



Nógrád Vármegyei SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari
Technikum és Szakképző Iskola

3100 Salgótarján, Zemplinszky Rezső út 4.

OM azonosító: 203048/020

☎ (32) 412-504

📠 (32) 510-290

kereskedelmi-nmszc.hu

KÉPZÉSI PROGRAM

szakács - középszintű képzés

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

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

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

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

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács,	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság	A napi munkafeladatok elvégzése közben
2	főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit munkavégzés közben. Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.	megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat. Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	mentén választja az optimális feladatmegoldást. Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját. A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.

<p>Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat</p> <p>3</p> <p>(fűszerek, ízesítő anyagok, zölidségek, gyümölcsök).</p>	<p>Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.</p>	<p>Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítőszerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.</p>	<p>Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.</p>
<p>4.</p> <p>Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.</p>	<p>Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.</p>	<p>Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.</p>	<p>A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.</p>

	<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>Hidegkonyhái előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez.</p> <p>(sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.</p>	<p>Ismeri a modern hidegkonyhái termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.</p>	<p>Rendszerezzi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhái technológiák betartására.</p>	<p>Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhái termékeket.</p>
8	<p>Képes megkülönböztetni a rendezvények</p>	<p>Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a</p>	<p>Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő</p>	<p>A munka jellegének és a megrendelés létszámának</p>

	<p>catering típusait</p> <p>(állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonálitást.</p>	<p>rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.</p>	<p>elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.</p>	<p>függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és leponyoltítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonálitás és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.</p>
9	<p>A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges</p>	<p>Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az</p>	<p>A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás</p>	<p>Erkölcsi szempontok és a munkaszereződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.</p>

	<p>árúképzetet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.</p>	<p>árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit.</p> <p>Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit.</p> <p>Ismeri a FIFO elvet.</p>	<p>szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet.</p> <p>Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.</p>	
10	<p>Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.</p>	<p>Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait és az azokat befolyásoló tényezőket.</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>
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 eszköz- és anyagmennyiség megállapításának módszertanát.</p>	<p>Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a</p>	<p>Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a</p>

	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 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	144	Előkészítés	<p>Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, szárás 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: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parirozás, lehabozás, szűrés 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, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszermövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>
		Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsénylevek	<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 só és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráálás) ezek az ízek felelősödnek.</p> <p>Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes piritást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.</p> <p>Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítik.</p>

		<p>Alapkészítmények</p> <p>A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> – fűszervajak: hidegen és melegben kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöldegek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak. – egyszerű gyűrt készita: sokoldalú felhasználhatóság, levelesbetétek, köretek készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habga-luskaként használható
		<p>Sűrtési eljárások</p> <p>A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrtési eljárásokat: – a liszttel történő sűrtés fajtái: rantások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrtés szárazon pirtított 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 (tejföl, tejszín, vaj) – sűrtés zsemlemorzsóval, kenyérrrel – burgonyával történő sűrtés
		<p>Bundázási eljárások</p> <p>A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta <p>A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:</p> <ul style="list-style-type: none"> – francia alapmártások és belőltük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártásokelőállítás – egyéb meleg mártások készítése
<p>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</p>	<p>72</p>	<p>Kézi számszámok</p> <p>A tanulók megismerik a kéziszámszámok szerkezetét, tisztítását és karbantartásukat szabályait, megannalnak kést éleznii. Ujzenbiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szerkezetű tisztántartásukról és tárolá-sukról.</p> <p>Hűtő és fagyasztó berendezések</p> <p>A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.</p>

	Főző és sütő berendezések	<p>Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütő-tőket. Képesek rendeltetészerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőtűstők, kerámialapos tűzhelyek, gázfűtőhelyek, francia tűz-helyek).</p> <p>Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylatot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük. - Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. - Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést. - VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni. - Sous-vide runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést. <p>Egyéb berendezések és gépek</p>
Ételkészítés technológiai ismeretek	Főzés	<p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják képezíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig fi-gyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forralás: tészták, levesbetétek, köreték - Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek - Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sürtített levesek – <p>Posírozás: bevert tojás</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beforralás: fűszerkivonatok - Forrázás: paradicsomhámózás, csontok forrázása - Blansírozás: zöldségek előfőzése - Főzés zárt térben: hőkezelés kuktaiban, pl. hűvelyesek esetén

Gőzölés	<p>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 adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezeti élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozási igénylő vendégek étkeztetésé-nél.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Közvetlen gőzölés: harsaftlé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak
Párolás	<p>A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló-lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészeknek elkészítéséhez alkalmasak.</p> <p>Ajánlás:</p> <p>Egyszerű (egytütemű) párolás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök <p>Összetett párolások:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Húszelések – Nagyobb darab húsok (brezinzózás, poelle) – Apró húsok, pörkölttek

		<p>A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítenő ételhez legjobban illő technológiát.</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 tesztia, pl. kürtöskalács sütése - Roston sütés: frissen sütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése - Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotirozás): 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 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 – Bó olajban sütés (fritúrozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyöktérzöldségek, fűszermövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén
<p>Ételek tállalása</p> <p>72</p>	<p>Alapvető tállalási formák, lehetőségek</p> <p>Szezononális alapanyagok használata</p> <p>Heti menük összeállítása</p>	<p>A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tállalóeszközöket, tányérokat, tállakat, kiegészítőket és a tállalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tállalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tállalási időrendben meghatá-rozni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tállalási módokat. Tiszta-ban vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányérrt melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tállalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztságra, a tálat étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szer-vizsmódokat és azok kellekeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálat.</p> <p>Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfele-lő elő- és elkészítési technológiát.</p> <p>Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallér-giákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakít-ják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.</p>

Alkalmi menük összeállítása

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes félme-tülő speciális igényt. Szem előtt tartják a térszervek és a megrendőlkék kérésait. Figyelnek a szezonálásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

10. évfolyam szakirányú oktatás

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Iskolai tanmühelyi gyakorlat
Előkészítés 0 óra Ételkészítés 36 óra			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.
		Főzés	Ajánlás: <ul style="list-style-type: none">– Forralás: tészták, levesbetétek, köretek– Gyöngyöző forralás: húislevesek, 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 A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelnik, 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.
		Gőzölés	Ajánlás: <ul style="list-style-type: none">– Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek– Közvetett gőzölés: felfújítak



<p>Párolás</p>	<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">– Húszeletek– Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)– Apró húsok, pörköltök
----------------	---

		<p>gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készíendő 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 húсок, halak és zöldségek roslapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotirozás): natúr steakok, lisztbe for-gatott halak és panírozott húсок sütése – Pírtás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húсок zöldségek gyors, ma gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamber): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bó olajban sütés (frittirozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknel (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok <p>A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóesszközöket, tényérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húсок 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 tárgyért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválaszt-ják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tárgyért, tálat és tálalóesszközöt.</p> <p>Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálat étel és tárgyér, tá</p>
	Sütés I.	<p>Alapvető tálalási formák, lehetőségek</p>

Ételek tállalása 0 óra		hőmérsékletére. Ismerik a szer-vizmódokat és azok kellekeit. Tudják,
	Szezonális alapanyagok használata	miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálát.
	Heti menük összeállítása	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. 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.

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 szezonálásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

11. évfolyam szakirányú oktatás

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Duális képzőhely
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	47	Töltelék árúk (kolbászok, terrinek, pásté- tomok, galantinok)	Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: <ul style="list-style-type: none"> – 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. Kel, omlás, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász se- gítségével kifítt és egyszerűbb kenyereket sütnék.
		Savanyítás, tartósítás	A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid idejű, illetve hosszan eltartható savanyít-ott zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	62	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	Mélységében ismerika használatban lévő gépek és berendezések betüzelési, karbantartá- si és programozási folyamatait. Gőzparolók esetében például megtanulják az alábbiakat: – Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőr- zést 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 – Gőzfűvóka vízkömentesítése – Gőzgenerátor ürítése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

Ételkészítés technológiai ismeretek	372	<p>Sütés II.</p> <p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Egészen 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 tanuló megismeri a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását; valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot</p> <p>A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat:</p> <p>Konfitálás: húsok saját zsírjában, 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 pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mel-letti meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állagjal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p> <p>Különlleges technológiák</p> <p>A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különböző étermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérszerzetet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tésztaalkotási 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 felfújta, pudingok – Mártások, öntetek <p>Cukrászat</p> <p>Speciális ételek (mentes, kímélő)</p> <p>A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.</p>
-------------------------------------	-----	---

	Ételkészítés árukosárból	<p>A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkothatnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindent higiénikusan, precízen, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.</p>
--	--------------------------	--

Ételek tálalása	31	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatokról, megszervezni a catering konyhára eső részt. Átlájtják 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 nélkülül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.
		Büfét összeállítása és tálalása	Igényt szerint megtervezik, létrehozzák a büfészalagos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonáltságot és a vendégek-ör 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 szezonáltság vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételüket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.
Anyagzadáskódás-adminisztráció-elszámoltatás	31	Árnárvétel	Tisztaban vannak az árnárvétel különböző módjaival, a minőség, mennyiségi, értékbeli árnárvétellel, 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, visszatér).
		Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	Összegeyűjtik 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 ártv árnt tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett árú nettó és bruttó tömegét.

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Iskolai tanmühelyi gyakorlat
Élelmiszerfeldolgozás és előkészítés	16	Előkészítés	A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöltségek és gyümölcsök esetében belájták az időnyerszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, szárítás és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.
		Élelmiszerfeldolgozás	Alapműveletek, alapkészítmények, sürtési eljárások, bundázás, mártások
		Sütés II.	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban 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 kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakait sürtési módot.
		Külföldi technológiák	A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, 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 hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan meghatározott hőmérséklet mel-leit meghatározott ideig főzik. Mármálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

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 tételleket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

Kalkuláció
összeállítása



Kelt: Salgótarján, 2023.12.04.



Barta Rita
igazgató



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

Szeles Jánosné

ERKA EuRO KFT
Duális képzőhely

ERKA EURO Kft
1195 Budapest,
Vasárhegy utca 35-37. Fsz. 6. ajtó
Adószám: 230923412-43
Cégjegyzékszám: 01-09-072562
