

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
kereskedelmi-mmszc.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 alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részs szakmák 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 feleltesei (vezetőszakács, a	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét,	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság	A napi munkafeladatok elvégzése közben

	főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kérésait munkavégzés közben.	megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.	mentén választja az optimális feladatmegoldást.	erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
2	Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végéz.	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, számszámokat.	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 munkaügyi 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 munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
5.				
7	Hidegkonyhai előkészítő, előkészítő és befejező műveletek végez,	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.
	(sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	
8	Képes megkülönböztetni a rendezvények	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő	A munka jellegének és a megrendelés létszámának

	catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonálitást.	rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	elképzeléseit, tanácssal láthatja el igény esetén.	fűgvényében 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 halmaz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	
10	Árút vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.
		és az azokat befolyásoló tényezőket.		
11	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Tőrekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
12	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít	Ismeri az eszközmenyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszerét.	Tőrekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a

	össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyoltásához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.		rendezvény lebonyoltását, szem előtt tarja 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	Árukosárból menüsor állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyag- technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.

10. évfolyam szakirányú oktatás			
Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Duális képzőhely
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	108	Előkészítés	Ismerik az előkészítés művelési 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 rostírány fogalmával.
		Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fénnyezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párolás, lehabo-zás, szárítás Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegzés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacsó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)
		Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pccsenylevek	A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készü-lő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb só és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentrálas) ezek az izek feleltősdőnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megeltőzően clv-geznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

		Alapkészítmények A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevél: nyers és főtt pácle vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromaitikus készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zölde-ségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítésé-hez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható - muszlin mártás: világos, tejszínes hú-s- vagy halemulzió, amely töltelék-ként, habga-luskaként használható
		Süritési eljárások A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző süritési eljárásokat: – a lisztel törté-nő sürités fajtai: rántások, lisztözés, habarás, beurramanié, sürités szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb süritők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok élető tulajdonságait – az étel süritése saját anyagával – sürités tejtermékkel (tejfől, tejszín, vaj) – sürités zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával törté-nő sürités
		Bundázási eljárások A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat: – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta
		Mártások A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: – francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártásokelőkészítése – egyéb meleg mártások készítése
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	72	Kézi szerszámok A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartá-suk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolá-sukról. 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 elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázzüzemű sütő-tőket. Képesek rendeltetés szerint 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).
	Egyéb berendezések és gépek	Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesen számító konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylatot, jégkrémet, moussé-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük. – Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. – Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentése-re alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezés is képesek beállítani és használni. – Sous-videur: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

Ételkészítés technológiai ismeretek	414	Főzés A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig fr- gyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. Ajánlás: – Forralás: tészták, levesbetétek, köreték – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sültlevesek – Posztrozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktaóban, 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 legcéljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostoszerkezetű élelmiszec-rek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetése-nél. Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harsatlíé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfűjtak
Párolás	A tanulók elsjajátítják a párolási technikákat. Írtik az elősítés, a rövid vagy hosszú pároló-lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az elérő 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 (brezirozás, 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 készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légterű sütések: – Nyársón sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsök, halak és zöldségek rostlapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékkal sütés (szotirozás): narú steakek, liszthe for-gatott halak és panírozott húсок sütése – Piritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húсок, zöldségek gyors, ma-gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfák-lyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalander): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze-lés, célja a félített piritáság elérése, pl. mártás ráütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – - Bő olajban sütés (frittozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húсок, zöldségek, gyümölcsök) esetén
Ételek táálása	36	Sütés I. Alapvető táálási formák, lehetőségek Szezonális alapanyagok használata Heti menük összeállítása Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diétikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakít-ják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

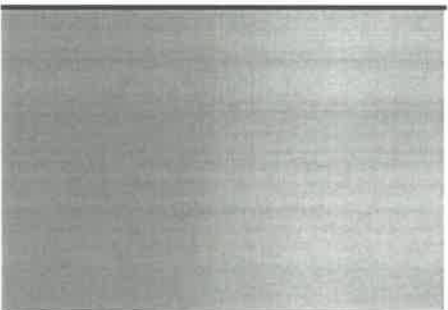
Alkalmi menük összeállítása

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes félme-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 tannumhelyi 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, sülttett levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöltségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén
		Gőzölés	A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. 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 rostszerkeztű élelmisze-rek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésé-nél. Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöltségek – Közvetett gőzölés: felfújtak

Előkészítés 36 óra
Ételkészítés
108 óra



Párolás	A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló-lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak. Ajánlás: Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörkölték
---------	--

			gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légterű sütések: – Nyársón 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 rostappon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe for-gatott halak és panírozott húsok sütése – Pírfás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok zöldségek gyors, ma gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze-lés, célja 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, zöldségek-nél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostírányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatá-rozni a 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. Kiválaszt-ják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálatl étel és tányér, tál
	Sütés I.		

Alapvető tálalási formák, lehetőségek

Ételek tálalása 36 óra		hőmérsékletére. Ismerik a szer-vizmódokat és azok kellékeit. Tüdják,
	miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készílik el, „megkomponálják” a tálat.	
Szezononális alapanyagok használata	Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszer típusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.	
Heti menük összeállítása	Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően 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 kéréseit. Figyeinelnek a szezonaitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.
--	-----------------------------	--

11. évfolyam szakirányú oktatás			
Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Duális képzőhely
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	47	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pásté- tonok, galantinok)	Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: - kolbászok, hurkák - galantinok, ballotine - pástétomok - terrine-ek
		Pékárú és cukrászati alaplésezták	A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alapléseztákat. Kelt, omlás, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász se-gítségével kilíti és egyszerűbb kenyeret sütnek.
		Savanyítás, tartósítás	A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyt-tott zöldegeket és gyümölcsöket készítenek.
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	62	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	Mélységében ismeri a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartá-si és programozási folyamatait. Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat: - Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenő-r-zést tart, tűz és balesetvédelelni szempontok figyelembevételével. - Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével - A készülték funkcionális elemei - Gőzgenerátor vízkömentesítése - Gőzfűvőka vízkömentesítése - Gőzgenerátor ürítése - SelfCookingControl üzemmód - Előmelegítés funkció ismerete, programozása - Cool down program alkalmazása - Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

Ételkészítés technológiai ismeretek	372	Sütés II. Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesüített zöltség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékárú) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése A tanuló megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot Különleges technológiák A tanuló megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírijukban, zöltségek 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, zöltségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközelés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mel-lett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjéctalakítás, halaknál és könnyebb rostozott húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. Cukrászat A tanuló megismerik és megtanulják kombinálni a különféle édesem cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat: – Tésztaalkészítési technológiák (gyúrt és kevert omlás, élesztős, levéles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürek, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyalkészítés alapjai és a fagyaltíráj (fagyalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfúj (pudingok) – Mártások, öntetek Speciális ételek (mentes, kímélő) A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.	
-------------------------------------	-----	--	--

		Ételkészítés árukosárból	A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagok-ból megalkotnak egy legalább háromfogásos 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 találása	31	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatokrét, megszervezni a catering konyhára eső részt. Átadják 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.
		Büfök összeállítása és találása	Igény szerint megtervezik, létrehozják a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonálitást 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 szezonálitás vagy a vendégkör igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a rételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.
		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 megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszatérítés)
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-cszámoltatás	31	Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	Összegeyjtjük az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzük ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.
		Raktározás	A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett áru tulajdonságainak megfelelő-en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Iskolai tanműhelyi gyakorlat
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	16	Előkészítés	A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöltségek és gyümölcsök esetében belájták az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés művelési 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 rostírány fogalmával.
		Élelmiszerfeldolgozás	Alapműveletek, alapkészítmények, sürtési eljárások, bundázás, mártások
		Sütés II.	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombinátorokban és Jospertben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöltség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése A tanulók megtanulják beállítani a kombinátorlón a páratartalmat és a légkevertést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.
		Különleges technológiák	A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírukban, zöltségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetében ugyanezzel a zsírral tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöltségek közül például húvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan meghatározott hőmérséklet melletti meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjé-catalizálás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

Ételkészítés technológiai ismeretek	31 óra	<table><tr><td>Cukrászat</td><td> A tanuló megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányéresszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, tűrős és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből izesített 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 felfújta, pudingok – Mártások, öntetek </td></tr></table>	Cukrászat	A tanuló megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányéresszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, tűrős és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből izesített 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 felfújta, pudingok – Mártások, öntetek							
	Cukrászat	A tanuló megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányéresszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, tűrős és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből izesített 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 felfújta, pudingok – Mártások, öntetek									
	<table><tr><td>Speciális ételek (mentes, kímélő)</td><td>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.</td></tr><tr><td>Ételkészítés árukosárból</td><td>A tanuló az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésre 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.</td></tr><tr><td>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</td><td>Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlik a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.</td></tr><tr><td>Nemzetközi ételismeret</td><td>Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítési technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.</td></tr><tr><td>Büfék összeállítása és tálalása</td><td>Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonálitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.</td></tr></table>	Speciális ételek (mentes, kímélő)	A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alap-anyagokat és technológiákat.	Ételkészítés árukosárból	A tanuló az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésre 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.	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlik a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.	Nemzetközi ételismeret	Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítési technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.	Büfék összeállítása és tálalása	Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonálitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.
Speciális ételek (mentes, kímélő)	A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alap-anyagokat és technológiákat.										
Ételkészítés árukosárból	A tanuló az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésre 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.										
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlik a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.										
Nemzetközi ételismeret	Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítési technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.										
Büfék összeállítása és tálalása	Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonálitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.										
Ételek tálalása	31 óra										

	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.
--	-----------------------------	--

Kelt: Salgótarján, 2022. szeptember 20.


Bartha Rita
igazgató



**Nógrád Megyei SZC Kereskedelmi és
Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola**
Szakképző intézmény


Kós Zsanett

KH Gastro Kft.
Duális képzőhely
KH Gastro Kft.
10 Pásztor, Tóth Árpád út 8.
Adószám: 13763518-2-12