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

SZAKÁCSSEGÉD
PINCÉRSEGÉD

Szakképzési törvény: 2019

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

Hatályos 2026. szeptember1-től

Tartalom

PINCÉRSEGÉD 3
A RÉSZSZAKMA ALAPADATAI 3
Óraszámok alakulása (36 hét) 4
Rendezvényszervezési ismeretek elmélet 5
Rendezvényszervezési ismeretek gyakorlat 6
Étel- és italismeret elmélet 8
Étel- és italismeret gyakorlat 10
Üzemi gyakorlat 12
A részszakma keretében, a gyakorlati vizsgán értékelésre kerülő vizsgatevékenységek 13
SZAKÁCSSEGÉD 14
A RÉSZSZAKMA ALAPADATAI 14
Óraszámok alakulása (36 hét) 15
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás elmélet 16
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás gyakorlat 18
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása elmélet 20
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása gyakorlat 22
Üzemi gyakorlat 24
A részszakma keretében, a gyakorlati vizsgán értékelésre kerülő vizsgatevékenységek 25

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

Képzési idő: 6-24 hónap					
Műhelyiskola	2026/2027				
Turizmus-vendéglátás ágazat pincérsegéd nappali munkarend	M/A és M/B				
Tantárgyak	**36 hét**	**heti órasz.**	**csop. bont.**	**elm**	**gyak**
Rendezvényszervezési ismeretek	36	1		1	
Étel és italismeret	180	5		5	
Rendezvényszervezési ismeretek gyakorlat	108	3			3
Étel és italismeret gyakorlat	396	11			11
Üzemi gyakorlat	360	10			10
Összesen:	*1080*	**30,0**		6,0	24,0
Nyári gyakorlat					

Óraszámok alakulása (36 hét)

PINCÉRSEGÉD	Heti óraszám elmélet	Heti óraszám gyakorlat	Összesített heti óraszám	Összesített éves óraszám
Rendezvényszervezési ismeretek elmélet	1	-	4	36
Rendezvényszervezési ismeretek gyakorlat	-	3		108
Étel és italismeret elmélet	5	-	16	180
Étel és italismeret gyakorlat	-	11		396
Üzemi gyakorlat	-	10	10	360
Összesen	6	24	30	1080

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	36

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Kommunikáció a vendéggel	36 óra
Az éves óraszám	**36 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 1 óra; éves óraszám: 36 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Kommunikáció a vendéggel** **36 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	108

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Rendezvények típusai, fajtái	30 óra
Értékesítés folyamata	30 óra
Kommunikáció a vendéggel	18 óra
Rendezvény logisztika témakör	30 óra
Az éves óraszám	**108 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 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** **18 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	180

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Konyhatechnológiai alapismeretek	30 óra
Ételkészítési ismeretek	30 óra
Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	120 óra
Az éves óraszám	**180 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** **120 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	396

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Konyhatechnológiai alapismeretek	82 óra
Ételkészítési ismeretek	112 óra
Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	202 óra
Az éves óraszám	**396 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 11 óra; éves óraszám: 396 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Konyhatechnológiai alapismeretek 82 óra**	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
2.	**Ételkészítési ismeretek 112 óra**	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

3.	**Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai** **202 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	360

ÜZEMI GYAKORLAT heti óraszám: 10 óra; éves óraszám: 360 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Pincér szakmai feladatok** **360 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

Képzési idő: 6-24 hónap					
Műhelyiskola	2026/2027				
Turizmus-vendéglátás ágazat szakácssegéd nappali munkarend	M/C és M/D				
Tantárgyak	**36 hét**	**heti órasz.**	**csop. bont.**	**elm**	**gyak**
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	144	4		4	
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás gyakorlat	360	10			10
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása gyakorlat	144	4			4
Üzemi gyakorlat	360	10			10
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása elmélet	72	2		2	
Összesen:	*1080*	**30,0**		6,0	24,0
Nyári gyakorlat					

Óraszámok alakulása (36 hét)

SZAKÁCSSEGÉD	Heti óraszám elmélet	Heti óraszám gyakorlat	Összesített heti óraszám	Összesített éves óraszám
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás elmélet	4	-	14	144
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás gyakorlat	-	10		360
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása elmélet	2	-	6	72
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása gyakorlat	-	4		144
Üzemi gyakorlat	-	10	10	360
Összesen	6	24	30	1080

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	144

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Előkészítés	108 óra
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	12 óra
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	12 óra
Alapkészítmények	12 óra
Az éves óraszám	**144 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 4 óra; éves óraszám: 144 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Előkészítés** **108 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 12 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 12 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 12 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	360

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Előkészítés	150 óra
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	75 óra
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	75 óra
Alapkészítmények	60 óra
Az éves óraszám	**360 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 10 óra; éves óraszám: 360 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Előkészítés** **150 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 75 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 75 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	72

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Kéziszerszámok	18 óra
Hűtő- és fagyasztóberendezések	18 óra
Főző- és sütőberendezések	18 óra
Egyéb berendezések és gépek	18 óra
Az éves óraszám	**72 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Kéziszerszámok** **18 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 18 óra**	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, felügyelet mellett tudják kezelni a fagyasztó- és sokkoló készülékeket.
3.	**Főző- és sütőberendezések 18 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 18 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	144

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Kéziszerszámok	36 óra
Hűtő- és fagyasztóberendezések	36 óra
Főző- és sütőberendezések	36 óra
Egyéb berendezések és gépek	36 óra
Az éves óraszám	**144 óra**

INTÉZMÉNYI OKTATÁS **heti óraszám: 4 óra; éves óraszám: 144 óra**		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Kéziszerszámok** **36 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 36 óra**	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, felügyelet mellett tudják kezelni a fagyasztó- és sokkoló készülékeket.
3.	**Főző- és sütőberendezések 36 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 36 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	360

ÜZEMI GYAKORLAT heti óraszám: 10 óra; éves óraszám: 360 óra		
ssz.	**Témakör**	**Leírás**
1.	**Szakács szakmai feladatok 360 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="7">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="2">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><td rowspan="2">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>
<tr><td>Megadott receptúra alapján egyszerű leves, köret, főzelék, vagy saláta elkészítése és tálalása.</td></tr>
</table>