



Nógrád Vármegyei SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari
Technikum és Szakképző Iskola

3100 Salgótarján, Zemlinszky Rezső út 4.

☎ (32) 412-504 📠 (32) 510-290

OM azonosító: 203048/020

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 szakmaiirányai:	-
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapkutatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapkutatás
8.	Kapcsolódó részzszakmák megnevezése:	Szakácssegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	175 óra

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

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

	főszakács, ételmezésvezető, főszakács-helyettes, ételmezésvezető-helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.	mentén választja az optimális feladatmegoldást.	erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a feleltes 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 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.

	Munkáját a hatályos munkaiügyi 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 munkaiügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
5.				
7	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzítózás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatait. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	Rendszerezzi feladatait, összeűjíti a tevékenységeket, fogékony az 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 szezonalitást.	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	Erkölcsei szempontok és a munkaszerveződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.

	árúkészletet 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 halmoz fel többletkészletet. 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.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
12	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik 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 menüsort állít össze és készíti el.	Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.	Törekszik az árúkosárból létrehozható tőkélletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.

5. A szakirányú oktatás tervezett időtartama

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	2/10 évf: 21 óra/hét 3/11 évf: 17,5 óra/hét	84 % 70 %
2.	Belső-iskola gyakorlat (óra):	2/10 évf: 4 óra/hét 3/11 évf: 7,5 óra/hét	16 % 30 %
3.	A foglalkozások összes óraszámja:	2/10 évf: 25 óra/hét 3/11 évf: 25 óra/hét	100%

Értékelés:

A külső gyakorlóhelyeken az értékelést a diákokkal közvetlen kapcsolatot tartó munkatárs ill. a tanulófelelős közösen végzi. A hozzájuk kiadott tananyagok elsajátítását, gyakorlatátását kötelesek nyomon követni és a diákok tevékenységét érdemjeggyel értékelni. Az általuk megtanítandó tananyagot Szakirányú ismeret név alatt minősítik, havonta legalább egy érdemjegy adásával. a félév, év vége vagy az összefüggő szakmai gyakorlat elteltevel egy jeggyel zárnak. A szakképzési munkaszerződéssel rendelkező tanuló gazdálkodónál kapott érdemjegyei beszámítanak a féléves és év végi osztályzatokba. A szaktanárok a szakirányú ismeret keretében gazdálkodónál kapott érdemjegyeket bevezetik azokhoz a tantárgyakhoz, amelyek tartalma közös a szakirányú ismeret tartalmával. A gazdálkodónál kapott érdemjegyek 100%-os súllyal számítanak a tantárgyi átlagba. A tanév során az iskolai szakirányú oktatás során szerzett érdemjegyek 200%-os súllyal számítanak a tantárgyi átlagba.

10. munkafüzet

10. évfolyam szakirányú oktatás			
Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Duális képzőhely
Előkészítés és élelmiszertfeldolgozás	144	Előkészítés	Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, szárítás és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostitvány fogalmával.
		Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényszerzés, áttűzés, bevonás, demesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehámozás, szárítás Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szelelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)
		Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenylevek	A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sói és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforratás, koncentráció) ezek az izek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezzük egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezenél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöltség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

10

		Alapkészítmények A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – pácelevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromátikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldek és gyümölcsök aromátizálására szolgálnak. – egyszerű gyűrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható - muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként használható
		Süritési eljárások A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző süritési eljárásokat: – a lisztrel történő sürités fajtái: rántások, lisztiszorás, habarás, beurremanié, sürités szárazon piritott liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb süritők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel süritése saját anyagával – sürités tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sürités zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával történő sürités
		Bundázási eljárások A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat: – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, borészta
		Mártások A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: – francia alapmártások és belöltik képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártásokelőállítás – egyéb meleg mártások készítése
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	72	Kézi számszámok A tanulók megismerik a kéziszámszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerű gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról. Hűtő és fagyasztó berendezések A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

Főző és sütő berendezések	Ismerik a különböző hővel működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésükre használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombinátorok, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gázűzhelyek, 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. – Thermomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyűr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. – Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentése-re alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezés is képesek beállítani és használni. – Sous-vide runner: 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 képezni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mígig fi-gyelembe veszik a felhasználó alapanyag és technológia kapcsolatát. Ajánlás: – Forralás: térszák, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sülttett levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktaóban, pl. hűvelyesek esetén
Ételkészítés technológiai ismeretek	468

Gőzölés	A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeli, 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 rostszekerezett élelmisze-rek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozási igénylő vendégek étkeztetésé-nél. Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak
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 (egyttemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezinzás, poelle) – Apró húsok, pörköltök

			A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készíendő 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. kirtóskálács sütése – Roston sütés: fűszersütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté-lyon vagy japán grillen (hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): narúr 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 (szalander): erős pörzsanyag-lepzdődéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külő és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tészta-nál, mint például fánk-ok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortészta-ba mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén
Ételek táálása	72	Alapvető táálási főmák, lehetőségek	A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a táálóeszközöket, táányékokat, táalakat, kiegészítőket és a táálási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostírányra merőlegesen alkalmazzzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan táálják a főgás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek táálási időrendben meghatá-rozni a rendelkezésben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzzák a táálási módokat. Tiszta-ban vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a táányét melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, főgás jellegének, méretének megfelelő táányét, tálat és táálóeszköz-t. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a táalt étel és táányét, tál hőmérsékletére. Ismerik a szer-vizmódokat és azok kellekeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült főgást a táányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálat.
		Szezononális alapanyagok használata	Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az étel-t kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott étel-miszerípusnak leginkább megfele-lő elő- és elkészítési technológiát.
		Heti menük összeállítása	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.

Alkalmi menük összeállítása

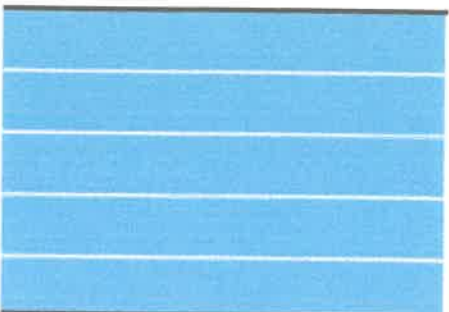
Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felme-rülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kérésait. Figyelnek a szezonáltságra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

10. évfolyam szakirányú oktatás

Tantárgy	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: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöltségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hűvelyesek esetén
		Gőzölés	A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják a gő-zöléshez 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 puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésé-nél. Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöltségek – Közvetett gőzölés: felfújtak

Előkészítés 0 óra
Ételkészítés

36 óra



Párolás	A tanulók elsajátítták 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 (brazírozás, poeille) – Apró húsok, pörköltök
---------	---

		A tanulóknak ismerniük a nyílt és zárt, valamint túrtúrtú húsok készítésének gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználálandó alapanyaghoz és a készítendő 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. kúntöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsíradékkal sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése – Pírtás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok zöldségek gyors, ma gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfaklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamber): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, 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 A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tiszta van annak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálat étel és tányér, tálat
		Sütés I.
		Alapvető tálalási formák, lehetőségek

Ételek találása	0 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 tálát.
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

Tanfárgy	Éves óraszám	Témakör	Duális képzőhely
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	47	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pásté- tomok, galantinok)	Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: – kolbászok, hunkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrine-ek
		Pékárú és cukrászati alapítészák	A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alapítészákat. Kelt, omlos, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász se-gítségével kifítt és egyszerűbb kenyereteket sütnek.
		Savanyítás, tartósítás	A tanulók megértik a savanyítás módját. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyí-tott zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.
			Mélységében ismerik használatban lévő gépek és berendezések betüzemelési, karbantartá-si és programozási folyamatait. Gőzpárolók esetében például megismerik az alábbiakat: – Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenő-r-zést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével. – Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószer-ek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkömentesítése – Gőzfűvóka vízkömentesítése – Gőzgenerátor tisztése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	62	Karbantartási és üzemeleti ismeretek	

Ételkészítés technológiai ismeretek	372	Sütés II. Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint el sajátítják az éjszakai sütési módot Különbözes 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 zsíradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe-dig hűvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan meghatartott hőmérséklet mel-lett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozanú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. Cukrászat A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle étermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tárgyértésszeretet alkotni. El sajátítják az alábbiakat: – Tészta készítése technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből izesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyalt készítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek Speciális ételek (mentes, kímélő) A tanuló képessé válik arra, hogy ételket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező 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 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.
--	--	--------------------------	---

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.
		Bütfék összeállítása és tálalása	Igény szerint megtervezik, létrehozzák a bütfészsztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonálítást és a vendégek ör öszszetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a bütfét, 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 tételüket rögzíteni manuáli-san vagy digitálisan.

ISKOLA			
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	31	Áruátvétel	Tiszta-ban vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítá-sára vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szárazosossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszatár)
		Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	Összegeyítjük az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.

		Raktározás	A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámojják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Iskolai tanműhelyi gyakorlat
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	16	Előkészítés	A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében beállítják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés művelési sorrendjét: válogatás, szárak és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostírány fogalmával.
		Élelmiszerfeldolgozás	Alapműveletek, alapkészítmények, sütítési eljárások, bundázás, mártások
		Sütés II.	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagrautin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegben füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elcsajátítják az éjszakai sütési módot.



31 óra



Különleges technológiák	A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsíryukban, zöltségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmér-sékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékai tartósítani lehet az elkészí-tett élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöltségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mel-let megáztatott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjéitalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.
Cukrászat	A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle élettermi cukrászati technoló-giákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsejättíják az alábbiakat: – Tészta-készítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, főrtázott, 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 fagyalt-készítés alapjai és a fagyaltíttíják (fagyalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, üntetek

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 szlkséges 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 kreatívításu-kaí, alapanyag-ismereitüket 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 találása		31 óra
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatokról, megszervezni a catering konyhára eső részét. Általítják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és ke-zeznek.	
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 találása	Ígény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és ősz-szehangolják a konyha kapacitását, a szezonálítást 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 szezonálás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.	

Kelt: Salgótarján,


Barta Rita
igazgató



Nógrád Vármegyei SZC Kereskedelmi és
Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola
Szakképző intézmény

HAMIZOL BÜFÉ | Gyüre Zoltán E.Y.
3161 Kishartyán, Rákóczi út 82.
Adószám: 58675504-2-32
Nyilv. tart. szám: 57023193
OTP Bank.: 11741000-25621624


Gyüre Zoltán
egyéni vállalkozó

Hamizol büfé
Duális képzőhely