

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 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 részszakmák megnevezése:	Szakácssegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	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 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) kéréselt 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) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
3	Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
4.	Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.

5.	<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, smirzízrozás, 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</p> <p>igények alapján összeállítja,</p> <p>megtervezi a rendezvény</p> <p>jellegének</p> <p>megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze,</p> <p>figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.</p>	<p>rendezvényekre vonatkozó</p> <p>menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.</p>	<p>elképzeléseit,</p> <p>tanáccsal láthatja el igény esetén.</p>	<p>függvényében</p> <p>csapatot szervez, a munkafolyamatokat</p> <p>Irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a</p> <p>szezonális és a rendezvény</p> <p>jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.</p>
9	<p>A vendéglátó üzlet működéséhez</p> <p>szükséges</p>	<p>Ismeri az üzlet működéséhez szükséges</p> <p>árúkészlet</p> <p>kiszámtásának módját, az</p>	<p>A raktárkészlet meghatározásánál,</p> <p>tulajdonosi felfogás</p>	<p>Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint,</p> <p>anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.</p>

	<p>árúkészletet felméri, árut rendel, árut vesz át</p> <p>(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>menükfnálatot, 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 peccsenyelevek	<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, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirtást, 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 pácié vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromtizálására 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 hasznosítható
		Sűrtési eljárások	<p>A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrtési eljárásokat: – a lisztrel történő sűrtés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrtés szárazon pírított liszt felhasználásával – keményítők használata</p> <ul style="list-style-type: none"> – egyéb sűrtők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrtése saját anyagával – sűrtés tejtermékkel (tejfő, tejszín, vaj) – sűrtés zsemlemorzssával, kenyérrel – burgonyával történő sűrtés
		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 alpmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártásokelállítása – 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 szét szerelik 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 sütőket. Képesek rendeltetészerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, 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 konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagyialtot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük. – Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. – Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni. – Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.</p>
<p>Ételkészítés technológiai ismeretek</p>	<p>414</p>	<p>Főzés</p>	<p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. Ajánlás: – Forralás: tészták, levesbetétek, köretok – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Poszírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén</p>

Gőzölés	<p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják a gő-zöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad-ja 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"> - Hússzeletek - Nagyobb darab húsok (brezírózás, 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 (fritírozás): 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) esetén
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 tányérral melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányérral, 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>
		Szezonális alapanyagok használata	<p>Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszerfajta leginkább megfele-lő- és elkészítési technológiát.</p>
		Heti menük összeállítása	<p>Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallerg-jiakat. 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– Forrázás: paradicsomhámzás, csontok forrázása– 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. Kezeleni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.</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. 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 (brezírózás, poelle)– Apró húsok, pörkölték
----------------	--

		<p>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, bány, 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 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 (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok
	<p>Sütés I.</p>	<p>A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatá-rozni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat.</p> <p>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, tálát és tálalóeszközt.</p> <p>Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalit étel és tányér, tál</p>

Ételek tárolása 36 óra		<p>hőmérsékletére. Ismerik a szer-vizmódokat és azok kellékeit. Tudják,</p> <p>miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalást.</p>
	Szezonális alapanyagok használata	<p>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.</p>
	Heti menük összeállítása	<p>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.</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 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
		Pékárúk és cukrászati alaptészták	A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyeret 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 vízkömentesítése – Gőzfűvőka vízkömentesítése – Gőzgenerátor irtése – 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 Jospertben):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütőt 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 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 zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsza, 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>
		Cukrászat	<p>A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle ételmi 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 ételeket 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 alapanyagok-ból 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 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 menü-höz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Iskolai tanműhelyi gyakorlat
Ételkészítés technológiai ismeretek 108 óra		Sütés II.	<p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersen):</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 kombipárolón a páratartalmát 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 kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül például 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 rostos 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 ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alap-anyagokat és technológiákat.</p>
	Ételkészítés árukosárból	<p>A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagok-ból 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.</p>
Ételek találása 1 óra	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	<p>Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.</p>
	Nemzetközi ételismeret	<p>Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén</p>

