



Nógrád Vármegyei SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari
Technikum és Szakképző Iskola

3100 Salgótarján, Zemlinszky Rezső út 4. OM azonosító: 203048/020
☎ (32) 412-504 📠 (32) 510-290 kereskedelmi-nmszc.hu

KÉPZÉSI PROGRAM
szakács - középszintű képzés

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

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

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus- vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Szakács
3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 23 05
4.	A szakma szakmairányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részzszakmák megnevezése:	Szakácssegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartamai:	175óra

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

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács,	Ismeri a feladatokat elvégzésének sorrendjét, a	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság	A napi munkafeladatokat elvégzése közben

	főszakács, ételmezésvezető, főszakács-helyettes, ételmezésvezető-helyettes) kérésait munkavégzés közben.	megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.	mentén választja az optimális feladatmegoldást.	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, zöltségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az izhatások 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 munkai 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 munkai szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
7	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.
8	Képes megkülönböztetni a rendezvények	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő	A munka jellegének és a megrendelés létszámának

	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 szezonálitást.	rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonálítás és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.
9	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás	Érteklcsi szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.

	árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit.	szerint gondolkodik, nem halmaz fel többlétkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	
10	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a FIFO elvet. Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.
		és az azokat befolyásoló tényezőket.		
11	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Tőrekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
12	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Tőrekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a

	össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.		rendezvény lebonyolítását, szem előtt tartja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.	szükséges eszközöket és alapanyagokat.
13	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.
14	Árúkosárból menüsor állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.	Törekszik az árúkosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.

10. évfolyam szakirányú oktatás			
Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Duális képzőhely
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	108	Előkészítés	Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, származások, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostírány fogalmával.
		Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Fejletkeztetés: fenyezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabo-zás, szűrés Formaadás: kiszűrés, 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, fűszerzacsókó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)
			A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készü-lő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelenősen kevesebb sói és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentrálas) ezek az ízek felerősődnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvé-geznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöltség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

Konyhai berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása	72	Alapkészítmények	A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket: – fűszervajak: hidegen és melegén kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevék: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zölidségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak. – egyszerű gyűrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, körteek készítésé-hez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habga-luskaként használható
		Sűrítési eljárások	A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat: – a lisztrel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztzörzés, 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 (tejfől, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzsóval, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés
		Bundázási eljárások	A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat: – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortésza 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
		Mártások	
Konyhai berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása	72	Kézi számszámok	A tanulók megismerik a kéziszámszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak késsz élni. Üzenbiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolá-sukról.
		Hűtő és fagyaszto berendezések	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztoberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyaszto- és sokkolókészülékeket.

	Főző és sütő berendezések	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).
	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, fagylatot, 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 csökkentése-re alkalmas berendezést. -- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni. -- Sous-videurmer: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

	Főzés	A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig fit-gyelemben vesznek a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. Ajánlás: -- Forralás: tészta, levesbetétek, köret -- Gyöngyöző forralás: húskezesek, erdőkezesek -- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sültített levesek Posztrozás: bevert tojás -- Beforralás: fűszerkezesek -- Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása -- Blansirozás: zöldségek előfőzése -- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hűvelyesek esetén
Ételkészítés technológiai ismeretek	414	

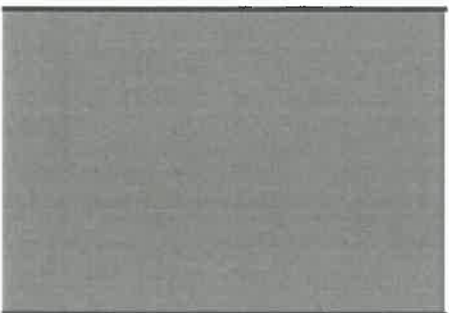
Gőzölés	A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelné, programozni tudják a gő-zöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeit. Kiválóan alkalmas a könnyű rosiszterkeztű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozási igényű vendégek étkeztetésénél. Ajánlás: - Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zoldsegek - Közvetett gőzölés: felfújta
Párolás	A tanulók elismerik a párolási technikákat. Értik az elősítés, a rövid vagy hosszú pároló-lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészenek elkészítéséhez alkalmasak. Ajánlás: Egyszerű (együtemű) párolás: - Halak (rövid lében) - Gyümölcsök Összetett párolások: - Húszeletek - Nagybobb darab húsok (brezfozás, poelle) - Apró húsok, pörköltök

		Sütés 1. A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítenő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések: – Nyáron 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 roslapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevéssé forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe for-gatott halak és panírozott húsok sütése – Piritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek györs, ma-gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szarkácsfák-lyával – Sугарзú hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamine vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bó olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkrok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortészta)ba mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén
Ételek találása	36	Alapvető találási formák, lehetőségek A témakör elcsajátítását követően a tanulók ismerik a találócszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a találási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostírányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendszeren és arányosan találják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek találási időrendben meghatá-rozni a rendelesekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a találási módokat. Tiszta-ban 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 találócszköz-t. Fokozottan ügyelnek a tisztságra, a tálat étel és tányért, tál hőmérsékletére. Ismerik a szer-vizsmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el „megkomponálják” a tálat. Szezononális alapanyagok használata Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott ételkészítésművészetnek leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát. Heti menük összeállítása Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallerg-ákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakít-ják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

10. évfolyam szakirányú oktatás

Tanár	Éves óraszám	Témakör	Iskolai tanműhelyi gyakorlat
		Főzés	A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig fi-gyelembe 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: paradicsomhámzás, csontok forrázása – Blansírozás: zöltségek 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. Kezeleni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad-ja a legteljesebb és tisztább íze-ket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmisze-rek puhtítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésé-nél. Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöltségek – Közvetett gőzölés: felfűjtak

Előkészítés 36 óra
Ételkészítés
108 óra



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 (brezírózás, poelle) – Apró húsok, pörköltök
---------	--

		gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasszják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légterű 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 rostapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe for-gatott halak és panírozott húsok sütése – Pírtás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok zöldségek gyors, ma gas 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 pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknel (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok
	Sütés I.	
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 rostírányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatá-rozni a rendelkezésekben szereplő tételket. 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. Kiválaszt-ják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálatl étel és tányér, tál

Ételek találása 36 óra	
	hőmérsékletére. Ismerik a szer-vizmódokat és azok kellékeit. Tudják,
	miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálat.
Szezononális 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.
Heti menük összeállítása	Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítani 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 szezonálításra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

11. évfolyam szakirányú oktatás

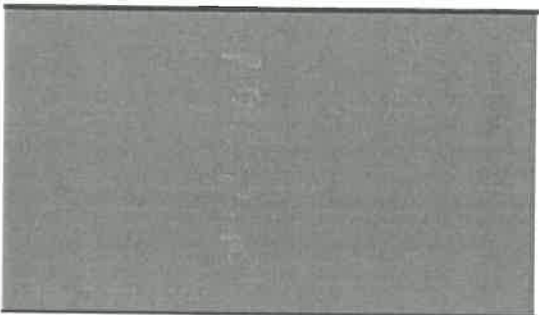
Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Duális képzőhely
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	31	Töltelékek árúk (kolbászok, terrinek, pásté- tomok, galantinok)	Megismereti, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: -- kolbászok, hurrak -- galantinok, ballotine -- pástétomok -- terrinek
		Pékárúk és cukrászati alapételek	A tanulók megérik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alapételeket. Kelt, omlás, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász se-gítségével kiflit és egyszerűbb kenyeret készítenek.
		Savanyítás, tartósítás	A tanulók megérik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszán eltartható savanyított zöldegeket és gyümölcsöket készítenek.
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	62	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	Mélységében ismeri a használatban lévő gépek és berendezések betüzelési, karbantartási és programozási folyamatait. Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat: -- Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelem szempontok figyelembevételével. -- Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével -- A készülék funkcionális elemei -- Gőzgenerátor vízkörmentesítése -- Gőzfűvőka vízkörmentesítése -- Gőzgenerátor tisztítása -- SelfCookingControl üzemmód -- Előmelegítés funkció ismerete, programozása -- Cool down program alkalmazása -- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

Ételkészítés technológiai ismeretek	310	Sütés II. Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütőt zöldség vagy térszátelemek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós térsziák (pl. aranygaluska, kenyér, pékárú) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a levegőverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot Különleges technológiák A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírukban, 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 pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan meghatartott hőmérséklet mel-letti meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjécsatlakozás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzzák. 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 éttérmi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat: – Térsziakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlos, élesztős, leveles, fontázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás térsziák) – Alapkrémek és alapkrémekből lizesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürek, zselék, töltelések) – Édes és sós töltelések – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felújítók, pudringok – Mártások, öntetek Speciális ételek (mentes, kímélő) A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és mentiltet hozzon létre a speciális igényekkel érintő vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.
-------------------------------------	-----	--

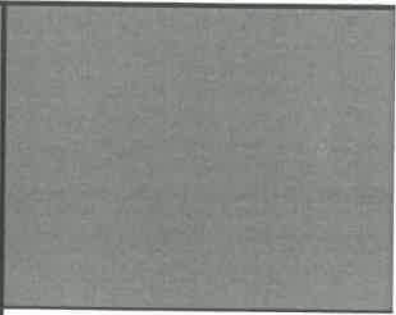
		Ételkészítés árukosárból	A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagok-ból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüt, amelyben bemutatják kreativitásu-kat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az álta-luk elkészített menüt.
--	--	---------------------------------	---

Ételek tálalása	31	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Áltájták a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és ke-zelnek.
		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 szezonálitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felelősek a büfé, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az ét-kezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.
		Kalkuláció összeállítása	A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menü-höz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonálitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételleket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Iskolai tanműhelyi gyakorlat
Ételkészítés technológiai ismeretek 108 óra		Sütés II.	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperten): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy térszaetélek (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 zsírukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmér-sékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészí-tett élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mel-lett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazták. 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 életermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlás, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelések) – Édes és sós töltelések – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyaltkészítés alapjai és a fagyalttájták (fagyalt, 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 alapanyagok-ból megalkotnak egy legalább háromfogatós menüsört, amelyben bemutatják kreativitásu-kat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az álta-luk elkészített menüt.
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Áltatják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és ke-zelnek.
Nemzetközi ételismeret	Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén

Ételek találása 1 óra

		változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.
Büfék összeállítása és tálalása		Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkeztést, figyelembe veszik és össz-szehangolják a konyha kapacitását, a szezonálitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az ét-kezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.
	Kalkuláció összeállítása	A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menü-höz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonálítás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

Kelt: Salgótarján, 2023. szeptember 12.



Barta Rita

igazgató



Nógrád Vármegyei SZC Kereskedelmi és

Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola

Szakképző intézmény



Lenkó László

ügyvezető

Duális képzőhely

DEVIA TOP KFT.
1101 BUDAPEST,
Hungária kft. 5-7. 14. ép.
Adószám: 23694105-2-42
10400786-50526584-06801002