: Kéziszerszámok Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám: TEA-s.sz:11., 12. Összesen:20 óra (10.évf.)	A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.	
	Témakör: Hűtő- és fagyasztóberendezések Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám: TEA-s.sz: 9. Összesen: 20 óra (10. évf.)	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.	
	Témakör: Főző- és sütőberendezések Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám: TEA-s.sz: 10. Összesen: 20 óra (10.évf.)	Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).	

	<p>Témakör: Egyéb berendezések és gépek Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 12. Összesen: 12 óra (10.évf.)</p>	<p>Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük. – Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. – Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni. – Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.</p>	
	<p>Témakör: Karbantartási és üzemeltetési ismeretek Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 8. Összesen: 62 óra(11.évf.)</p>	<p>Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait. Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat: – Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével. – Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkömentesítése – Gőzfűvóka vízkömentesítése – Gőzgenerátor üritése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel</p>	
	<p>Iskolai (tantermi/elméleti) foglalkozások témakörének megnevezése</p>	<p>Tartalmi ismertetés</p>	
	<p>-</p>	<p>-</p>	
<p>Értékelés: 0-40% elégtelen 41-54% elégséges</p>			

55-70% közepes 71-84% jó 85-100% jeles		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
Személyi feltételek: A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
Ételkészítés-technológiai ismeretek	<p>Témakör: Főzés Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 13., 14. Összesen: 109 óra (10. évf.)</p>	<p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. Ajánlás: – Forralás: tészták, levesbetétek, köreték – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén</p>	
	<p>Témakör: Gőzölés Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 13., 14. Összesen: 98 óra (10. évf.)</p>	<p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeleni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél. Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak</p>	
	<p>Témakör: Párolás Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 13., 14. Összesen: 117 óra (10. évf.)</p>	<p>A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak. Ajánlás: Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltök</p>	

	<p>Témakör: Sütés I. Gyakorlati feladat Óraszám: Gyakorlati feladat Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 13., 14. Összesen: 108 óra (10. évf.)</p>	<p>A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználható alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húсок, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húсок sütése – Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húсок, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húсок, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p>	
	<p>Témakör: Sütés II. Gyakorlati feladat Óraszám: Gyakorlati feladat Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 13., 14. Összesen: 48 óra (11. évf.)</p>	<p>Zárt légtérű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húсок – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.</p>	
	<p>Témakör: Különleges technológiák</p>	<p>A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húсок saját zsírjukban, zöldségek</p>	

	<p>Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 15. Összesen: 45 óra (11. évf.)</p>	<p>vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetében ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacska, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p>	
	<p>Témakör: Cukrászat Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz 16. Összesen: 80 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek</p>	
	<p>Témakör: Speciális ételek (mentes, kímélő) Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 18. Összesen: 55 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.</p>	

	<p>Témakör: Ételkészítés árukosárból Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 17. Összesen: 82 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.</p>	
	<p>Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati) foglalkozások témakörének megnevezése</p>	<p>Tartalmi ismertetés</p>	
	<p>Témakör megnevezése: Főzés TEA-s.sz: 13, 14. Óraszám: 18 óra (10.évf.)</p>	<p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételkiegészítőket.</p>	
	<p>Témakör megnevezése: Gőzölés TEA-s.sz: 13., 14. Óraszám: 18 óra (10. évf.)</p>	<p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját. Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak</p>	
	<p>Témakör megnevezése: Párolás TEA-s.sz: 13., 14. Óraszám: 18 óra (10. évf.)</p>	<p>A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát.</p>	
	<p>Témakör megnevezése: Sütés I. TEA-s.sz: 13., 14.</p>	<p>Nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlata. . Nyílt légtérű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen</p>	

	Óraszám: 18 óra (10. évf.)	(Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steak, lisztbe forgatott halak és panírozott húskok sütése – Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húskok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húskok, zöldségek, gyümölcsök) esetén
	Témakör megnevezése: Sütés II. TEA-s.sz: 13., 14. Óraszám: 10 e, 10 gy óra (11. évf.)	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húskok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranyaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.
	Témakör megnevezése: Különleges technológiák TEA-s.sz: 15. Óraszám: 10e, 10 gy óra (11. évf.)	A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húskok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húskok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húskoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.
	Témakör megnevezése: Cukrászat TEA-s.sz: 16 Óraszám: 10e, 20gy óra (11. évf.)	A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek –

		Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek
	Témakör megnevezése: Speciális ételek (mentes, kímélő) TEA-s.sz: 18. Óraszám: 10e, 5gy óra (11. évf.)	A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.
	Témakör megnevezése: Ételkészítés árukosárból TEA-s.sz: 17. Óraszám: 6e, 17gy óra (11. évf.)	A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják
Értékelés: 0-40% elégtelen 41-54% elégséges 55-70% közepes 71-84% jó 85-100% jeles		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
Személyi feltételek: A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége,		

szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			
Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
Ételek tálalása	<p>Témakör: Alapvető tálalási formák, lehetőségek Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 19. Összesen: 10 óra (10. évf.)</p>	<p>A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányérral melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányérral, tálalóeszközöket. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányérral, tálalón. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalt</p>	
	<p>Témakör: Szezonális alapanyagok használata Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 20. Összesen: 8 óra (10. évf.)</p>	<p>Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.</p>	
	<p>Témakör: Heti menük összeállítása</p>	<p>Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diétetikus</p>	

	<p>Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 21. Összesen: 8 óra (10. évf.)</p>	<p>szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.</p>	
	<p>Témakör: Alkalmi menük összeállítása Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 21. Összesen: 10 óra (10. évf.)</p>	<p>Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.</p>	
	<p>Témakör: Rendezvényekkel kapcsolatos teendők Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 22. Összesen: 17 óra (11. évf.)</p>	<p>Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.</p>	
	<p>Témakör: Nemzetközi ételismeret Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p>	<p>Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.</p>	

<p>TEA-s.sz: 23. Összesen: 17 óra (11. évf.)</p>		
<p>Témakör: Büfék összeállítása és tálalása Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 22. Összesen: 16 óra (11. évf.)</p>	<p>Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.</p>	
<p>Témakör: Kalkuláció összeállítása Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 24. Összesen: 12 óra (11. évf.)</p>	<p>A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.</p>	
<p>Iskolai (tantermi/elméleti) foglalkozások témakörének megnevezése</p>	<p>Tartalmi ismertetés</p>	
<p>Témakör megnevezése: Alapvető tálalási formák, lehetőségek TEA-s.sz: 19.</p>	<p>A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányért</p>	

	Óraszám:10 óra (10. évf.)	melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalt.
	Témakör megnevezése: Szezonális alapanyagok használata TEA-s.sz: 20. Óraszám: 9 óra (10.évf.)	Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.
	Témakör megnevezése: Heti menük összeállítása TEA-s.sz: 21. Óraszám:7 óra (10. évf.)	Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.
	Témakör megnevezése: Alkalmi menük összeállítása TEA-s.sz: 21. Óraszám:10 óra (10. évf.)	Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.
	Témakör megnevezése: Rendezvényekkel kapcsolatos teendők TEA-s.sz:22. Óraszám:8 óra (11. évf.)	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.
	Témakör megnevezése: Nemzetközi ételismeret TEA-s.sz: 23. Óraszám:8 óra (11. évf.)	Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

	Témakör megnevezése: Büfék összeállítása és tálalása TEA-s.sz: 22. Óraszám:8 óra (11. évf.)	Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.
	Témakör megnevezése: Kalkuláció összeállítása TEA-s.sz: 24. Óraszám:7 óra (11. évf.)	A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.
Értékelés: 0-40% elégtelen 41-54% elégséges 55-70% közepes 71-84% jó 85-100% jeles		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		<i>Pl.: tudásfelmérő</i>
tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
Személyi feltételek: A foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		

Tantárgy alapú foglalkozások:	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Tartalmi ismertetés Óraszám	Munkaformák (Pl. Egyéni/páros/csoportos)
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	<p>Témakör: Áruátvétel Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 25. Összesen: 4 óra (10. évf.)</p>	<p>A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket.</p>	
	<p>Témakör: Árugazdálkodási szoftverek használata Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 28. Összesen: 18 óra (10. évf.)</p>	<p>Használják az e-HACCP alkalmazást.</p>	
	<p>Témakör: Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 26. Összesen: 2 óra (10. évf.)</p>	<p>Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.</p>	

	<p>Témakör: Az anyagfelhasználás kiszámítása Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 26. Összesen: 7 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.</p>	
	<p>Témakör: Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 26., 30. Összesen:4 óra (10. évf.)</p>	<p>Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.</p>	
	<p>Témakör: Raktározás Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 29. Összesen: 8 óra (10. évf.)</p>	<p>A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.</p>	
	<p>Témakör: Árképzés Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 31. Összesen: 6 óra (11. évf.)</p>	<p>Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat</p>	

		alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.	
	<p>Témakör: Bizonylatolás Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 34. Összesen: 6 óra (11. évf.)</p>	<p>Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.</p>	
	<p>Témakör: Elszámoltatás Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 33. Összesen: 6 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.</p>	
	<p>Témakör: Készletgazdálkodás Gyakorlati feladat: Óraszám: Gyakorlati feladat: Óraszám:</p> <p>TEA-s.sz: 32. Összesen: 6 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegst. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.</p>	
	Iskolai (tantermi/elméleti, gyakorlati)	Tartalmi ismertetés	

foglalkozások témakörének megnevezése, óraszám	
Témakör megnevezése: Áruátvétel TEA-s.sz: 25. Óraszám: 4 óra (10. évf.)	Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).
Témakör megnevezése: Árugazdálkodási szoftverek használata TEA-s.sz: 28. Óraszám: 18 óra (10. évf.)	A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket
Témakör megnevezése: Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése TEA-s.sz: 29., 30. Óraszám: 2 óra (10. évf.)	Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.
Témakör megnevezése: Az anyagfelhasználás kiszámítása TEA-s.sz: 26. Óraszám: 12 óra (11. évf.)	A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.
Témakör megnevezése: Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása TEA-s.sz: 27., 30. Óraszám: 4 óra (10. évf.)	Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során.
Témakör megnevezése: Raktározás TEA-s.sz: 29. Óraszám: 8 óra (10. évf.)	A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

	<p>Témakör megnevezése: Árképzés TEA-s.sz: 31. Óraszám: 15 óra (11.évf.)</p>	<p>Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.</p>
	<p>Témakör megnevezése: Bizonylatolás TEA-s.sz: 34. Óraszám: 10 óra (11. évf.)</p>	<p>Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.</p>
	<p>Témakör megnevezése: Elszámoltatás TEA-s.sz: 33. Óraszám: 10 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.</p>
	<p>Témakör megnevezése: Készletgazdálkodás TEA-s.sz: 32. Óraszám: 15 óra (11. évf.)</p>	<p>A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.</p>
<p>Értékelés: 0-40% elégtelen 41-54% elégséges 55-70% közepes 71-84% jó 85-100% jeles</p>		
<p>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</p>	<p><i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt (az elérhető pontok feltüntetésével)</i></p>	

tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		<i>Pl.: A módszer és munkaforma rövid bemutatása, Feladatlap, Teszt, dolgozat, produktum</i>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga</i>
	gyakorlati feladat	<i>Pl.: Próbavizsga, szintvizsga Projektfeladat</i>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Minimum havonta, tantárgyanként egy osztályzat.
Személyi feltételek: Az elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség