****

**VESZPRÉMI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM SZENT-GYÖRGYI ALBERT TECHNIKUM ÉS KOLLÉGIUM**

**KÉPZÉSI PROGRAM**

|  |  |
| --- | --- |
| **Az ágazat megnevezése:** | *Turizmus-vendéglátás* |
| **A szakma megnevezése:** | *Szakács* |
| **A szakma azonosító száma:** | *4 1013 23 05* |
| **A szakma szakmairányai:** | - |

**SZAKMA : SZAKÁCS**

**1/9-3/11. és 1-2. évfolyam**

**(NAPPALI)**

**2022.09.01-től**

**Tantárgy alapú oktatás alkalmazása**

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

**I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK**

**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* |

**2. Képzési és Kimeneti Követelmények és Programtantervek:**

Az Szkt. 11. § (2) bekezdése szerint:

„a képzési és kimeneti követelményeket – a Kormány adott ágazatért felelős tagjának egyetértésével – a szakképzésért felelős miniszter hivatalos kiadványként az általa vezetett minisztérium honlapján (a továbbiakban: honlap) teszi közzé.”

<https://szakkepzes.ikk.hu/kkk-ptt>

A Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) tartalmát a szakképzés rendszerének átalakításához kapcsolódóan az Szkr. 12. §-a határozza meg.

A Képzési és Kimeneti Követelmények tartalmazzák:

* A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírását;
* A szakképzésbe történő belépés feltételeit;
* A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételeket;
* Kimeneti követelményeket;
* Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjait;
* A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjait;
* Részszakmára vonatkozó előírásokat.

A **programtantervek** tartalmát az Szkr. 13. § (2) bekezdése határozza meg.

A programtantervek az alábbiak szerint épülnek fel:

* A szakma alapadatai;
* A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként;
* A tanulási területek részletes szakmai tartalmának leírása;
* A részszakmák ajánlott szakmai tartalma.

A Képzési és Kimeneti Követelmények tartalma, vizsgaleírása, valamint a programtantervek alapján került kidolgozásra a **képzési program**.

**II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

**1. A tanulási terület tartalmi elemei (óraterv)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A tanulási terület foglalkozásainak óraszáma évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | | | | | |
| Szakács | | Az oktatás évfolyama | | | | | Az oktatás összes óraszáma | |
| 1/9. | 2/10. | 3/11. | 1. | 2. | 1/9-3/11. | 1-2. |
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az évfolyam heti óraszáma | | | | | Éves óraszám | |
| Munkavállalói ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 0,5 |  |  |  |  | 18 |  |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv |  |  | 2 |  | 2 | 62 | 62 |
| Turizmus-vendéglátás ágazati alapozás | A munka világa | 2 |  |  | 2 |  | 72 | 72 |
| IKT a vendéglátásban | 2 |  |  | 2 |  | 72 | 72 |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek/Az ételkészítés alapjai | 3 |  |  | 3 |  | 108 | 108 |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek /A cukrászati termelés alapjai | 3 |  |  | 3 |  | 108 | 108 |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek / A vendégtéri értékesítés alapjai | 3 |  |  | 3 |  | 108 | 108 |
| Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek /A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3 |  |  | 3 |  | 108 | 108 |
| Szakács- középszintű képzés | Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás |  | 4 | 3 | 3 | 2 | 237 | 170 |
| Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |  | 2,5 | 2 | 2 | 2 | 152 | 134 |
| Ételkészítés technológiai ismeretek |  | 16 | 16 | 5 | 20 | 1072 | 800 |
| Ételek tálalása |  | 2,5 | 2 | 2 | 2 | 152 | 134 |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 134 | 134 |
| Tanulási terület összóraszáma: | | 16,5 | 27 | 26 | 30 | 30 | 2403 | 2010 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat | |  | 175\* |  | 200\* |  |  |  |

**A csoportbontásban tartott órákat \*-gal jelöljük meg az óraszámnál.**

**2. A szakirányú oktatás megszervezése**

***2.1. A szakirányú képzés megosztása a duális partnerrel:***

*(A duális partnerrel aláírt nyilatkozat alapján.)*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tantárgy | Éves óraszám | | Ennek megoszlása (óra) | | | |
| Elmélet | Gyakorlat | Iskolai | | Duális partnernél | |
| Elmélet | Gyakorlat | Elmélet | Gyakorlat |
| 10. évfolyam |  |  |  |  |  |  |
| Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás |  | 144 |  | 72 |  | 72 |
| Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |  | 90 |  | 36 |  | 54 |
| Ételkészítés technológiai ismeretek |  | 576 |  | 126 |  | 450 |
| Ételek tálalása |  | 90 |  | 36 |  | 54 |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás | 72 |  | 72 |  |  |  |
| 11. évfolyam |  |  |  |  |  |  |
| Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás |  | 93 |  | 31 |  | 62 |
| Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása |  | 62 |  |  |  | 62 |
| Ételkészítés technológiai ismeretek |  | 496 |  | 124 |  | 372 |
| Ételek tálalása |  | 62 |  |  |  | 62 |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás | 62 |  | 62 |  |  |  |
| **Összesen:** | **134** | **1613** | **134** | **425** |  | **1188** |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat: |  | **175\*** |  |  |  | **175\*** |

***2.2. Oktatásszervezés módja:***

*(megfelelő rész kiválasztása)*

a) héten belüli váltással: ……nap iskolai oktatás, ……nap duális képzőhelyen történő oktatás;

b) heti váltással (A és B hét): egyik héten iskolai oktatás, másik héten a duális képzőhelyen történő oktatás;

**c) tömbösített oktatás: 9. ÉVFOLYAM, 10. ÉVFOLYAM JANUÁR 15-IG, valamint 11. ÉVFOLYAM JANUÁR 15-TŐL a képzés befejezéséig tartó időszakban iskolai oktatás, 10. ÉVFOLYAMON JANUÁR 15-től 11. ÉVFOLYAM JANUÁR 15-ig tartó időszakban a duális képzőhelyen történő oktatás.**

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszáma és ajánlott szervezési módja** *(napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):* ***Figyelem****! A projekteket úgy kell meghatározni, hogy az elméleti foglalkozásokkal együtt lefedjék a tanulási területek összes óraszámát!* | Projektfeladat 1*.* | Tartalmi ismertetés | (óra) | *Pl. napi projektsáv* | *Pl. Felügyelet mellett végezhető* |
| 1. A vendégkör meghatározása, időpontja, várható létszáma, programja | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | *1. hét* | *Elkészül a program* |
| 2. Feladatok, időbeosztás | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | *2. hét* | *Tervszerű munkavégzés* |
| 3. Rendezvény ételsora | A cukrászati termelés alapjai  Az ételkészítés alapjai | 6. | *3-4. hét* | *Alkalomnak megfelelő ételsor* |
| 4. Rendezvény italsora | Digitális eszközök a vendéglátásban  Az ételkészítés alapjai  A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | *3-4. hét* | *Alkalomnak megfelelő italsor* |
| 5. Csekklista | A vendégtéri értékesítés alapjai | 2. | *5. hét* | *Eszközismeret, eszközlista* |
| 6. Nyersanyagigény meghatározása, kalkuláció | A cukrászati termelés alapjai  Az ételkészítés alapjai  A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | *5. hét* | *Nyersanyagok megismerése, kiválasztása* |
| 7. Dolgozókkal szemben támasztott követelmények | Alapvető szakmai elvárások  Kommunikáció és vendégkapcsolatok  Munkabiztonság és egészségvédelem  A cukrászati termelés alapjai | 3. | *1. hét* | *Elvárásoknak megfelelő munkavégzés* |
| 8. Technikai háttér | Az ételkészítés alapjai  A vendégtéri értékesítés alapjai | 2. | *6. hét* | *Együttműködés a partnerekkel* |
| 9. Marketing | Digitális eszközök a vendéglátásban  Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  Alapvető szakmai elvárások | 4. | *3-4. hét* | *Megfelelő figyelemfelkeltés* |
| 10. Költségvetés | Kommunikáció és vendégkapcsolatok  A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | *5. hét* | *Bevételek, kiadások megtervezése* |
| 11. Eladási ár meghatározása | Munkabiztonság és egészségvédelem  A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | *6. hét* | *Versenyképes eladási ár meghatározása* |
| 12. Szálláshelyek megkeresése, vendégek elszállásolásának megszervezése | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 6. | *3-4. hét* | *Teljes körű szolgáltatás nyújtása* |
| 13. Előrendelések felvétele | Digitális eszközök a vendéglátásban | 4. | *4. héttől* | *Vendég kommunikáció, teltházas lesz a rendezvény* |
| 14. Alapanyagok beszerzése, készletezése, raktározása | A cukrászati termelés alapjai  Az ételkészítés alapjai | 6. | *6. hét* | *Beszerzési források és szakosított tárolás megismerése, megvalósítása* |
| 15. Menüsor elkészítése | A cukrászati termelés alapjai  Az ételkészítés alapjai | 18. | *7-10. hét* | *Fogyasztható ételsorok elkészítése* |
| 16. Italsor elkészítése | A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | *7-8. hét* | *Terítési műveletek, italok megismerése, készítése* |
| 17. Rendezvény előkészítő műveletei | A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | *9-10. hét* | *Helyszín előkészítése, dekorálása, terítése* |
| 18. Rendezvény lebonyolítása | A cukrászati termelés alapjai  Az ételkészítés alapjai  A vendégtéri értékesítés alapjai | 8. | *11. hét* | *Élményt nyújtunk a vendégnek!* |
| 19. Rendezvény befejező műveletei | A cukrászati termelés alapjai  Az ételkészítés alapjai  A vendégtéri értékesítés alapjai | 8. | *11. hét* | *Eredeti állapot visszaállítása, mosogatás, takarítás, raktárrend, szállítás, utókalkuláció* |
| 20. Értékelés | A cukrászati termelés alapjai  Az ételkészítés alapjai  A vendégtéri értékesítés alapjai  A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 6. | *1-11. hét* | *Visszajelzés a résztvevőknek, önértékelés* |

**4. Maximális csoportlétszám (fő): 12 fő**

**5. Értékelés**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása** (diagnosztikus értékelés): | Szintfelmérő feladatlappal. | |
| **A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (**formatív értékelés): | Tanulói feleletek, a rövid idejű dolgozatok íratása, valamint az írásbeli házi feladatok ellenőrzése. | |
| **Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés** (szummatív értékelés): | **Írásbeli** | Nagyobb tananyagrészek végén íratott témazáró dolgozatok. Több óra anyagáról számot adó beszámolók. |
| **Gyakorlati feladat** | Gyakorlat során megvalósuló munkafolyamatok, elkészített feladatok, termékek értékelése szóbeli számonkéréssel kiegészítve. |
| **Az érdemjegy megállapításának módja** (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat): | Tantárgyanként osztályzattal. Érdemjegyek, osztályzatok a tudás értékelésénél a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), illetve elégtelen (1). | |

**6. Beszámítás feltételei**

Előzetes tanulmányok beszámítása: bizonyítvánnyal igazolt, előzetesen eredményesen teljesített tantárgyi tartalmak a képzésbe beszámíthatók a tanuló kérelme alapján. A kérelmet az intézmény igazgatójának kell benyújtani. Az igazgató a beszámításról határozatot hoz.

**7. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

**Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

**Munkavállalói ismeretek tantárgy** **18 óra**

A tantárgy tanításának fő célja:

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

**A tantárgy témakörei**

**Álláskeresés**

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

**Munkajogi alapismeretek**

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, köz-alkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

**Munkaviszony létesítése**

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

**Munkanélküliség**

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

**Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 62/62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

**Munkavállalói idegen nyelv tantárgy** **62/62 óra**

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés-re jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

**A tantárgy témakörei**

**Az álláskeresés lépései, álláshirdetések**

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (íráskészség).

**Önéletrajz és motivációs levél**

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

**„Small talk” – általános társalgás**

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

**Állásinterjú**

A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

**Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 576/576 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el.

A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.

Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

**A munka világa tantárgy** **72/72 óra**

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

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

**A tantárgy témakörei**

**Alapvető szakmai elvárások**

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

**Kommunikáció és vendégkapcsolatok**

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

**Munkabiztonság és egészségvédelem**

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

**IKT a vendéglátásban tantárgy** **72/72 óra**

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működés-ének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

**A tantárgy témakörei**

**Digitális eszközök a vendéglátásban**

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

**Digitális tananyagtartalmak alkalmazása**

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

**Digitális eszközök a turizmusban**

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök meg-ismerése, gyakorlati alkalmazásuk

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek

A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

**Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy** **432/432 óra**

A tantárgy tanításának fő célja:

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

**A tantárgy témakörei**

**A cukrászati termelés alapjai**

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapműveletek gyakorlása:

* Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
* Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
* Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
* Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
* Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-esetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
* Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

**Az ételkészítés alapjai**

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei) Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

**A vendégtéri értékesítés alapjai**

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései

Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alapműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

**A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai**

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

* Balaton – egészségturizmus = Hévíz
* Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
* Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
* Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó
* Budapest – hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

* Balaton
* Sopron-Fertő térség
* Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
* Dunakanyar térség
* Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség
* Budapest
* Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus Hivatásturizmus Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsoló-dó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

**Szakács – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 1747/1372 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

**Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy** **237/170 óra**

A tantárgy tanításának fő célja:

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

**A tantárgy témakörei**

**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.

**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)

**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, koncentrálás) 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.

**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 aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, 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 töltelékként, habgaluskaként hasznosítható

**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

**Bundázási eljárások**

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

* natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

**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

**Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)**

Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

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

**Pékáruk és cukrászati alaptészták**

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.

**Savanyítás, tartósítás**

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

**Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 152/134 óra**

A tantárgy tanításának fő célja:

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

**A tantárgy témakörei**

**Kéziszerszámok**

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.

**Hűtő- és fagyasztóberendezések**

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

**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, kombipá-rolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz-helyek).

**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- et, 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.

**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
* Gőzfúvóka vízkőmentesítése
* Gőzgenerátor ürítése
* SelfCookingControl üzemmód
* Előmelegítés funkció ismerete, programozása
* Cool down program alkalmazása
* Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

**Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy** **1072/800 óra**

A tantárgy tanításának fő célja:

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

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

**A tantárgy témakörei**

**Főzés**

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy étel kiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

* Forralás: tészták, levesbetétek, köretek
* Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
* Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
* Posírozás: bevert tojás
* Beforralás: fűszerkivonatok
* Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása
* Blansírozás: zöldségek előfőzése
* Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

**Gőzölés**

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: felfújtak

**Párolás**

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló-lé 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, pörköltek

**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 fa-szén felett, speciális esetben tészta, 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
* Pirítás: 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 hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyag képzés
* 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 húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

**Sütés II.**

Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):

* Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
* Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
* Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
* Melegen füstölés
* Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

**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.

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

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

**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 alap-anyagokat és technológiákat.

**Ételkészítés árukosárból**

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsort, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

**Ételek tálalása tantárgy** **152/134 óra**

A tantárgy tanításának fő célja:

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonalitás fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladat-hoz 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.

**A tantárgy témakörei**

**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, 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 tálat.

**Szezonális alapanyagok használata**

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.

**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.

**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 szezonalitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

**Rendezvényekkel kapcsolatos teendők**

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

**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.

**Büfék összeállítása és tálalása**

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.

**Kalkuláció összeállítása**

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.

**Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy** **134/134 óra**

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

**A tantárgy témakörei**

**Áruátvétel**

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. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

**Árugazdálkodási szoftverek használata**

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

**Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése**

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok lét-számához igazítják.

**Az anyagfelhasználás kiszámítása**

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.

**Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása**

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.

**Raktározás**

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő-en 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.

**Árképzés**

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.

**Bizonylatolás**

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.

**Elszámoltatás**

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

**Készletgazdálkodás**

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és - csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

8. A KÉPZÉS ÓRASZÁMAI ÉVFOLYAMONKÉNTI BONTÁSBAN/HÉT

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgyak** | | **9. évfolyam** | **10. évfolyam** | | **11. évfolyam** | |
| **Iskola** | **Duális képző** | **Iskola** | **Duális képző** |
| Közismereti tantárgyak | Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 |
| Idegen nyelv | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 |
| Matematika | 2 | 2 | 0 | 1 | 0 |
| Történelem és társadalomismeret | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Természetismeret | 3 | 0 | 0 |  | 0 |
| Testnevelés | 4 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| Osztályközösség-építő Program | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| Pénzügyi és munkavállalói ism. | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Digitális kultúra | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| Szakmai tantárgyak | Munkavállalói ismeretek | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Munkavállalói idegen nyelv | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| A munka világa | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| IKT a vendéglátásban | 1,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Termelési alapismeretek/az ételkészítés alapjai | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Termelési alapismeretek/ cukrászati termelési alapismeretek | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Termelési alapismeretek/értékesítési alapismeretek | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Termelési alapismeretek/turisztikai alapismeretek | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás | 0 | 1 | 2 | 0,5 | 2 |
| Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása | 0 | 0,5 | 1,5 | 0 | 2 |
| Ételkészítés technológiai ismeretek | 0 | 3 | 12,5 | 2,5 | 11,5 |
| Ételek tálalása | 0 | 1 | 1,5 | 0 | 2 |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás | 0 | 2 | 0 | 2,5 | 0 |
| **Heti összes óraszám** | | **34** | **16,5** | **17,5** | **16,5** | **17,5** |