

Hatályos: 2020. 09. 01.
Szakács 4 1013 23 05

 Békéscsabai SZC Zwack József Technikum és Szakképző Iskola	OM azonosító: 203029/004 Felnőttképzési nyilv.vételi szám: E-001278/2015 5600 Békéscsaba, Gyulai út 32. Tel.: +36 66/445-845 +36 66/529-382 www.bszc.hu E-mail: zwack@bszc.hu
--	--

KÉPZÉSI PROGRAM
Duális Képzőhely részére
a
23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
ágazathoz tartozó
4 1013 23 05
Szakács
SZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

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

Szakképző intézmény adatai:

Békéscsabai SZC Zwack József Technikum és Szakképző Iskola

Cím: 5600 Békéscsaba, Gyulai út 32.

Telefon: 66/445-845 | 66/529-386 **Iskolatitkár:** 66/529-382

Adószám: 15831835-2-04 **OM azonosító:** 203029 **Telephelykód:** 004

E-mail cím: zwack@bszc.hu

Duális képzőhely adatai:

Duális képzőhely neve:

Cím:

Telefon:

Adószám:

E-mail cím:

A tanulási területekhez rendelt tananyagok és témakörök óraszama évfolyamonként

Szakképző iskola	SZAKÁCS	2/10		3/11		Összes	1. évfolyam		2. évfolyam		Összes
Képzéstípus	Tananyag (tananyagtartalom)	Iskolai	Üzemi	Iskola i	Üzemi		Iskola i	Üzemi	Iskola i	Üzemi	
Szakács középszintű képzés	Ételkészítési ismeretek	6,50		5,50		404,50	7,00		10,00		562,00
	Élelmiszerismeret	1,00		1,50		82,50	1,50		1,50		100,50
	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	1,00				36,00	1,00				36
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	1,00				36,00	1,00				36
	Ételkészítés-technológiai ismeretek	3,50		4,00		250,00	3,50		8,5		389,5
	Ételkészítési tevékenységek		17,5/20**		17,5/20**	1172,50/1340**		9/10**		17,5/20*	866,50/980**
	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás		2,00		3,50	180 ,50		1,50		2,00	116,00
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása		2,00		2,00	134,00		1		2,00	98
	Ételkészítés-technológiai ismeretek		11,50/14**		10,00/12,5*	724,00/891,5**		4,50/5,5*		11,5/14**	518,50/632**
	Ételek tálalása		2,00		2,00	134,00		2,00		2,00	134
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	2,00		1,00		103,00	2,50		5,00		245,00
	Áruátvétel	0,22				7,92	0,22				7,92
	Árugazdálkodási szoftverek használata	0,50				18,00	1,00				36,00
	Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	0,11				3,96	0,11				3,96
	Az anyagfelhasználás kiszámítása	0,50		0,20		24,2	0,5		0,40		30,40
	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	0,22				7,92	0,22				7,92
	Raktározás	0,45				16,20	0,45				16,20
	Árképzés			0,20		6,2			2,50		77,50
	Bizonylatolás			0,20		6,2			0,30		9,30
	Elszámoltatás			0,20		6,2			0,30		9,30
	Készletgazdálkodás			0,20		6,2			1,50		46,50
	Szakirányú képzéshez tartozó összesóraszám	8,50	17,50/20	6,50	17,50/20**	1680/1847,5	9,5	9/10**	15	17,5/20*	1673,5/1787*

Hatályos: 2020. 09. 01.

Szakács 4 1013 23 05

Szakképző iskola	SZAKÁCS	2/10		3/11		Összes	1. évfolyam		2. évfolyam		Összes
Képzéstípus	Tananyag (tananyagtartalom)	Iskolai	Üzemi	Iskolai	Üzemi		Iskolai	Üzemi	Iskolai	Üzemi	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		175,00				175,00	200,00				200,00

Hatályos: 2020. 09. 01.

Szakács 4 1013 23 05

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

Szakképző intézmény feladata: A tananyagegység tananyagának oktatása, szakmai vizsgára felkészítés.

Duális képzőhely feladata: Az oktatott tananyagegység gyakorlati alkalmazásának begyakoroltatása önállóan végezhető gyakorlati feladatokon keresztül, szakmai vizsgára felkészítés.

3.4 Szakács – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

9-11. évfolyamon megszervezett képzés/11. és 12. évfolyamon megszervezett képzés*

A tanulási terület tananyagainak összesóraszám:

1855,00/1873,5 óra*

18 életévét betöltött tanuló óraszám**

Duális Képzőhely: 2022,5/1987*

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

Ételkészítési ismeretek, tevékenységek tantárgy

9-11. évfolyamon megszervezett képzés/11. és 12. évfolyamon megszervezett képzés*

Szakképző intézmény: 404,5/562 óra*

Duális Képzőhely: 1172,5/866,5 óra*

18 életévét betöltött tanuló óraszám**

Duális Képzőhely: 1340/980

óra*

3.4.1 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tananyag

9-11. évfolyamon megszervezett képzés/11. és 12. évfolyamon megszervezett képzés*

Szakképző intézmény: 36/36 óra*

Duális Képzőhely: 180,5/116 óra*

3.4.1.1 A tananyag tanításának fő célja

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

3.4.1.2 A tananyagot oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.4.1.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.1.5 A tananyag oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		
Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan		
Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan		
Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		

3.4.1.6 A tananyag témakörei

3.4.1.6.1 Előkészítés

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.

3.4.1.6.2 Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés 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, 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)

3.4.1.6.3 Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek

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, koncentráls) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek 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.

3.4.1.6.4 Alapkészítmények

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
- farce-ok: máj- és húsfarce-ok
- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz
- marinálás: citrom alapú aromikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak.
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható
- muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként hasznosítható

3.4.1.6.5 Sűrítési eljárások A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával
- keményítők használata
- egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
- az étel sűrítése saját anyagával
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés

3.4.1.6.6 Bundázási eljárások

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortésza

3.4.1.6.7 Mártások

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése
- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása
- hideg mártások előállítása
- egyéb meleg mártások készítése

3.4.1.6.8 Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

- kolbászok, hurkák
- galantinok, ballotine
- pástétomok
- terrine-ek

3.4.1.6.9 Pékárúk és cukrászati alaptészták

A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnék.

3.4.1.6.10 Savanyítás, tartósítás

A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

3.4.2 Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tananyag

9-11. évfolyamon megszervezett képzés/11. és 12. évfolyamon megszervezett képzés*

Szakképző intézmény: 36/36 óra*

Duális Képzőhely: 134/98 óra*

3.4.2.1 A tananyag tanításának fő célja

A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

3.4.2.2 A tananyagot oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3.4.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.2.5 A tananyag oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan		
Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		
Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		

3.4.2.6 A tananyag témakörei

3.4.2.6.1 Kéziszerszámok

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szét szerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

3.4.2.6.2 Hűtő- és fagyasztóberendezések

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

3.4.2.6.3 Főző- és sütőberendezések

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,

Hatályos: 2020. 09. 01.

Szakács 4 1013 23 05

kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

3.4.2.6.4 Egyéb berendezések és gépek

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

- Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, 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.

3.4.2.6.5 Karbantartási és üzemeltetési ismeretek

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 vízkőmentesítése
- Gőzfűvőka vízkőmentesítése –
- Gőzgenerátor üritése
- SelfCookingControl üzemmód
- Előmelegítés funkció ismerete, programozása
- Cool down program alkalmazása
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

3.4.3 Ételkészítés-technológiai ismeretek tananyag

9-11. évfolyamon megszervezett képzés/11. és 12. évfolyamon megszervezett képzés*

Szakképző intézmény: 250/389,5 óra*

Duális Képzőhely: 724/518 óra*

18 életévét betöltött tanuló óraszama**

Duális Képzőhely: 891,5/632*

3.4.3.1 A tananyag tanításának fő célja

Hatályos: 2020. 09. 01.

Szakács 4 1013 23 05

A tananyag tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

3.4.3.2 A tananyagot oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

3.4.3.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.4.3.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.3.5 A tananyag oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan		
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Információszerzés online forrásokból
Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan		
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		

Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,	Teljesen önállóan		
--	---	-------------------	--	--

3.4.3.6 A tananyag témakörei

3.4.3.6.1 Főzés

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

3.4.3.6.2 Gőzölés

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, 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: felfűjtak

3.4.3.6.3 Párolás

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)

3.4.3.6.4 Sütés I.

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések:

- Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben térsza, pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése
- Pírtás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, 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 (fritírozás): 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 húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

3.4.3.6.5 Sütés II.

Zárt légtérű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospiben):

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség vagy térszaételek (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.

3.4.3.6.6 Különleges technológiák

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok 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 húsoknál alkalmazzák.

Hatályos: 2020. 09. 01.

Szakács 4 1013 23 05

Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

3.4.3.6.7 Cukrászat

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 fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok
- Mártások, öntetek

3.4.3.6.8 Speciális ételek (mentes, kímélő)

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

3.4.3.6.9 Ételkészítés árukosárból

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.

3.4.4 Ételek tálalása tananyag

9-11. évfolyamon megszervezett képzés/11. és 12. évfolyamon megszervezett képzés*

Duális Képzőhely: 134/134 óra*

3.4.4.1 A tananyag tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonális fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

3.4.4.2 A tananyagot oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

3.4.4.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3.4.4.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

3.4.4.5 A tananyag oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges	Teljesen önállóan		
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat.	Teljesen önállóan		
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkulációkészítés és átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata

3.4.4.6 A tananyag témakörei

3.4.4.6.1 Alapvető tálalási formák, lehetőségek

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 melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálát és

Hatályos: 2020. 09. 01.

Szakács 4 1013 23 05

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.

3.4.4.6.2 Szezonális alapanyagok használata

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszer típusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

3.4.4.6.3 Heti menük összeállítása

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.

3.4.4.6.4 Alkalmi menük összeállítása

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

3.4.4.6.5 Rendezvényekkel kapcsolatos teendők

Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

3.4.4.6.6 Nemzetközi ételismeret

Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

3.4.4.6.7 Büfék összeállítása és tálalása

Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonálást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

3.4.4.6.8 Kalkuláció összeállítása

A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonáltság vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

4 ÉRTÉKELÉS

Hatályos: 2020. 09. 01.

Szakács 4 1013 23 05

A szakképző intézmény az Ételkészítési ismeretek, a duális képzőhely az Ételkészítési tevékenységet szakirányú ismeret tantárgyként értékeli és rögzíti a Köznevelési Regisztrációs és Tanulmányi Alaprendszerbe, mely a tanulói értékelésébe és minősítésbe közösen számít bele.

5 RÉSZSZAKMA

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

5.1 A részszerzés megnevezése: Szakácssegéd

5.1.1 A részszerzés ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.4.1	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tananyag Előkészítés; Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés; Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek; Alapkészítmények témakörei
3.4.2	Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tananyag Kéziszerszámok; Hűtő- és fagyasztóberendezések; Főző- és sütőberendezések; Egyéb berendezések és gépek témakörei

6 Egybefüggő szakmai gyakorlatra

9-11. évfolyamon megszervezett képzéssel

10. évfolyamot követően 175 óra

11. és 12. évfolyamon megszervezett képzéssel

11. évfolyamot követően 200 óra

Szakmai kompetenciák fejlesztése, elmélyítése és a szakmai vizsgára való felkészítés a Képzési és Kimeneti Követelmények szerint.



**Békéscsabai SZC
Zwack József Technikum és
Szakképző Iskola**

OM azonosító: 203029/004
Felnőttképző nyilv.vételi szám:
B/2021/002123
5600 Békéscsaba, Gyulai út 32.
Tel.: +36 66/445-845
+36 66/529-382
<https://zwackkeri.hu>
E-mail: zwack@bszc.hu

Értékelőlap egybefüggő szakmai gyakorlat
(Leadása az osztályfőnöknek a tanév első tanítási napján.)

Békéscsabai SZC Zwack József Technikum és Szakképző Iskola
5600 Békéscsaba, Gyulai út 32.

.....
tanuló neve, osztálya

A duális képzőhelyen eltöltött **egybefüggő** nyári gyakorlat szervezése

202..... és 202..... között

Szakma megnevezése	Teljesített órák száma
szakács (4 1013 23 05)	
Minimum összesen	

12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet **227. §** (2) bekezdésére hivatkozva „Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlatról való igazolt és igazolatlan mulasztása meghaladja a szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak húsz százalékát, a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az évfolyam követelményeit nem teljesítette és magasabb évfolyamba nem léphet. Az igazolatlan mulasztás nem haladhatja meg a szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak öt százalékát. Az igazolatlan mulasztást a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy pótolni köteles. Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy mulasztása az e bekezdésben meghatározott mértéket eléri, és a mulasztását a következő tanév megkezdéséig pótolja, magasabb évfolyamba léphet.”

A tanuló értékelésének szempontjai	Minősítése			
	kitűnő	jó	kielégítő	hiányos
Külső megjelenés, személyi higiénia				
Kommunikáció				
Gépek, berendezések, eszközök használata				
Nyersanyaggal való gazdálkodás				
Higiéniai előírások betartása (HACCP)				
Munkavédelmi és tűzvédelmi előírások betartása				
Szakmai elhivatottság, elkötelezettség				
Fejlődőképesség, önfejlesztés				
Rugalmasság				
Kompromisszumkészség				
Irányítási készség				
Rendszerező képesség				
Új ötletek, megoldások kipróbálása				
Harmóniára, esztétikára való törekvés				
Szakmai ismeretek				

Hatályos: 2020. 09. 01.
Szakács 4 1013 23 05

Kérjük, írjon a megfelelő rovatba X-et! A nem értékelhető rovatot kérjük kihúzni!
További észrevételek, megjegyzések:

A tanuló minősítése osztályzattal:

	Számmal	Betűvel
Szakmai megítélése:		
Szorgalma:		
Magatartása:		

Kelt.,évhó nap

.....

Duális képzőhely

aláírás

PH.

Az értékelő lap aláírások és bélyegző nélkül nem érvényes.

TARTALOM

1 A SZAKMA ALAPADATAI	2
A tanulási területekhez rendelt tananyagok és témakörök óraszámja évfolyamonként	3
3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA	4
3.4 Szakács – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület	4
Ételkészítési ismeretek, tevékenységek tantárgy	4
3.4.1 Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tananyag	4
3.4.2 Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tananyag	7
3.4.3 Ételkészítés-technológiai ismeretek tananyag	9
3.4.4 Ételek tálalása tananyag	13
4 ÉRTÉKELÉS	15
5 RÉSZSZAKMA	16
5.1 A részsakma megnevezése: Szakácssegéd	16
6 Egybefüggő szakmai gyakorlatra	16
Értékelőlap egybefüggő szakmai gyakorlat	17