HEVES VÁRMEGYEI SZC SÁRVÁRI KÁLMÁN TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035

HELYI TANTERV

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

Nappali munkarend

CUKRÁSZSEGÉD
SZAKÁCSSEGÉD
PINCÉRSEGÉD

Szakképzési törvény: 2019

12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet
a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról

Hatályos 2023. november 21-től

Tartalom

CUKRÁSZSEGÉD 3

A RÉSZSZAKMA ALAPADATAI 3

Óraszámok alakulása (30 hét) 4

Előkészítés elmélet 5

Előkészítés gyakorlat 6

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása elmélet 7

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása gyakorlat 8

Cukrász szakmai ismeretek elmélet 9

Cukrász szakmai ismeretek gyakorlat 11

Üzemi gyakorlat 13

A részszakma keretében, a gyakorlati vizsgán értékelésre kerülő vizsgatevékenységek 14

A részszakma keretében, a gyakorlati vizsgán előállítható termékek 15

PINCÉRSEGÉD 16

A RÉSZSZAKMA ALAPADATAI 16

Óraszámok alakulása (30 hét) 17

Rendezvényszervezési ismeretek elmélet 18

Rendezvényszervezési ismeretek gyakorlat 19

Étel- és italismeret elmélet 21

Étel- és italismeret gyakorlat 23

Üzemi gyakorlat 25

A részszakma keretében, a gyakorlati vizsgán értékelésre kerülő vizsgatevékenységek 26

SZAKÁCSSEGÉD 27

A RÉSZSZAKMA ALAPADATAI 27

Óraszámok alakulása (30 hét) 28

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás elmélet 29

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás gyakorlat 31

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása elmélet 33

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása gyakorlat 35

Üzemi gyakorlat 37

A részszakma keretében, a gyakorlati vizsgán értékelésre kerülő vizsgatevékenységek 38

CUKRÁSZSEGÉD

A RÉSZSZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
A szakma megnevezése: Cukrász
A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01
A szakma szakmairányai: —
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Cukrászsegéd

Műhelyiskola cukrászsegéd	2020/2021			
2020	M/1			
Tantárgyak	30 hét	elmélet	gyakorlat	heti órasz.
Előkészítés	300	2	8	10
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása				
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	180	2	4	6
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése				
Cukrász szakmai ismeretek	120	2	2	4
Üzemi gyakorlat	300		10	10
Összesen:	*900*	*6*	*24*	**30,0**
Eger, 2020. augusztus 31.				

Óraszámok alakulása (30 hét)

CUKRÁSZSEGÉD	Heti óraszám elmélet	Heti óraszám gyakorlat	Összesített heti óraszám	Összesített éves óraszám
Előkészítés elmélet	2	-	10	300
Előkészítés gyakorlat	-	8		
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása elmélet	2	-	6	180
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása gyakorlat	-	4		
Cukrász szakmai ismeretek elmélet	2	-	4	120
Cukrász szakmai ismeretek gyakorlat	-	2		
Üzemi gyakorlat	-	10	10	300
Összesen	6	24	30	900

Előkészítés elmélet

A tantárgy tanításának célja
Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés elvégzését

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés elmélet	**Óra**
heti óraszám	2
éves óraszám	60

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	60 óra
Az éves óraszám	**60 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 60 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása 60 óra**	A munkafeladat megismerése A nyersanyagok jellemzői, tárolásuk követelményei Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján Receptek, használati utasítások értelmezése Anyagok előkészítése, mérése Munkaeszközök megfelelő előkészítése

Előkészítés gyakorlat

A tantárgy tanításának célja
Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés elvégzését

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés gyakorlat	**Óra**
heti óraszám	8
éves óraszám	240

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	240 óra
Az éves óraszám	**240 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 8 óra; éves óraszám: 240 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása 240 óra**	A munkafeladat megismerése A nyersanyagok jellemzői, tárolásuk követelményei Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján Receptek, használati utasítások értelmezése Anyagok előkészítése, mérése Munkaeszközök megfelelő előkészítése

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása elmélet

A tantárgy tanításának célja
A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása elmélet	**Óra**
heti óraszám	2
éves óraszám	60

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	60 óra
Az éves óraszám	**60 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 60 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése** **60 óra**	Tűz-, baleset-, munkavédelmi előírások, egészség- és környezetvédelmi ismeretek Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása Berendezések, gépek és készülékek előkészítése Berendezések, gépek és készülékek felügyelet melletti – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása gyakorlat

A tantárgy tanításának célja
A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat, és a gyakorlatban is alkalmazni tudják

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása gyakorlat	**Óra**
heti óraszám	4
éves óraszám	120

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	120 óra
Az éves óraszám	**120 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 4 óra; éves óraszám: 120 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése** **120 óra**	Tűz-, baleset-, munkavédelmi előírások, egészség- és környezetvédelmi ismeretek a gyakorlatban Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása Berendezések, gépek és készülékek előkészítése Berendezések, gépek és készülékek felügyelet melletti – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrász szakmai ismeretek elmélet

A tantárgy tanításának célja
A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati alapműveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Egyszerű díszítő műveleteket végez, a cukrászati termékekre díszítő elemeket ráhelyez, kekszeket, teasüteményeket bevonó anyagba márt, szóró anyagba forgat

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrász szakmai ismeretek elmélet	**Óra**
heti óraszám	2
éves óraszám	60

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Egyszerű töltelékek, krémek készítése	12 óra
Gyümölcsök, zöldségek tartósítása	6 óra
Tészták készítése	10 óra
Tészták sütése	8 óra
Egyszerű feldolgozási műveletek	6 óra
Termékek sütés utáni töltése	8 óra
Egyszerű díszítési műveletek	10 óra
Az éves óraszám	**60 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 60 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 12 óra**	Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése Túrótöltelékek készítése Sós töltelékek, készítése

		Tojáskrémek: sárgakrém, tojáshabkrém készítése Tartós töltelékek: párizsi krém készítése Vajkrémek készítése Puncstöltelék készítése
2.	**Gyümölcsök, zöldségek tartósítása 6 óra**	Gyümölcs- és zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás Lekvárok, ízek, dzsemek készítése
3.	**Tészták készítése 10 óra**	Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása Gyúrt élesztős tészta készítése: gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése Kevert élesztős tészta készítése: kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése Hajtogatott élesztős tészta készítése: hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése Omlós élesztős tészta készítése: édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése Vajas tészta készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése.
4.	**Tészták sütése 8 óra**	Sütési módok, hőfokok Sütőterek típusai
5.	**Egyszerű feldolgozási műveletek 6 óra**	Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése
6.	**Termékek sütés utáni töltése 8 óra**	Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Egyszerű cukrászati termékek töltése (linzerkoszorú, isler, piskótatekercs, minyonok, egyszerű vajkrémes torták, puncstorta)
7.	**Egyszerű díszítési műveletek 10 óra**	Kekszek, teasütemények bevonó anyagba mártása, szóró anyagba forgatása Porcukorral hintés Spínelés Díszítőelemek készítése, termékekre ráhelyezése

Cukrász szakmai ismeretek gyakorlat

A tantárgy tanításának célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati alapműveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Egyszerű díszítő műveleteket végez, a cukrászati termékekre díszítő elemeket ráhelyez, kekszeket, teasüteményeket bevonó anyagba márt, szóró anyagba forgat

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászat szakmai ismeretek gyakorlat	**Óra**
heti óraszám	2
éves óraszám	60

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Egyszerű töltelékek, krémek készítése	12 óra
Gyümölcsök, zöldségek tartósítása	6 óra
Tészták készítése	10 óra
Tészták sütése	8 óra
Egyszerű feldolgozási műveletek	6 óra
Termékek sütés utáni töltése	8 óra
Egyszerű díszítési műveletek	10 óra
Az éves óraszám	**60 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 60 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 12 óra**	Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése Túrótöltelékek készítése Sós töltelékek, készítése

		Tojáskrémek: sárgakrém, tojáshabkrém készítése Tartós töltelékek: párizsi krém készítése Vajkrémek készítése Puncstöltelék készítése
2.	**Gyümölcsök, zöldségek tartósítása 6 óra**	Gyümölcs- és zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás Lekvárok, ízek, dzsemek készítése
3.	**Tészták készítése 10 óra**	Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása Gyúrt élesztős tészta készítése: gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése Kevert élesztős tészta készítése: kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése Hajtogatott élesztős tészta készítése: hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése Omlós élesztős tészta készítése: édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése Vajas tészta készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése.
4.	**Tészták sütése 8 óra**	Sütési módok, hőfokok Sütőterek típusai
5.	**Egyszerű feldolgozási műveletek 6 óra**	Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése
6.	**Termékek sütés utáni töltése 8 óra**	Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Egyszerű cukrászati termékek töltése (linzerkoszorú, isler, piskótatekercs, minyonok, egyszerű vajkrémes torták, puncstorta)
7.	**Egyszerű díszítési műveletek 10 óra**	Kekszek, teasütemények bevonó anyagba mártása, szóró anyagba forgatása Porcukorral hintés Spínelés Díszítőelemek készítése, termékekre ráhelyezése

Üzemi gyakorlat

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászat szakmai ismeretek gyakorlat	Óra
heti óraszám	10
éves óraszám	300

ÜZEMI GYAKORLAT heti óraszám: 10 óra; éves óraszám: 300 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Cukrászati alapműveletek 300 óra**	Anyaghányadok kimérése a termékekre vonatkozó anyaghányadok alapján Nyersanyagok előkészítése Egyszerű töltelékek készítése Egyszerű tészták készítése, nyújtása, formázása, darabolása Tészták sütése Egyszerű kikészítési műveletek Egyszerű díszítési műveletek

A részszakma keretében, a gyakorlati vizsgán értékelésre kerülő vizsgatevékenységek			
Feladatok, tevékenységek	anyaghányadok kimérése a termékekre vonatkozó anyaghányadok alapján		
	nyersanyagok előkészítése	liszt szitálása	
		tojás fertőtlenítése, feltörése, szétválasztása	
		tej és tejtermékek előkészítése (túró áttörése, tejszín behűtése)	
		friss, lédús gyümölcsök mosása, tisztítása, hámozása, magozása, darabolása, reszelése	
		olajos magvak átválogatása, pirítása, darabolása, darálása	
	egyszerű töltelékek készítése	rétestöltelék	alma, meggy
		besűrített gyümölcstöltelék	meggytöltelék Fekete-erdő tortához
		tartósított gyümölcstöltelékek	gyümölcsíz, dzsem, lekvár
		töltelékek olajos magvakból	száraz dió- vagy máktöltelék, forrázott dió- vagy máktöltelék, diópüré töltelék, resztelt diótöltelék
		vajkrémek	alapvajkrém, ízesített vajkrémek
		egyéb töltelékek	süthető túrótöltelék, puncstöltelék
		sós töltelékek	sajtkrém, kolbásztöltelék, káposztatöltelék
	egyszerű tészták készítése, nyújtása, formázása, darabolása	gyúrt élesztős tészta	
		omlós élesztős tészta	
		gyúrt omlós tészta	
		kevert omlós tészta	
		mézes tészta	
	tészták sütése		

	egyszerű kikészítési műveletek	töltés, darabolás, bevonás, porcukorral hintés	
	egyszerű díszítési műveletek	spínelés, bevonó anyagba mártás, szóróanyagba forgatás, díszítő elemek és szóróanyagok felhelyezése	

A részszakma keretében, a gyakorlati vizsgán előállítható termékek

Termékcsoport neve	Termék neve	Mennyiség
Uzsonnasütemények	Cukros briós	16 db
	Lekváros bukta	
	Ökörszem	
	Vajas pogácsa	
	Tepertős pogácsa	
Desszertek	Linzer koszorú	
	Isler	
Édes teasütemények	Kis linzer karika	500 g
	Kisisler	
	Vaníliás néró	
	Kakaós néró	
	Pathé csillag	
	Kis bécsi kocka	
	Linzi kifli	
Sós teasütemények	Vágott vagy kiszúrt nehéz sós teasütemény	

PINCÉRSEGÉD

A RÉSZSZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
A szakma megnevezése: Pincér – vendégtéri szakember
A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04
A szakma szakmairányai: —
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Pincérsegéd

Műhelyiskola pincérsegéd	2020/2021			
2020-as programtantervhez	M/1			
Tantárgyak				
	30 hé	**elm**	**gyako**	**heti óras**
Rendezvényszervezési ismeretek	120	1	3	4
Rendezvények tipusai, fajtái				
Értékesítés folyamata				
Kommunikáció a vendéggel				
Rendezvény logisztika témakör				
Étel és italismeret	480	5	11	16
Konyhatechnológiai alapismeretek				
Ételkészítési ismeretek				
Italismeret és felszolgálásuk szabályai				
Üzemi gyakorlat	300		10	10
Összesen:	*900*	*6*	*24*	**30,0**
Eger, 2020. augusztus 31.				

Óraszámok alakulása (30 hét)

PINCÉRSEGÉD	Heti óraszám elmélet	Heti óraszám gyakorlat	Összesített heti óraszám	Összesített éves óraszám
Rendezvényszervezési ismeretek elmélet	1	-	4	120
Rendezvényszervezési ismeretek gyakorlat	-	3		
Étel és italismeret elmélet	5	-	16	480
Étel és italismeret gyakorlat	-	11		
Üzemi gyakorlat	-	10	10	300
Összesen	6	24	30	900

Rendezvényszervezési ismeretek elmélet

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegennyelv-ismeretek, Vendégtéri ismeretek, Étel- és italismeret, Értékesítési ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Rendezvényszervezési ismeretek elmélet	**Óra**
heti óraszám	1
éves óraszám	30

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Kommunikáció a vendéggel	30 óra
Az éves óraszám	**30 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 30 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Kommunikáció a vendéggel** **30 óra**	Általános kommunikációs szabályok (a vendég fogadása, köszönés, köszöntés, ajánlás stb.) Etikett és protokoll szabályok Viselkedéskultúra Kommunikációs ismeretek a vendéggel történő kapcsolattartás során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei (rendezvénykönyv szerepe, a telefonos, elektronikus és személyes megrendelés során történő kommunikáció) Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése (probléma- és konfliktuskezelés, Vásárlók Könyve)

Rendezvényszervezési ismeretek gyakorlat

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszközigény meghatározása, helyszínek, alkalmak és terítések.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegennyelv-ismeretek, Vendégtéri ismeretek, Étel- és italismeret, Értékesítési ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Rendezvényszervezési ismeretek gyakorlat	**Óra**
heti óraszám	3
éves óraszám	90

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Rendezvények típusai, fajtái	30 óra
Értékesítés folyamata	30 óra
Kommunikáció a vendéggel	0 óra
Rendezvény logisztika témakör	30 óra
Az éves óraszám	**90 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 90 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Rendezvények típusai, fajtái** **30 óra**	A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények
2.	**Az értékesítés folyamata** **30 óra**	Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai

		Üzletnyitás előtti előkészületek (vételezés, terítés, gépek és berendezések előkészítése, előrendelések áttekintése stb.) Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás
3.	**Kommunikáció a vendéggel** **0 óra**	Általános kommunikációs szabályok (a vendég fogadása, köszönés, köszöntés, ajánlás stb.) Etikett és protokoll szabályok Viselkedéskultúra Kommunikációs ismeretek a vendéggel történő kapcsolattartás során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei (rendezvénykönyv szerepe, a telefonos, elektronikus és személyes megrendelés során történő kommunikáció) Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése (probléma- és konfliktuskezelés, Vásárlók Könyve)
4.	**Rendezvénylogisztika** **30 óra**	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás; a különböző alkalmak főbb jellemzői, szakmai elvárások a személyzettel szemben stb.) Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása; egyszerű terítés, napszakok – dél, este – szerinti terítés, pótteríték)

Étel- és italismeret elmélet

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák a kávékészítési ismereteket.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelvi ismeretek, Étel- és italismeret, Rendezvényszervezési ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Étel- és italismeret elmélet	**Óra**
heti óraszám	5
éves óraszám	150

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Konyhatechnológiai alapismeretek	30 óra
Ételkészítési ismeretek	30 óra
Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	90 óra
Az éves óraszám	**150 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 5 óra; éves óraszám: 150 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Konyhatechnológiai alapismeretek 30 óra**	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
2.	**Ételkészítési ismeretek 30 óra**	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

3.	**Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai** **90 óra**	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok Kávék és kávékülönlegességek, teák készítése (presszó kávé, capuccino, latte, latte machiato, Ír kávé stb. készítése és a felszolgálásukhoz használt eszközök)

Étel- és italismeret gyakorlat

A tantárgy tanításának célja
A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák a kávékészítés műveletét.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
Idegen nyelvi ismeretek, Étel- és italismeret, Rendezvényszervezési ismeretek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Étel- és italismeret gyakorlat	**Óra**
heti óraszám	11
éves óraszám	330

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Konyhatechnológiai alapismeretek	60 óra
Ételkészítési ismeretek	90 óra
Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	180 óra
Az éves óraszám	**330 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 11 óra; éves óraszám: 330 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Konyhatechnológiai alapismeretek** **60 óra**	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
2.	**Ételkészítési ismeretek** **90 óra**	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

3.	**Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai** **180 óra**	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok felszolgálásának eszközei Kávék és kávékülönlegességek, teák készítése (presszó kávé, capuccino, latte, latte machiato, Ír kávé stb. készítése és a felszolgálásukhoz használt eszközök)

Üzemi gyakorlat

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Pincér szakmai ismeretek gyakorlat	Óra
heti óraszám	10
éves óraszám	300

ÜZEMI GYAKORLAT heti óraszám: 10 óra; éves óraszám: 300 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Pincér szakmai feladatok** **300 óra**	Egyszerű éttermi terítés elvégzése Eszközismeret Eltérő szalvétahajtogatási módok A vendégasztalnál történő tevékenységek Szabályos tányérfogás Szabályos tálcafogás Eszpresszókávé elkészítése, felszolgálása Szakmai kommunikáció

A részszakma keretében, a gyakorlati vizsgán értékelésre kerülő vizsgatevékenységek		
Tevékenységek megnevezése	**Feladatok**	**Megjegyzés**
Egyszerű éttermi terítés elvégzése	2 fő részére	
	Eltérő szalvétahajtogatási módok bemutatása	minimum 2-féle
	Az asztalon található éttermi eszközök bemutatása	minimum 10-féle, a vizsgabizottság kijelölése alapján
A vendégasztalnál történő tevékenységek	Szabályos tányérfogás bemutatása	
	Szabályos tálcafogás bemutatása	
	Egy adag eszpresszókávé elkészítése	
	Szakmai kommunikáció	

SZAKÁCSSEGÉD

A RÉSZSZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
A szakma megnevezése: Szakács
A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
A szakma szakmairányai: —
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Szakácssegéd

Műhelyiskola szakácssegéd	2020/2021			
2020	M/1			
Tantárgyak	30 hét	elmélet	gyakorlat	heti órasz.
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	420	4	10	
Előkészítés				
Alapműveletek, fűszerezés, izesítés				
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek				
Alapkészítmények				
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	180	2	4	6
Kézi szerszámok				
Hűtő és fagyasztó berendezések				
Főző és sütő berendezések				
Egyéb berendezések és gépek				
Üzemi gyakorlat	300		10	10
Összesen:	*900*	6	24	**30,0**
Eger, 2020. augusztus 31.				

1. oldal

Óraszámok alakulása (30 hét)

SZAKÁCSSEGÉD	Heti óraszám elmélet	Heti óraszám gyakorlat	Összesített heti óraszám	Összesített éves óraszám
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás elmélet	4	-	14	420
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás gyakorlat	-	10		
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása elmélet	2	-	6	180
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása gyakorlat	-	4		
Üzemi gyakorlat	-	10	10	300
Összesen	6	24	30	900

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás elmélet

A tantárgy tanításának célja
A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás elmélet	**Óra**
heti óraszám	4
éves óraszám	120

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Előkészítés	104 óra
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	8 óra
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	7 óra
Alapkészítmények	1 óra
Az éves óraszám	**120 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 4 óra; éves óraszám: 120 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Előkészítés** **104 óra**	A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás (button, julien stb.). Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

		A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.
2.	**Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés 8 óra**	Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, 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 fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)
3.	**Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek 7 óra**	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 (beforralás, koncentrálás) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.
4.	**Alapkészítmények 1 óra**	A tanulók megismerik a következő alapkészítményeket: – 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 húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás gyakorlat

A tantárgy tanításának célja
A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás gyakorlat	**Óra**
heti óraszám	10
éves óraszám	300

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Előkészítés	120 óra
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	60 óra
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	60 óra
Alapkészítmények	60 óra
Az éves óraszám	**300 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 10 óra; éves óraszám: 300 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Előkészítés** **120 óra**	A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás (button, julien stb.). Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

2.	**Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés 60 óra**	A tanulók megismerik a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, 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 fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)
3.	**Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek 60 óra**	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 (beforralás, koncentrálás) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.
4.	**Alapkészítmények 60 óra**	A tanulók megismerik a következő alapkészítményeket: – 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 húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható a különböző sűrítési eljárásokat: – muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés az alapvető bundázási eljárásokat: – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása elmélet

A tantárgy tanításának célja
A tanulók megismerik és elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát, felügyelet mellett képesek azok üzemeltetésére, működtetésére. Ismerik a munka-, tűz-, baleset- és egészségvédelmi előírásokat. Megtanulják a védőeszközök helyes használatát.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása elmélet	**Óra**
heti óraszám	2
éves óraszám	60

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Kéziszerszámok	15 óra
Hűtő- és fagyasztóberendezések	15 óra
Főző- és sütőberendezések	15 óra
Egyéb berendezések és gépek	15 óra
Az éves óraszám	**60 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 60 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Kéziszerszámok** **15 óra**	A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Felügyelet mellet üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról. Munka-, tűz-, baleset- és egészségvédelmi előírások. Védőeszközök szerepe, típusai.

2.	**Hűtő- és fagyasztóberendezések 15 óra**	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, felügyelet mellett tudják kezelni a fagyasztó- és sokkoló készülékeket.
3.	**Főző- és sütőberendezések 15 óra**	Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Felügyelet mellett képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Irányítás mellett tudják kezelni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).
4.	**Egyéb berendezések és gépek 15 óra**	Ismerik és irányítás mellett biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket, pl.: – Pacojet – Termomixer – Szárító- és aszalóberendezés – VarioCooking Center – Sous-viderunner

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása gyakorlat

A tantárgy tanításának célja
A tanulók megismerik és elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát, felügyelet mellett képesek azok üzemeltetésére, működtetésére. Betartják a munka-, tűz-, baleset- és egészségvédelmi előírásokat. Helyesen használják a védőeszközöket.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása gyakorlat	**Óra**
heti óraszám	4
éves óraszám	120

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Kéziszerszámok	30 óra
Hűtő- és fagyasztóberendezések	30 óra
Főző- és sütőberendezések	30 óra
Egyéb berendezések és gépek	30 óra
Az éves óraszám	**120 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 4 óra; éves óraszám: 120 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Kéziszerszámok** **30 óra**	A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Felügyelet mellet üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról. Munka-, tűz-, baleset- és egészségvédelmi előírások. Védőeszközök szerepe, típusai.

2.	**Hűtő- és fagyasztóberendezések 30 óra**	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, felügyelet mellett tudják kezelni a fagyasztó- és sokkoló készülékeket.
3.	**Főző- és sütőberendezések 30 óra**	Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Felügyelet mellett képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Irányítás mellett tudják kezelni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).
4.	**Egyéb berendezések és gépek 30 óra**	Ismerik és irányítás mellett biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket, pl.: – Pacojet – Termomixer – Szárító- és aszalóberendezés – VarioCooking Center – Sous-viderunner

Üzemi gyakorlat

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Szakács szakmai ismeretek gyakorlat	Óra
heti óraszám	10
éves óraszám	300

ÜZEMI GYAKORLAT heti óraszám: 10 óra; éves óraszám: 300 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Szakács szakmai feladatok 300 óra**	Vételezési jegy alapján átvett zöldségek és gyümölcsök előkészítése. Az előkészítő gépek szakszerűen beüzemelése, tisztán tartása. Az előkészítő gépek, konyhai berendezések szét- és összeszerelése. Zöldségek, gyümölcsök tisztítása, egyenletes feldarabolása. Egyszerű leves, köret, főzelék és saláta elkészítése megadott receptúra alapján, ezek tálalása.

<table>
<tr><th colspan="4">A részszakma keretében, a gyakorlati vizsgán értékelésre kerülő vizsgatevékenységek</th></tr>
<tr><td rowspan="6">Feladatok, tevékenységek</td><td>zöldséget tisztít</td><td>4-féle különböző zöldségféle</td><td>burgonya, sárgarépa, zeller, káposzta, petrezselyemgyökér, vöröshagyma, fokhagyma</td></tr>
<tr><td>szabályos formára vágja fel a zöldségeket</td><td>4-féle különböző, szabályos forma</td><td>julienne, button, kocka, hordó, mogyoró, szelet, karika</td></tr>
<tr><td>az előkészítő gépeket szakszerűen beüzemeli, tisztán tartja</td><td>legalább 2 különböző gép</td><td rowspan="3">burgonyakoptató
burgonyaszeletelő
zöldség szeletelő
egyetemes konyhagép
habverő gép
húsdaráló
kutter
mérleg
mikrohullámú sütő
kombisütő – gőzpároló
rostsütő
olajsütő
sous-vide gép
gáztűzhely
sütőkemence
sokkoló
mosogatógép</td></tr>
<tr><td>az előkészítő gépeket szét és összeszereli</td><td>legalább 2 különböző gép</td></tr>
<tr><td>Vételezési jegy alapján átvett zöldségek, gyümölcsök előkészítése.</td><td rowspan="2">legalább egyféle leves, vagy köret, vagy főzelék, vagy saláta (öntettel) elkészítése és tálalása</td></tr>
<tr><td>Megadott receptúra alapján egyszerű leves, köret, főzelék, vagy saláta elkészítése és tálalása.</td><td>Hamis gulyásleves, Tavaszi zöldségleves, Sült hagymakarika, Magyaros zöldségleves, Zeller krémleves, Csalamádé, Párolt káposzta, Grillzöldségek, Tökfőzelék, Burgonyapüré, Petrezselymes burgonya, Zöldbabfőzelék, Zöldborsó leves, Lencseleves, Kevert saláta, Görög saláta, Almaleves, Vegyes gyümölcsleves, Görög gyümölcsleves, Gyümölcssaláta, Galuska, Párolt rizs</td></tr>
</table>