



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

VIMOSZ  
TURISZTIKAI ÉS VENDÉGLÁTÓ MUNKAADÓK  
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE



EDUTUS  
EGYETEM



SZÉCHENYI 2020

## ALAPOZÓ KÉPZÉSI PROGRAM

*Konyhai kisegítő*

**GINOP-5.3.5-18-2020-00210 pályázat**

## A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
A szakma megnevezése:	Szakács
A szakma azonosító száma:	4 1013 23 05
FEOR száma:	5134
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 részzakmák megnevezése:	<b>szakács segéd</b>

### Részzakma

#### Részzakma alapadatai:

A részzakma megnevezése:	<b>Konyhai kisegítő</b>
A részzakma órakerete:	204 óra
FEOR száma:	9236
A részzakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint:	2
A részzakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint:	2
A részzakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint:	3

#### A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapkötésű iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Eszközjegyzék a részzakmákra:

- Tűzhelyek
- Sütők
- Hűtők
- Munkaasztalok
- Főzőüstök
- Mosogatómedencék
- Univerzális konyhagépek
- Szeletelő
- Vágólapok
- Húsdaráló
- Kutter
- Gőzpároló
- Sokkoló
- Salamander

- Rostsütő
- Olaj-gyorssütő
- Grill-lap
- Mikrohullámú készülék
- Kézi turmix
- Főző-sütő edények
- Serpenyők
- Kézi szerszámok
- Elektronikus kisgépek, munkaeszközök

## **A képzés célja**

- A szakképesítés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakörök, foglalkozások betöltéséhez szükséges kompetenciák elsajátíttatása.
- A cél elérése érdekében el kell sajátíttatni a munkakörben elvégzendő feladatokat, ki kell alakítani az azokhoz szükséges tulajdonságokat (alkalmazott szakmai ismeretek, szakmai készségek, képességek, személyes, társas és módszerkompetenciák).
- Alapvető feladata a szakács munkájának segítése, kiegészítése. Munkaterülete a konyha és helyiségei. Előkészíti a tevékenységéhez szükséges helyiségeket, gépeket, berendezéseket, eszközöket, kézi szerszámokat, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról. Fenntartja a konyha rendjét, takarít, mosogat, az ételek jellegének megfelelően előkészíti a nyers- és feldolgozott élelmiszereket. Alkalmazza a konyhatechnológiai műveleteket.

## **Részzakma szakmai kimeneti követelményei:**

- A konyhai kisegítő a meleg, - és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez, valamint egyszerű sztenderd ételeket készít.
- Feladata a szakácsok munkájának segítése. Napi munkatevékenységét felettesei utasítása alapján végzi.
- Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása és előkészítése. nyers és feldolgozott élelmiszerek előkészítése, húsok ismerete, előkészítése, zöldségek, gyümölcsök tisztítása, darabolása és azok előkészítése a főzéshez, sütéshez.
- Ismeri és alkalmazza a konyhatechnológiai műveleteket (ideértve a konfitálást és a sous vide-álást is)
- Ismeri és betartja az élelmiszerbiztonsági és HACCP előírásokat (tárolási hőmérsékletek, eltarthatóság)
- Tisztában van a konyhai gépek, berendezések kezelésével (pl. gőzpároló, termomixer stb.)
- Felelőssége a konyha tisztántartása, higiénia előírások betartása.
- Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi.



## Készségek, képességek, ismeretek, elvárt viselkedésmódok, attitűdök, önállóság és felelősség mértéke:

- Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács helyettes, élelmezésvezető helyettes) kéréseit, utasításait.
- Ismeri a vendéglátó üzletben működő hierarchiát, munkaköri leírásában szereplő pontos feladatait.
- Törekszik a kiadott utasítások pontos végrehajtására.
- A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik.
- Kiválasztja a zöldség, gyümölcs és húsfélék előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat, továbbá egy adott ételhez a receptúrában szereplő megfelelő alapanyagokat. Ismeri a zöldség, gyümölcs és hús előkészítéshez, illetve daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azokat biztonságosan használja.
- Alapszinten ismeri a vendéglátásban használt alapanyagokat és azok legjellemzőbb tulajdonságait. Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket. Törekszik a megfelelő minőségű nyersanyag kiválasztására.
- Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
- A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik, betartva a FIFO elvet, szükség szerint érzékszerveire hagyatkozva sorrendet változtat. Munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkabiztonsági és egészségvédelmi környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.
- Ismeri a munkabiztonsági, balesetelhárítási tűzbiztonsági előírásokat, a teendőket rendkívüli esetekben. Ismeri a környezetvédelmi előírásokat.
- Felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket. Betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat. Az ételek receptúráiban szereplő mennyiségeket, kiméri.
- Ismeri a tömeg és őrirtalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.
- Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.
- Önállóan végzi mérési feladatait, érzi a felelősséget az ételekhez szükséges pontos mennyiségű nyersanyag előkészítésnek.

## Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részsakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

### Projektfeladat 1

A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati feladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgázó feladata:

- **Friss kevert salátát készít, ecet olaj alapú öntettel**
- **Négyféle zöldséget tisztít, azt négyféle különböző és szabályos formára vágja.**
- **A vételezési jegy alapján párolt rizs köretet készít**
- Konyhában megtalálható előkészítő gépeket szakszerűen beüzemeli, tisztán tartja, szét és összeszereli, legalább 3 különböző gép esetében.
- Feladata elvégzése közben betartja a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A vizsgázó ruházata, személyi higiénája 10 %
- Tisztítás, darabolás, vágás szabályossága 20 %
- Munkaterület tisztasága 20 %
- Szakszerű eszköz használat 10 %
- Előkészítő gépek szakszerű szét és összeszerelése és tisztántartása 20 %
- Betartja a munka és balesetvédelmi szabályokat 20 %

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.**

## Projektfeladat 2

A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati feladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgázó feladata:

- **A vételezési jegy alapján kapott zöldségből magyaros híg levest készít.**
- **Vételezési jegy alapján egyszerű meleg mártást készít.**
- Konyhában megtalálható előkészítő gépeket szakszerűen beüzemeli, tisztán tartja, szét és összeszereli, legalább 3 különböző gép esetében.
- Feladata elvégzése közben betartja a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A vizsgázó ruházata, személyi higiénája 10 %
- Tisztítás, darabolás, vágás szabályossága 20 %
- Munkaterület tisztasága 20 %
- Szakszerű eszköz használat 10 %
- Előkészítő gépek szakszerű szét és összeszerelése és tisztántartása 20 %
- Betartja a munka és balesetvédelmi szabályokat 20 %

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.**

## Projektfeladat 3

A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati feladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgázó feladata:

- **A vételezési jegy alapján kapott zöldségből főzeléket készít.**
- **Vételezési jegy alapján francia alapmártást készít.**
- Konyhában megtalálható előkészítő gépeket szakszerűen beüzemeli, tisztán tartja, szét és összeszereli, legalább 3 különböző gép esetében.
- Feladata elvégzése közben betartja a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A vizsgázó ruházata, személyi higiénája 10 %
- Tisztítás, darabolás, vágás szabályossága 20 %
- Munkaterület tisztasága 20 %
- Szakszerű eszköz használat 10 %
- Előkészítő gépek szakszerű szét és összeszerelése és tisztántartása 20 %
- Betartja a munka és balesetvédelmi szabályokat 20 %

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.**

## Projektfeladat 4

A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati feladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgázó feladata:

- **Vételezési jegy alapján zöldség és főzelékből készült hideg előételt és hozzá hideg mártást készít.**
- Konyhában megtalálható előkészítő gépeket szakszerűen beüzemeli, tisztán tartja, szét és összeszereli, legalább 3 különböző gép esetében.
- Feladata elvégzése közben betartja a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A vizsgázó ruházata, személyi higiéniaja 10 %
- Tisztítás, darabolás, vágás szabályossága 20 %
- Munkaterület tisztasága 20 %
- Szakszerű eszköz használat 10 %
- Előkészítő gépek szakszerű szét és összeszerelése és tisztántartása 20 %
- Betartja a munka és balesetvédelmi szabályokat 20 %

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.**



## Projektfeladat 5

A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati feladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgázó feladata:

- **A vételezési jegy alapján éttermi melegtésztát készít, hozzá illő mártással**
- Konyhában megtalálható előkészítő gépeket szakszerűen beüzemeli, tisztán tartja, szét és összeszereli, legalább 3 különböző gép esetében.
- Feladata elvégzése közben betartja a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A vizsgázó ruházata, személyi higiénája 10 %
- Tisztítás, darabolás, vágás szabályossága 20 %
- Munkaterület tisztasága 20 %
- Szakszerű eszköz használat 10 %
- Előkészítő gépek szakszerű szét és összeszerelése és tisztántartása 20 %
- Betartja a munka és balesetvédelmi szabályokat 20 %

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.**

## **A konyhai kisegítő feladatai, tudása:**

- A konyhai kisegítő a meleg és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez.
- Feladata a szakácsok munkájának segítése.
- Napi tevékenységét felettesei utasítása alapján végzi.
- Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása, előkészítése.
- Zöldségeket, gyümölcsöket tisztít, darabol, szeletel és előkészíti azokat a sütéshez, főzéshez.
- Felelőssége a konyha tisztántartása, a higiéniai előírások betartása.
- Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi.

## **A képzés megkezdésekor minden tanulónak rendelkezni kell:**

- Egy email-címmel, mellyel a Google Classroomba be tud lépni.
- A Szakmai Portfólió nevű Classroomba be kell jelentkezni és ott a heti feladatot el kell végezni.
- Szakmai ismeretek tankönyvvel
- Szakmai tudástár elnevezésű füzetrel
- Gyakorlati foglalkozásra az előírt felszereléssel
- Elméleti foglalkozásokra előírt felszereléssel

## Vizsga értékelési lapja, vizsgatétel lapja

Vizsgáló neve: \_\_\_\_\_

### Vizsgaértékelés

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:	Súlyarány	Elért %-os eredmény
<b>A vizsgáló ruházata, személyi higiéniaja</b>	<b>10 %</b>	<b>%</b>
<b>Tisztítás, darabolás, vágás szabályossága</b>	<b>20 %</b>	<b>%</b>
<b>Munkaterület tisztasága</b>	<b>20 %</b>	<b>%</b>
<b>Szakszerű eszköz használat</b>	<b>10 %</b>	<b>%</b>
<b>Előkészítő gépek szakszerű szét és összeszerelése és tisztántartása</b>	<b>20 %</b>	<b>%</b>
<b>Betartja a munka, - és balesetvédelmi szabályokat</b>	<b>20 %</b>	<b>%</b>
<b>összesen:</b>	<b>100%</b>	<b>%</b>

### Értékelés osztályzat formájában:

- 0-49% elégtelen (1)
- 50-59% elégséges (2)
- 60-69% közepes (3)
- 70-79% jó (4)
- 80-100% jeles (5)

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.**



## Vizsgatétel 1

Tisztelt Vizsgáló!

Figyelmesen olvassa el a vizsgatételét és végezze el a feladatokat!

A vizsgatevékenység leírása:

- A konyhán azt a feladatot kapja, hogy készítse *Friss kevert salátát ecet olaj alapú öntettel* a rendelkezésre álló zöldségekből!
- Tisztítsa meg **négyféle zöldséget**, azokat négyféle különböző és **szabályos formára vágva** készítse elő! Az előkészített zöldségeket keverje össze és tálalja fel!
- A konyhán azt a feladatot kapja, hogy készítse *Párolt rizst*.
- A konyhában megtalálható előkészítő gépeket szakszerűen üzemelje be, tisztítsa meg, szerelje szét/össze, legalább 3 különböző gép esetében. (kézi mixer, botmixer, elektromos vízforraló.)
- Feladata elvégzése közben tartsa be a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi és környezetvédelmi szabályokat!

## Vizsgatétel 2

Tisztelt Vizsgáló!

Figyelmesen olvassa el a vizsgatételét és végezze el a feladatokat!

A vizsgatevékenység leírása:

- A konyhán azt a feladatot kapja, hogy készítse a vételezési jegy alapján *Magyaros híg levest* a rendelkezésre álló zöldségekből!
- A konyhán azt a feladatot kapja, hogy készítse a vételezési jegy alapján *tejszínes gombamártást!*
- A konyhában megtalálható előkészítő gépeket szakszerűen üzemelje be, tisztítsa meg, szerelje szét/össze, legalább 3 különböző gép esetében. (kézi mixer, botmixer, elektromos vízforraló.)
- Feladata elvégzése közben tartsa be a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi és környezetvédelmi szabályokat!

## Vizsgatétel 3

Tisztelt Vizsgáló!

Figyelmesen olvassa el a vizsgatételét és végezze el a feladatokat!

A vizsgatevékenység leírása:

- A konyhán azt a feladatot kapja, hogy a vételezési jegy alapján készítse *Főzeléket* a rendelkezésre álló zöldségekből!
- A konyhán azt a feladatot kapja, hogy a vételezési jegy alapján készítse *Francia alpmártást!*
- A konyhában megtalálható előkészítő gépeket szakszerűen üzemelje be, tisztítsa meg, szerelje szét/össze, legalább 3 különböző gép esetében. (kézi mixer, botmixer, elektromos vízforraló.)
- Feladata elvégzése közben tartsa be a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi és környezetvédelmi szabályokat!

## Vizsgatétel 4

Tisztelt Vizsgáló!

Figyelmesen olvassa el a vizsgatételét és végezze el a feladatokat!

A vizsgatevékenység leírása:

- A konyhán azt a feladatot kapja, hogy a vételezési jegy alapján készítsen ***zöldség és főzelékből készült hideg előételt, hozzá illő hideg mártással!***
- A konyhában megtalálható előkészítő gépeket szakszerűen üzemelje be, tisztítsa meg, szerelje szét/össze, legalább 3 különböző gép esetében. (kézi mixer, botmixer, elektromos vízforraló.)
- Feladata elvégzése közben tartsa be a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi és környezetvédelmi szabályokat!

## Vizsgatétel 5

Tisztelt Vizsgáló!

Figyelmesen olvassa el a vizsgatételét és végezze el a feladatokat!

A vizsgatevékenység leírása:

- A konyhán azt a feladatot kapja, hogy készítsen a vételezési jegy alapján ***Éttermi melegtésztát, hozzá illő mártással!***
- A konyhában megtalálható előkészítő gépeket szakszerűen üzemelje be, tisztítsa meg, szerelje szét/össze, legalább 3 különböző gép esetében. (kézi mixer, botmixer, elektromos vízforraló.)
- Feladata elvégzése közben tartsa be a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi és környezetvédelmi szabályokat!



## Konyhai kisegítő (KKK/programterv-alapján)

### Az oktatási egység megnevezése, tartalma:

#### **Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy (heti 3 óra)**

- Előkészítés;
- Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés;
- Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek;
- Alapkészítmények témakörei: alapételeket készíteni, szükség esetén tálalni: egyszerű standard ételeket készít (étel kiegészítő salátákat, köreteket, főzelékeket, egyszerű híg és sűrített leveseket, azok betéteit, egyszerű tésztaételeket (kevert tészták, főzéssel készített egyszerű gyúrt- illetve száraztészta ételek)
- Alapvető konyhatechnológiai műveletek ismerete és alkalmazása;
- A HACCP szabályok ismerete alkalmazása, betartása a konyhatechnológiai műveletek során;
- A szakosított tárolás és az ételek jellegének megfelelő készen tartás szabályainak ismerete;
- Szükség szerint ételmintát tesz el;
- Konyhai hulladékkezelési szabályok;

#### **Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása, tisztántartása tantárgy (heti 2 óra)**

- Kéziszerszámok;
- Hűtő- és fagyasztó-berendezések;
- Főző- és sütőberendezések;
- Egyéb berendezések és gépek témakörei;
- Különböző felületek tisztántartása, felületkezelése;
- A konyhai felületek megfelelő tisztítószerrel való fertőtlenítésének megismertetése;
- Mosogatás és takarítás szabályai, tisztítószerek alkalmazása;
- Higiéniai szabályok betartása;

#### **Munkavállalói ismeretek tantárgy (heti 1,5 óra)**

- Álláskeresés
- Munkajogi alapismeretek
- Munkaviszony létesítése
- Munkanélküliség
- Alapvető szakmai elvárások
- Kommunikáció és vendégkapcsolatok
- Munkabiztonság és egészségvédelem

#### **IKT a vendéglátásban (heti 1 óra)**

- Digitális eszközök a vendéglátásban
- Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

## Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

### Előkészítés

- 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;
- A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával;

### Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

A tanulók megismerik és alkalmazzák 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: fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek;

### Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek

- 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, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek;
- Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznak 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;

### Alapkészítmények

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak;
- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz;
- marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos hú- sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak;
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható;
- alap mártások: hideg és meleg alpmártások;
- étel kiegészítő salátákat, köreket, főzelékeket, egyszerű híg és sűrített leveseket, azok betéteit, egyszerű éttermi meleg tésztaételeket;

## Élelmiszerbiztonsági és HACCP előírások

- Tárolási hőmérsékletek, eltarthatóság, FIFO elv ismerete
- A szakosított tárolás és az ételek jellegének megfelelő készen tartás szabályainak ismerete;
- Ételminta eltevésének szabályai;
- Konyhai hulladékkezelési szabályok;

## Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása, tisztántartása tantárgy

### Kéziszerszámok

- 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.

### Hűtő- és fagyasztóberendezések

- A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

### Főző- és sütőberendezések

- Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket.
- Képesek rendeltetés szerűen használni, tisztántartani ezeket.
- Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

### Egyéb berendezések és gépek

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

- Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagyaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük;
- Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel;
- Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést;
- Sous-vide runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést;



## Karbantartási, tisztántartási 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 üritése
  - SelfCookingControl üzemmód
  - Előmelegítés funkció ismerete, programozása
  - Cool down program alkalmazása
  - Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel
- Mosogatás és takarítás szabályai, tisztítószerek alkalmazása;
- Különböző felületek tisztántartása, felületkezelése;
- A konyhai felületek megfelelő tisztítószerezrel való fertőtlenítésének megismerttetése;
- Mosogatás és takarítás szabályai, tisztítószerek alkalmazása;
- Higiéniai szabályok betartása;

## Munkavállalói ismeretek tantárgy

### Álláskeresés

- Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete;
- Álláskeresői módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága;

### Munkajogi alapismeretek

- Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, köz- alkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony;
- A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége;
- Atipikus munkavégzési formák, rugalmas foglalkoztatás, a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegymunka és alkalmi munka);
- Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka,

### Munkaviszony létesítése

- Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai;
- A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő;
- A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása;
- Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő;
- A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum);

### Munkanélküliség

- Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel;
- Az álláskeresői ellátások fajtái;
- Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások);
- Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás);

### Alapvető szakmai elvárások

- Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások;

### Munkabiztonság és egészségvédelem

- Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban.

## IKT a vendéglátásban

### **Digitális eszközök a vendéglátásban**

- A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.);
- A POS-terminál használatának alapjai;

### **Digitális tananyagtartalmak alkalmazása**

- Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük;
- Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni);

## A tantárgyak oktatása során fejlesztendő kompetenciák

### Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		
Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan		
Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat	Teljesen önállóan		
Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit	Teljesen önállóan		

## Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket.  Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információ-szerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő- és fagyasztó berendezéseket	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét	Teljesen önállóan		
Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		
Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		

## Munkavállalói ismeretek tantárgy

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza a saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására.	
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett.	
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan	Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.
Megnevezi és leírja a tanuló szerződés és a munkaszerződés tartalmát.	A szakképzési munkaszerződés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő. Udvarias és előzékeny. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződés - minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani.
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások	Instrukció alapján részben önállóan		

Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésbeli követelményei			
Betartja a munkabiztonsági szabályokat	Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		

## IKT a vendéglátásban tantárgy

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete.	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonsvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete. Az üzletben használt számítógépes programok ismerete.	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.



## Külső munkahelyi gyakorlati tapasztalatszerzés

Az oktatás kezdetekor felvesszük a kapcsolatot a külső képzőhelyekkel és minden diák választ magának egy külsős mentort. A mentor feladata lesz, hogy rendszeresen kapcsolatot tartson a részsakképesítést tanulóval, kövesse tanulmányait, egyeztessen vele a házi feladatokról, a gyakorlati jellegű tananyagok elsajátításáról. Havonta legalább négy alkalommal ellátogat a mentor által működtetett képzőhelyre, ahol megfigyeli, segíti a munkafolyamatokat, tapasztalatait munkanaplóban rögzíti. Az iskolai képzés idejéből ..... óras kontakt gyakorlaton vesz részt a diák. Itt készül fel/gyakorol a képesítő vizsgára.

## Az oktatási egységek megnevezése

<u>Képzési idő:</u> Hat hónap, 24 hét, heti 8,5 óra	<u>Képzési óraszám/heti óraszám</u>
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	72 óra/3 óra
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	48 óra/2 óra
Munkavállalói ismeretek	36 óra/1,5 óra
IKT a vendéglátásban	24 óra/1 óra
Helyi tanterv szerint: mentori óra, üzemlátogatási óra	24 óra/ 1 óra
<b>Képzési összesített óraszám/heti összesített óraszám:</b>	<b>204 óra/ 8,5 óra</b>

### Konyhai kisegítő-projektek:

A projektek a tantárgyakon keresztül valósulnak meg.

Gasztro	gasztronómia-történet, ételek, eledelek, élelmi anyagok eredete, története, bemutatók szervezése, prezentációk készítése
Fakanál&Fazék	Eszközök és helyszínek a konyhában, raktározási ismeretek, a konyha részei, berendezések és segédeszközök a vendéglátásban, Minőségbiztosítás, HACCP-s eljárások
Répa, retek, mogyoró	Előételek, saláták készítése
Reneszánsz lakoma	Történeti áttekintés, korok-ételek, főételek készítése
Cukrom, cukrom...	Desszertek készítése, cukrászati alapismeretek
Még a földről is lehetne enni...	Takarítási, mosogatási, tárolási ismeretek, gyakorlatok, higiéniai eljárások

## Értékelési rendszer:

### Az egész rendszert az alábbi jegyek jellemzik:

- önbizalom növelő jelleg
- egyénre szabott értékelés
- hangsúlyos önértékelés
- kiemelten fontos a társértékelés szerepe
- formatív értékelés
- diagnosztikus értékelés
- szöveges értékelés

Az értékelésnél nem alkalmazunk érdemjegyes, szummatív értékelést. A heti rendszerességű pedagógus által írt szöveges értékelést használjuk. Ezen kívül a tanulói kéréseknek megfelelően egy háromfokú skálán jelezzük a napi teljesítményeket:

- Kiválóan megfelelt
- Jól megfelelt
- Megfelelt

A napi projekt-tevékenységet szövegesen értékeljük, a projektek zárását pedig érdemjegyekkel.

Az egész éves tevékenységről tanulói portfóliót vezetünk.

### Részei:

- Bemeneti állapotfelmérés
- Felmérések
- Tanulói produktumok
- Egyéni fejlesztési terv
- Évközi vizsgák, beszámoló dokumentumai
- Bizonyítvány-másolatok
- Tanulói adatlapok

## Az oktatók kiválasztásának elve és gyakorlata:

- Különösen fontosnak tekintendő a megfelelő pedagógusok kiválasztása, felkészítése és együttműködésük kereteinek tantestületi kialakítása. A csoporttal foglalkozó pedagógussal szemben kívánalom, hogy:
- Elfogadja a tanulási kudarccal, az iskolai tanulással szemben motivátlansággal rendelkező diákokat, megértse egyediségüket és sokszínűségüket.
- Higgyen abban, hogy a heterogén tanulócsoportok optimális, az egyéni fejlődést is elősegítő környezetet jelentenek a diákok számára.
- Kész a tanulás, nevelés szociális közegének megismerésére; képes hatásának értelmezésére és a szociális, pedagógiai befolyásolási lehetőségek kiaknázására.
- Jól felkészült saját tantárgyában, műveltségterületén. Képes nem tantárgyakban gondolkodni, s látni a célok, a tartalom és a tanulásszervezés, valamint eredmények közötti összefüggéseket.
- Érti, elfogadja a program pedagógiai prioritásait: ismeri és érti a személyre szabott nevelési szemléletmódot, vagy megismeri, elfogadja azt.
- Folyamatosan reflektál saját pedagógiai tevékenységére, együttműködik a pedagógus team többi tagjával, kész pedagógus társával közös óravezetésre (páros munkára).
- Képes a tanulók egyéni fejlődési igényeire építve a diákokat önálló, felelős fejlesztő tevékenységekre, tudáskonstruálásra ösztönözni. A fejlesztő, támogató értékelést alkalmazza.
- Pedagógiai kihívásként értelmezi a programban való részvételt. Érdeklődik a pedagógus szakmában felmerülő új megközelítések, új módszerek iránt.
- A műhelyiskolában pedagógiaileg képzett oktatók felkérése, elkötelezett külső képzőhelyek bevonása.