



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-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 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 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 feleltessai (vezetőszakács, főszakács,	Ismeri a feladatokat elvégzésének sorrendjét, a	Választási lehetőség esetén az egyszerűség 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 feleltess 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, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítőszerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételnek.	Az izhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
4.	Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.

5.	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.
7	Hidegkonyhai előkészítő, előkészítő és befejező műveletek végez,	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.
8	(sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	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, 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 munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.

	árúkészletet felméri, árút rendel, árút 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. Ismeri a FIFO elvet.	szerint gondolkodik, nem halmoz 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 és az azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.
11	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felügyeletteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
12	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít	Ismeri az eszközmenyiség alapanyagmenyiség 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 alapanyagmenynységet, 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	Árukosárból menüsort 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	144	Előkészítés	Ismerik az előkészítés művelési sorrendjét: válogatás, szárítás és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, származások, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostitvány fogalmával.
		Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Feltűtkezelés: fényszerés, áthúzás, bevonás, demeszítés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, dertítés, párolás, lehabo-zás, szűrés Formaadás: kiszűrés, 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: bouquetigami, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)
		Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	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, koncentráls) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvé-geznek egy erőteljes pirtást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezenél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

		Alapészítmények	A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevék: nyers és főtt pácle vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromaitikus készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöltségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levehetőek, köretek készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható - muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habga-luskaként használható
			Sürtési eljárások A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sürtési eljárásokat: – a lisztrel törtendő sürtés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurmanie, sürtés szárazon piritott liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb sürtők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok elérhető tulajdonságait – az étel sürtése saját anyagával – sürtés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sürtés zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával törtendő sürtés
			Bundázási eljárások A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat: – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortésza
			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 mártások előállítása – egyéb meleg mártások készítése
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	72	Kézi számszámok	A tanulók megismerik a kéziszámszámok szerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzenbiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szerű 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 elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, 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, fagyaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük. – Thermomixer: 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-sére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezés is képesek beállítani és használni. – Sous-videurment: 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. Mindig fő-gyelenbe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. Ajánlás: – Forralás: tészták, levesbetétek, körtek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sülttett levesek – Posztrozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Fortázás: paradicsomhámozás, csontok fortázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hűvelyesek esetén

Ételkészítés technológiai ismeretek	468
-------------------------------------	-----

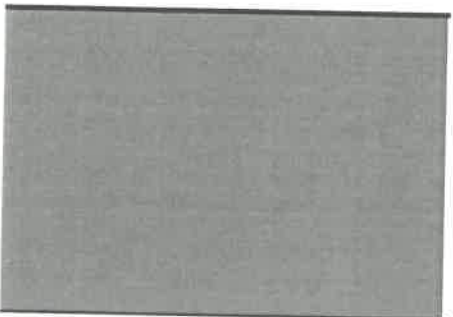
Gőzölés	A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készülékénél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják a gő-zöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad-ja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszertkeztű élelmisze-rek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésé-nél. Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak
Párolás	A tanulók elsajátítják 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 (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Húszeletek – Nagybobb darab húsok (brezizrozás, poelle) – Apró húsok, pörkölttek

		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. Nyílt légterű sütések: – Nyáron sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tésza, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissen süttéssel készíthető húsok, halak és zöldségek roslapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe fórgatott 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-képződéssel 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, gyökökzöldségek, fűszernövények), tészánál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortészta-ba mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén
Ételek táálása	72	Alapvető táálási formák, lehetőségek A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a táálóeszközöket, táánytökat, táalakot, kiegészítőket és a táálási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostírányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan táálják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek táálási időrendben meghatá-rozni a rendelkezésben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a táálási módokat. Tiszta-ban vannak a díszítés szabályaival és a díszítöelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a táányt melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő táányt, tálat és táálóeszközö-t. Fokozottan ügyelnek a tisztságra, a táált étel és táányt, táal hőmérsékletére. Ismerik a szer-vizmódokat és azok kelleit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a táánytron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el „megkomponálják” a táal. Szezononális alapanyagok használata Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszerfűpusnak leginkább megfelelö-elő- és elkészítési technológiát. Heti menük összeállítása Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülö ételallér-giákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakít-i-ják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

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, köreték – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erdőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek 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 rostszerkezetű élelmisze-rek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésé-nél. Ajánlás: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak

Előkészítés 0 óra
Ételkészítés
36 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: – Húszeletek – Nagyobb darab húsok (brezlirozás, poelle) – Apró húsok, pörköltök
---------	--

		gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítenő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légterű sütések: – Nyáron sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe for-gatott halak és panírozott húsok sütése – Piritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, ma gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (fritírozás): 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, 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 rendelkezésekben szereplő tételket. 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 tálat étel és tányér, tá
	Sütés I.	Alapvető tálalási formák, lehetőségek

Ételek találása 0 óra	
	hőmérsékletére. Ismerik a szer-vízmódokat 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

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Dualis képzőhely
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	47	Töltelek áruk (kolbászok, terrinek, pásté- tonok, galantinok)	Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húsészitményeket: – kolbászok, hurrák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrine-ek
		Pékárúk és cukrászati alapélesztők	A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alapélesztőket. Kelt, omlás, kevert és égetett tésztaikat készítenek. Kovász se-glitéggel kiftit és egyszerűbb kenyeret készítenek.
		Savanyítás, tartósítás	A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldegeket és gyümölcsöket készítenek.
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	62	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	Mélységében ismerik használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait. Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat: – Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével. – Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkőmentesítése – Gőzfűvőka vízkőmentesítése – Gőzgenerátor tisztítása – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

Ételkészítés technológiai ismeretek	372	<table><tr><td>Sütés II.</td><td> 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 elajátítják az éjszakai sütési módot </td></tr><tr><td>Különleges technológiák</td><td> A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumtűlázazzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjefeloldás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. </td></tr><tr><td>Cukrászat</td><td> A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttérmi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányértésszeretet alkotni. Elajátítják az alábbiakat: – Tésztafeldolgozási technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, lélvert, kevert, húzott, túros és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből izesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyaldolgozási alapjai és a fagyaldolgozások (fagyaldol, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek </td></tr><tr><td>Speciális ételek (mentes, kímélő)</td><td> A tanuló képessé válik arra, hogy ételket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érintő vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozásához szükséges alapanyagokat és technológiákat. </td></tr></table>	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 elajátítják az éjszakai sütési módot	Különleges technológiák	A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumtűlázazzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjefeloldás, 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 éttérmi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányértésszeretet alkotni. Elajátítják az alábbiakat: – Tésztafeldolgozási technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, lélvert, kevert, húzott, túros és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből izesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyaldolgozási alapjai és a fagyaldolgozások (fagyaldol, 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 érintő vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozásához szükséges alapanyagokat és technológiákat.
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 elajátítják az éjszakai sütési módot									
Különleges technológiák	A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumtűlázazzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjefeloldás, 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 éttérmi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányértésszeretet alkotni. Elajátítják az alábbiakat: – Tésztafeldolgozási technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, lélvert, kevert, húzott, túros és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből izesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyaldolgozási alapjai és a fagyaldolgozások (fagyaldol, 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 érintő vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozásához szükséges alapanyagokat és technológiákat.									

		Ételkészítés árukosárból	A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagok-ból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüt, 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 feladatkövét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Áltatják 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 felmentő igényekhez és lehetőségekhez.
		Büfök összeállítása és találása	Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják 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 szezonálítás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételüket rögzíteni manuáli-san vagy digitálisan.
		Áruátvételei	Tízslában vannak az áruátvétellel különböző módjaival, a minőség, 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 szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru)
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-cszámoltatás	31	Ételismeret- és áruészlet ellenőrzése	Összegeyítjük az adott tennék 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 ártett árut 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 tannűhelyi gyakorlat
Élelmiszerfeldolgozás és élelmiszerfeldolgozás	16	Élelmiszerfeldolgozás	A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöltségek és gyümölcsök esetében beállítják az időnyisztertség fontosságát. Ismerik az élelmiszerfeldolgozás műveleti sorrendjét: válogatás, szárítás és nedves tisztítás, darabolás. Az élelmiszerfeldolgozott alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, származások, 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, kombinálóban 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 kombinálóban a páratartalmat és a légkeverést, 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 zsíradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöltségek közül például húsvétesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőkezelés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan meghatározott hőmérséklet melletti meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjefeloldás, halaknál és könnyebb rostosított húsoknál alkalmazzák.

**Kalkuláció
összeállítása**

A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menü-höz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételleket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

Kelt: Salgótarján, 2023. október 5.

LEGJOBB ÁRMIXER Kft.

1141 Budapest,
Szugló u. 82. Fsz. 2.
Adószám: 24073385-2-42


Demeter Beáta

Colosseum étterem
Duális képzőhely

Barta Rita
igazgató



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