

Nógrád Megyei SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari
Technikum és Szakképző Iskola



3100 Salgótarján, Zemplinszky Rezső út 4.
☎ (32) 412-504 📠 (32) 510-290

OM azonosító:203048/020
<http://www.ker-st.hu>

KÉPZÉSI PROGRAM

szakács - középszintű képzés

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

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

1.	Az ágazat megnevezése:	<i>Turizmus- vendéglátás</i>
2.	A szakma megnevezése:	<i>Szakács</i>
3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 23 05
4.	A szakma szakmairányai:	„
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4

7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	Szakácssegéd
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	175óra

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

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart 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

	főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.	mentén választja az optimális feladatmegoldást.	erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
2	Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az

			(Ízében, állagában, kinézetében)	által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
			legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	
3	<p>Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, 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>
4.	<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>

5.	<p>Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.</p>	<p>Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.</p>	<p>Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.</p>	<p>Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.</p>
7	<p>Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez,</p>	<p>Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és</p>	<p>Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az</p>	<p>Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.</p>
	<p>(sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.</p>	<p>elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.</p>	<p>információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.</p>	
8	<p>Képes megkülönböztetni a rendezvények</p>	<p>Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a</p>	<p>Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő</p>	<p>A munka jellegének és a megrendelés létszámának</p>

	<p>catering típusait</p> <p>(állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői 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 szezonitást.</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 lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonitás 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>Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.</p>

	<p>árúkészletet felméri, árut rendel, árut vesz át</p> <p>(mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.</p>	<p>árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit.</p> <p>Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit.</p> <p>Ismeri a FIFO elvet.</p>	<p>szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet.</p> <p>Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.</p>	
10	<p>Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét</p>	<p>Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait</p>	<p>Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.</p>	<p>Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.</p>
	<p>biztosítja.</p>	<p>és az azokat befolyásoló tényezőket.</p>		
11	<p>Veszteséget és tömegnövekedést számol.</p>	<p>Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.</p>	<p>Törekszik számításai közben a pontosságra.</p>	<p>Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.</p>
12	<p>Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít</p>	<p>Ismeri az eszközmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.</p>	<p>Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a</p>	<p>Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a</p>

	<p>össze, figyelembe veszi a</p> <p>menükínálatot, valamint a</p> <p>rendezvény</p> <p>lebonyolításához szükséges</p> <p>alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.</p>		<p>rendezvény</p> <p>lebonyolítását, szem előtt tartja a</p> <p>megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.</p>	<p>szükséges eszközöket és alapanyagokat.</p>
13	<p>Készletekkel gazdálkodik.</p>	<p>Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.</p>	<p>Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés</p> <p>ráfordításainak jelentőségét.</p>	<p>Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten</p> <p>tartja a készletek nagyságát az üzletben.</p>
14	<p>Árukosárból menüsört állít össze és készíti el.</p>	<p>Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.</p>	<p>Törekszik az árukosárból létrehozható</p> <p>tökéletes menü elkészítésére.</p>	<p>Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.</p>

10. évfolyam szakirányú oktatás

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Duális képzőhely
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	108	Előkészítés	<p>Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.</p> <p>A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.</p>
		Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	<p>A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:</p> <p>Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés</p> <p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés</p> <p>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás</p> <p>Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p> <p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegcsés</p> <p>Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>
		Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	<p>A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforrálás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.</p> <p>Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvágják egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.</p> <p>Világos alaplevet (csirke, zöltség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.</p>

		<p>Alapkészítmények</p>	<p>A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöltségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy hallemulzió, amely töltelékként, habga-luskaként használható
		<p>Sűritési eljárások</p>	<p>A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűritési eljárásokat: – a liszttel történő sűrités fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrités szárazon pirtott liszt felhasználásával – keményítők használata</p> <ul style="list-style-type: none"> – egyéb sűritők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűritése saját anyagával – sűrités tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrités zsemlemorzzával, kenyérrrel – burgonyával történő sűrités
		<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>Mártások</p>	<p>A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:</p> <ul style="list-style-type: none"> – francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása – egyéb meleg mártások készítése
<p>Konyhai berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása</p>	<p>72</p>	<p>Kézi szerszámok</p>	<p>A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.</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>

		<p>Főző és sütő berendezések</p>	<p>Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sü-tőket. Képesek rendeltetés szerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipá-rolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia főz-helyek).</p>
		<p>Egyéb berendezések és gépek</p>	<p>Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító kony-hai gépeket és berendezéseket. Ajánlás: – Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagyialtot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük. – Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. – Szárfító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkenté-sére alkalmas berendezést. – VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berende-zést is képesek beállítani és használni. – Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.</p>
<p>Ételkészítés technológiai ismeretek</p>	<p>414</p>	<p>Főzés</p>	<p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják ké-szíteni 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, krémlévesek, összetett levesek, sűrített levesek – Poszírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén</p>

<p>A tanulók ismerik a gőzös közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítményenél melyik a megfélelő technológia. Kezelni, programozni tudják a gő-zöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad-ja a legfejesebb és tisztább izeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerszerkezeti elemiszere-rek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésé-nél.</p> <p>Ajánlás: –Közvetlen gőzös: harsanálé, zölidsegek –Közvetett gőzös: felfűtők</p>	<p>A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősítés, a rövid vagy hosszú pároló-ís fogalmát. Ki tudják választani, hogy az elért párolási formák mely végállalat, hal vagy szármvas mely húrszerveknek elkészítéséhez alkalmaznassak.</p> <p>Ajánlás: Egyszerű (együtemű) párolás: –Halak (rövid lóben) –Gyümölcsök –Osszetett párolások: –Hússzeletek –Nagyobb darab húsok (prezlirozás, poelle) –Apró húsok, pörköltök</p>
Gőzös	Párolás

<p>Sütes I.</p> <p>Nyílt légtérű sütesek: – Nyárson sütes: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütese parázs vagy fa-szen feletti, speciális esetben térszta, pl. kárpótkalács sütese – Roston sütes: frissen sütéssel készíthető húсок, halak és zöldségek rostlapon, rostlányon vagy japán grillen (Hübacchi) történő sütese – Serpenyőben kevéс forró zsiradékból sütes (szottrózás): natúr steakcк, lisztbe for-gatot halak és panírozott húсок sütese – Pírtás: kisebb szelete vagy apróbb darabokra vágott húсок, zöldségek gyors, ma-gas hőmérsékleten történő elkészítése kevéс zsiradékkal, szarazon vagy szakácsfák-lyával – Sügázó hővel történő sütes (szalámlé): erős pörzsanyag-kepződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pihultság előlése, pl. mártás rásütése valaminté vagy komfitálás után pörzsanyagképzés – Bő olajban sütes (fittirozás): ropogós kullós és a szártos, krémes belső állag előlése halaknál, zöldségekkel (burgonya, gyótkerzöldségek, fűszernövények), térszákál, mint például fánkok, ropogóсок, bundázott alapanyagok (sőr- vagy bortésztába mártott húсок, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p>	<p>Alapvető tállási formák, lehetőségek</p>	<p>Meghatározózzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják értieni az üzlet kínálatába, ismertik és tudatosan használják az adott élelmiszeripusnak leginkább megfelelő-ld- és elkészítési technológiát.</p> <p>Szezonális alapanyagok használata</p> <p>Heti menük összehállítása</p>
<p>A tanulók ismertik a nyílt és zárt térben történő hőközlészek gyakorlatiát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználálandó alapanyaghoz és a készítmőd élelhez legjobban illó technológiát.</p> <p>Nyílt légtérű sütesek: – Nyárson sütes: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütese parázs vagy fa-szen feletti, speciális esetben térszta, pl. kárpótkalács sütese – Roston sütes: frissen sütéssel készíthető húсок, halak és zöldségek rostlapon, rostlányon vagy japán grillen (Hübacchi) történő sütese – Serpenyőben kevéс forró zsiradékból sütes (szottrózás): natúr steakcк, lisztbe for-gatot halak és panírozott húсок sütese – Pírtás: kisebb szelete vagy apróbb darabokra vágott húсок, zöldségek gyors, ma-gas hőmérsékleten történő elkészítése kevéс zsiradékkal, szarazon vagy szakácsfák-lyával – Sügázó hővel történő sütes (szalámlé): erős pörzsanyag-kepződéssel járó hőkeze-lés, célja a felületi pihultság előlése, pl. mártás rásütése valaminté vagy komfitálás után pörzsanyagképzés – Bő olajban sütes (fittirozás): ropogós kullós és a szártos, krémes belső állag előlése halaknál, zöldségekkel (burgonya, gyótkerzöldségek, fűszernövények), térszákál, mint például fánkok, ropogóсок, bundázott alapanyagok (sőr- vagy bortésztába mártott húсок, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p>	<p>A témakör elajátítását követően a tanulók ismertik a tállászeszközöket, tányérokat, tállakat, kiegészítőket és a tállási szabályokat. Figyelnek, hogy a húсок szeleléseénél, darabolásánál a rostlányra merőlegesen alkalmazzzák a vágóсокat. Rendeztetten és arányosan tállják a fogás fő mothuumát, a körelet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tállási időrendben meghatározzani a rendléseketben szereplő tétéleket. Ismertik és alkalmazzzák a tállási módokat. Tízszében vannak a disztés szabályával és a disztóbellemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismertik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészítési étel, fogás jellegének, mértékének megfelelő tányért, tállat és tállászeszköz. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tállati étel és tányér, táll hőmérsékletére. Ismertik a szer-vizmódokat és azok kétélekeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tállon. Izlésesen, kreatívan készíthik el, „megkomponálják” a tállat.</p>	<p>Összehállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerten kezelik a felmerülő étellátó-gállási Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.</p> <p>Heti menük összehállítása</p> <p>Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.</p>

36

Ételek tállása

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.

10. évfolyam szakirányú oktatás

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Iskolai tanműhelyi gyakorlat
Előkészítés 36 óra Ételkészítés 108 óra		Főzés	<p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none">– Forralás: tészták, levesbetétek, köretek– Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek– Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás– Beforralás: fűszerkivonatok– Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása– Blansírozás: zöldségek előfőzése– Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén
		Gőzölés	<p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeleni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőkezelési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.</p> <p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none">– Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek– Közvetett gőzölés: 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 húsrészének elkészítéséhez alkalmasak. Ajánlás:</p> <p>Egyszerű (együtemű) párolás:</p> <ul style="list-style-type: none">– Halak (rövid lében)– Gyümölcsök <p>Összetett párolások:</p> <ul style="list-style-type: none">– Hússzeletek– Nagyobb darab húsok (brézírozás, poelle)– Apró húsok, pörköltök
---------	--

	Sütés I.	<p>gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.</p> <p>Nyílt légtérű sütések:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe for-gatott halak és panírozott húsok sütése – Pírtás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok zöldségek gyors, ma gas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy 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 példáuli fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	<p>A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatá-rozni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat.</p> <p>Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválaszt-ják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálalati és tálalóeszközt.</p> <p>Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál</p>

Ételek tálalása 36
óra

	<p>hőmérsékletére. Ismerik a szer-vizmódokat és azok kellékeit. Tudják,</p> <p>miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalást.</p>
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 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 szezonálításra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

11. évfolyam szakirányú oktatás

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Duális képzőhely
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	31	Töltelék árúk (kolbászok, terrinek, pásté- tomok, galantinok)	Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket: – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrine-ek
		Pékárúk és cukrászati alaptészták	A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.
		Savanyítás, tartósítás	A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	62	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait. Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat: – Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével. – Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkömentesítése – Gőzfűvóka vízkömentesítése – Gőzgenerátor irtése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

Ételkészítés technológiai ismeretek	310	Sütés II.	<p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersen):</p> <ul style="list-style-type: none"> -- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok -- Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) -- Édes vagy sós tészták (pl. aranyaluska, kenyér, pékáru) -- Melegen füstölés -- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése <p>A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot</p>
		Különleges technológiák	<p>A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:</p> <p>Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetében ugyanezzel a zsíradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p>
		Cukrászat	<p>A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányéresszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) -- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek -- Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) -- Édes és sós töltelékek -- Habok (mousse, habosított ganache, espuma) -- A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita) -- Édes felújítak, pudingok -- Mártások, öntetek
		Speciális ételek (mentes, kímélő)	<p>A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.</p>

		Ételkészítés árukosárból	A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagok-ból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.
--	--	--------------------------	---

Ételek tálalása	31	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átítják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.
		Nemzetközi ételismeret	Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítéstechnológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.
		Büfék összeállítása és tálalása	Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.
		Kalkuláció összeállítása	A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menü-höz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Iskolai tanműhelyi gyakorlat
Ételkészítés technológiai ismeretek 108 óra		Sütés II.	<p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersenben):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése <p>A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.</p>
		Különleges technológiák	<p>A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:</p> <p>Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetében ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül például hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostos húsoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p>

	Cukrászat	<p>A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek
	Speciális ételek (mentes, kímélő)	<p>A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.</p>
	Ételkészítés árukosárból	<p>A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.</p>
Ételek tálalása 1 óra	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	<p>Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.</p>
	Nemzetközi ételismeret	<p>Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén</p>

	változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.
Büfék összeállítása és tárolása	Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és ősz-szöhangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.
Kalkuláció összeállítása	A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menü-höz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

Salgótarján, 2021. október 8.



Barta Rita

Igazgató

Nógrád Megyei SZC Kereskedelmi és
Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola

Szakképző intézmény





Králik Zoltán

törvényes képviselő

Master Spring Kereskedelmi
és Szolgáltató Kft.

Duális képzőhely

MASTER SPRING KFT.
3145 Mátraterenyke, Vasút út 28.
Adószám: 23105570-2-12
Bankszámla: OTP Bank
11741055-20011985