

Nógrád Megyei SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari
Technikum és Szakképző Iskola



3100 Salgótarján, Zemplinszky Rezső út 4.
☎ (32) 412-504 📠 (32) 510-290

OM azonosító:203048/020
<http://www.ker-st.hu>

KÉPZÉSI PROGRAM

szakács - középszintű képzés

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

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

1.	Az ágazat megnevezése:	<i>Turizmus- vendéglátás</i>
2.	A szakma megnevezése:	<i>Szakács</i>
3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 23 05
4.	A szakma szakmalrányai:	-
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 részszakmák megnevezése:	Szakácssegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	175óra

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

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megérti, értelmezi a felettesi (vezetőszakács,	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság	A napi munkafeladatok elvégzése közben
	főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit 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	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az

			(ízében, állagában, kinézetében)	által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
			legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	
3	<p>Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).</p>	<p>Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.</p>	<p>Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítőszerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.</p>	<p>Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.</p>
4.	<p>Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.</p>	<p>Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.</p>	<p>Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.</p>	<p>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.</p>

5.	<p>Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.</p>	<p>Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.</p>	<p>Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.</p>	<p>Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.</p>
7	<p>Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez,</p>	<p>Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és</p>	<p>Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az</p>	<p>Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.</p>
	<p>(sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.</p>	<p>elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.</p>	<p>információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.</p>	
8	<p>Képes megkülönböztetni a rendezvények</p>	<p>Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a</p>	<p>Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő</p>	<p>A munka jellegének és a megrendelés létszámának</p>

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

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

	<p>össze, figyelembe veszi a</p> <p>menükínálatot, valamint a</p> <p>rendezvény</p> <p>lebonyolításához szükséges</p> <p>alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.</p>		<p>rendezvény</p> <p>lebonyolítását, szem előtt tartja a</p> <p>megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.</p>	<p>szükséges eszközöket és alapanyagokat.</p>
13	<p>Készletekkel gazdálkodik.</p>	<p>Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.</p>	<p>Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés</p> <p>ráfordításainak jelentőségét.</p>	<p>Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten</p> <p>tartja a készletek nagyságát az üzletben.</p>
14	<p>Árukosárból menüsört állít össze és készít el.</p>	<p>Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.</p>	<p>Törekszik az árukosárból létrehozható</p> <p>tökéletes menü elkészítésére.</p>	<p>Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést,</p> <p>összeállítást és az elkészítést.</p>

10. évfolyam szakirányú oktatás

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Duális képzőhely
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	108	Előkészítés	<p>Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.</p> <p>A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.</p>
		Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	<p>A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:</p> <p>Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés</p> <p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés</p> <p>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás</p> <p>Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p> <p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p> <p>Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>
		Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	<p>A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforrálás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.</p> <p>Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes piritást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.</p> <p>Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.</p>

		Alapkészítmények	<p>A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikusan készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöldegek és gyümölcsök aromatiszálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható - muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habga-luskaként használható
		Súrtési eljárások	<p>A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző súrtési eljárásokat: – a lisztrel történő súrtés fajtái: rántások, lisztiszórás, habarás, beurremanié, súrtés szárazon pirtott liszt felhasználásával – keményítők használata</p> <ul style="list-style-type: none"> – egyéb súrtők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel súrtése saját anyagával – súrtés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – súrtés zsemlemorzsával, kenyérral – burgonyával történő súrtés
		Bundázási eljárások	<p>A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta
		Mártások	<p>A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:</p> <ul style="list-style-type: none"> – francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása – egyéb meleg mártások készítése
Konyhai berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása	72	Kézi szerszámok	<p>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.</p>
		Hűtő és fagyasztó berendezések	<p>A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.</p>

		<p>Főző és sütő berendezések</p>	<p>Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sű-tőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sűtőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipá-rolók, mikrohullámú sűtők, főzőlűstők, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz-helyek).</p>
		<p>Egyéb berendezések és gépek</p>	<p>Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító kony-hai 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. – Szűrtű- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkenté-sére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berende-zést is képesek beállítani és használni. – Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.</p>
<p>Ételkészítés technológiai ismeretek</p>	<p>414</p>	<p>Főzés</p>	<p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják ké-szíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig fi-gyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. Ajánlás: – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyözű forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrtített levesek – Poszírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszer kivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blanszírozás: zűldségek előfűzése – Fűzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hűvelyesek esetén</p>

Gőzölés	<p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeln, 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.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfűjtak
Párolás	<p>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.</p> <p>Ajánlás:</p> <p>Egyszerű (együtemű) párolás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök <p>Összetett párolások:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Húszeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltök

		Sütés I.	<p>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.</p> <p>Nyílt légtérű sütések:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, 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 szakácsfák-lyával – 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 (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérszöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sőr- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) csotcán
Ételek tálalása	36	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	<p>A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatá-rozni 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, tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál 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 tálalt.</p>
		Szezononális alapanyagok használata	<p>Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfele-lő elő- és elkészítési technológiát.</p>
		Heti menük összeállítása	<p>Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallér-giákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakít-ják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.</p>

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 szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

10. évfolyam szakirányú oktatás

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Iskolai tanműhelyi gyakorlat
Előkészítés 36 óra Ételkészítés 108 óra		Főzés	<p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrálás: paradicsomhámzás, csontok forrálása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén
		Gőzölés	<p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelné, 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.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak



Párolás	<p>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:</p> <p>Egyszerű (együtemű) párolás:</p> <ul style="list-style-type: none">– Halak (rövid lében)– Gyümölcsök <p>Összetett párolások:</p> <ul style="list-style-type: none">– Hússzeletek– Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)– Apró húsok, pörköltök
---------	--

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	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pásté- tomok, 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 sütnék alaptésztákat. Kelet, omiós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnék.
		Savanyítás, tartósítás	A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	62	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 – Gőzfűtőka vízkőmentesítése – Gőzgenerátor őrítése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

Ételkészítés technológiai ismeretek	310	Sütés II.	<p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>A tanulók megtanulják beállítani a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot</p>
		Különleges technológiák	<p>A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:</p> <p>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 pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p>
		Cukrászat	<p>A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek
		Speciális ételek (mentes, kímélő)	<p>A tanuló képessé válik arra, hogy ételleket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.</p>

		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, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.
--	--	--------------------------	--

Ételek tálalása	31	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 elkészítéskor 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 menü-höz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Iskolai tanműhelyi gyakorlat
Ételkészítés technológiai ismeretek 108 óra		Sütés II.	<p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospërben):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaiuska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése <p>A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.</p>
		Különleges technológiák	<p>A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:</p> <p>Konfitálás: húsok saját zsírukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetében ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsá, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p>

		Ételek találása 1 óra
<p>A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különböző élelmiszer-technológiákat, és képessé válnak ezeket otthoni cukrászati technológiákba, és képessé válnak ezeket kombinálni komplex tányérszeretettel alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tésztaalkotás technológiák (gyúrt és kevert omlás, élesztős, leveles, forrázott, felfújt, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből készített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, törlékek) – Édes és sós törlékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyalalkotás alapjai és a fagyalalkotás (fagyalt, parté, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek 	<p>Cukrászat</p>	<p>Speciális ételek (mentes, kímélő)</p> <p>A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.</p> <p>A tanuló az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésre álló alapanyagokból megalkotnak egy legább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is bemutatják mutatói az általuk elkészített menüt.</p> <p>Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatát, megszervezni a catering konyhára eső részét. Általában a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és készítenek.</p>
<p>Ételkészítés árukészítés</p>	<p>Nemzetközi élelmiszer</p> <p>ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásokat és elkészítéstechnológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén</p>	<p>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</p>

<p>változtatás nélküli vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.</p>	<p>igény szerint megtervezik, létrehozzák a bútfeszalós elkészést, figyelembe veszik és össz-szehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégekör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a búfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.</p> <p>A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltítani az éppen szükségesség menü-höz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonáltság vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételleket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.</p>
<p>Búfét készítése és tálalása</p>	<p>Kalkuláció készítése</p>

Salgótarján, 2021. október 8.



Barta Rita
igazgató

Nógrád Megyei SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola

Szakképző intézmény

G-H Room Épker Kft
 3181 Karamcsalja, Rákóczi út 160.
 Adószám: 27290644-2-12
 Cégjegyzékszám: 12-09-010867

Papp Gábor
 törvényes képviselő
 G-H ROOM Épker Kft
 Duális képzőhely