

KÉPZÉSI PROGRAM

Szakma: Szakács

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/4_1013_23_05_szakacs_kesz_alairtpdf-1664206335441.pdf

Hivatkozva: 2022. 11. 17.

A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_szakacs_2020pdf-1599124788152.pdf

Hivatkozva: 2022. 11. 17.

Tartalom

1. A szakma alapadatai:.....	2
2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:.....	2
3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámát évfolyamonként:.....	6
4. A tananyagok oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:.....	7
5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai	25



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A szakma alapadatai:

- 1.1. Az ágazat megnevezése: **Turizmus-vendéglátás**
- 1.2. A szakma megnevezése: **Szakács**
- 1.3. A szakma azonosító száma: **4 1013 23 05**
- 1.4. A szakma szakmairányai: -
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Szakácssegéd
- 1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 - 1.9.1. Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra
 - 1.9.2. Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
- 1.10. Bemeneti feltételek:
 - 1.10.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
 - 1.10.2. Alkalmassági követelmények:
 - 1.10.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 1.10.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:

	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális feladatmegoldást.	A napi munkafeladatok elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
2	Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre	A konyhatechnológiai műveleteket



KÉPZÉSI PROGRAM

		horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
3	Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
4	Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.
5	Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
6	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzérozás, glasszolás), az	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.



KÉPZÉSI PROGRAM

	elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.		technológiák betartására.	
7	Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.
8	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.
9	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait és az azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.



KÉPZÉSI PROGRAM

10	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
11	Adott rendezvényhez eszköztartást és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tarja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat.
12	Készletekkel gazdálkodik.	Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét.	Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben.
13	Árukosárból menüsört állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.



KÉPZÉSI PROGRAM

3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámja évfolyamonként:

Évfolyam	9.	10.	11.	A képzés összes óraszámja	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja	576	972	837	2385	306	418,5	724,5
Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18	18	0	18
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62	0	31	31
A munka világa	54	0	0	54	36	0	36
IKT a vendéglátásban	72	0	0	72	36	0	36
A cukrászati termelés alapjai	108	0	0	108	54	0	54
Az ételkészítés alapjai	108	0	0	108	54	0	54
A vendégtéri értékesítés alapjai	108	0	0	108	54	0	54
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108	0	0	108	54	0	54
Ételkészítés alapjai	0	108	93	201	0	0	0
Ételsorok tervezése	0	36	15,5	51,5	0	0	0
Élelmiszerismeret, biztonság és higiénia	0	72	46,5	118,5	0	0	0
Anyaggazdálkodás	0	72	62	134	0	31	31
Szakmai idegen nyelv	0	72	0	72	0	46,5	46,5
Portfóliókészítés	0	0	31	31	0	0	0
Ételkészítési ismeretek	0	0	0	0	0	310	310
Duális képzés	0	612	527	1139	0	0	0
Összefüggő szakmai gyakorlat	0	175	0	175	200	0	200



KÉPZÉSI PROGRAM

4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:

	10. évfolyam		11. évfolyam	
	duális partner gyak.	elmélet	duális partner gyak.	elmélet
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás				
Előkészítés				
növényi eredetű élelmiszerek felismerése	X	X		
növényi eredetű élelmiszerek csoportosítása	X	X		
állati eredetű élelmiszerek felismerése	X	X		
állati eredetű élelmiszerek csoportosítása	X	X		
idényszerűség fontosságának belátása gyümölcsök esetén	X	X	X	
idényszerűség fontosságának belátása zöldségek esetén	X	X	X	
az előkészítés sorrendjének ismerete; válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás	X		X	
előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználja	X		X	
a vágóállatok esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával	X		X	
a szárnyasok esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával	X		X	
a halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával	X		X	
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés				
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - fényezés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - áthúzás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - bevonás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - dermesztés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - ízesítés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - fűszerezés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - színezés	X	X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - tisztítás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - derítés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - parírozás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - lehabozás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - szűrés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - kiszúrás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - lepréselés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - sajtolás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - szeletelés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - darabolás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - passzírozás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - kiszaggatás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - sodrás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - fonás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - dresszírozás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat – járulékos anyaggal	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat - zsiradékkal	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat - levegőbevitellel	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat – egyéb mechanikai úton	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - töltés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - kikeverés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - összekeverés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - gyúrás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - lerakás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - rétegezés	X	X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - bouquetgarni	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - fűszerzacskó	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat – friss fűszernövények használata	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat – sózás (sófajták)	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - édesítés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - savasítás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat – ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)	X	X	X	
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek				
Megismerik a világos alaplevek fajtáit	X	X		
Alkalmazzák			X	
Megismerik a barna alaplevek fajtáit	X	X		
Alkalmazzák			X	
Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges	X	X		
Alkalmazzák			X	
Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek	X	X		
Alkalmazzák			X	
Alapkészítmények				
Megismerik és előállítják a hidegen kevert fűszervajakat	X	X	X	
Megismerik és előállítják a melegen kevert fűszervajakat	X	X	X	
Megismerik és előállítják a májfarce-okat	X	X	X	
Megismerik és előállítják a húsfarce-okat	X		X	
Megismerik és előállítják a nyers páclveket vadakhoz	X		X	
Megismerik és előállítják a főtt páclveket vadakhoz	X		X	
Megismerik és előállítják a marinálást (citrom alapú aromatikusan készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisálására szolgálnak)	X		X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Megismerik és előállítják az egyszerű gyúrt tésztát (sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez)	X		X	
Megismerik és előállítják a duxellest (gombapép, ízesítésre és burkolásra használható)	X		X	
Megismerik és előállítják a muszlin mártást (világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habga-luskaként hasznosítható)	X		X	
Sűrítési eljárások				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a rántást	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a lisztszórást	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a habarást	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a beurremaniét	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a sűrítést szárazon pirított liszt felhasználásával-t	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a keményítőket	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az egyéb sűrítők közül a roux-ot, figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az egyéb sűrítők közül az agar-agart, figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az egyéb sűrítők közül az xantánt, figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az étel sűrítését saját anyagával	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést tejtermékkel - tejföl	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést tejtermékkel - tejszín	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést tejtermékkel - vaj	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést zsemlemorzsaival	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést kenyérrel	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést burgonyával	X	X	X	
Bundázási eljárások				



KÉPZÉSI PROGRAM

megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - natúr	X		X	
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - bécsi	X		X	
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - párizsi	X		X	
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - Orly	X		X	
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - tempura	X		X	
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - bortészta	X		X	
Mártások				
megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése	X		X	
megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása	X		X	
megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: hideg mártások előállítása	X		X	
megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: egyéb meleg mártások készítése	X		X	
Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)				
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - kolbászok	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - hurkák	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - galantinok	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - ballotínek	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - pástétomok	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket – terrine-ek	X	X	X	
Pékárúk és cukrászati alaptészták				
megértik az élesztő működését és használatát	X	X	X	
megértik a kovász működését és használatát	X	X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

összeállítanak alaptésztákat	X		X	
készre sütnék alaptésztákat	X		X	
kelt tésztát készítenek	X		X	
omlós tésztát készítenek	X		X	
kevert tésztát készítenek	X		X	
égetett tésztát készítenek	X		X	
kovász segítségével kiflit sütnék	X		X	
kovász segítségével egyszerűbb kenyeret sütnék	X		X	
Savanyítás, tartósítás				
megértik a savanyítás metódusát		X	X	
rövid ideig eltartható savanyított zöldségeket készítenek	X		X	
rövid ideig eltartható savanyított gyümölcsöket készítenek	X		X	
hosszú ideig eltartható savanyított zöldségeket készítenek	X		X	
hosszú ideig eltartható savanyított gyümölcsöket készítenek	X		X	
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása				
Kéziszerszámok				
megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát	X			
megismerik a kéziszerszámok tisztítási szabályait	X			
megismerik a kéziszerszámok karbantartási szabályait	X			
megtanulnak kést élezni	X			
üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról	X			
üzembiztosan össze- és szétszerelik a kuttert, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról	X			
üzembiztosan össze- és szétszerelik az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról	X			
Alkalmazzák azokat			X	
Hűtő- és fagyasztóberendezések				
ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit	X			
tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó készülékeket	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

tudják kezelni és szükség esetén programozni a sokkoló készülékeket	X			
Alkalmazzák			X	
Főző- és sütőberendezések				
Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany sütőket.	X			
Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a gázüzemű sütőket.	X			
Képesek rendeltetészerűen használni ezeket	X			
Képesek tisztántartani ezeket	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - sütőkemencék	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – indukciós főzőlapok	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - kombipárolók	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – mikrohullámú sütők	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - főzőüstök	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – kerámialapos tűzhelyek	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - gáztűzhelyek	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – francia tűzhelyek	X			
Alkalmazzák			X	
Egyéb berendezések és gépek				
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük	X			
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel	X			
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni	X			
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - Sous-vide runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést	X			
Alkalmazzák			X	
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek				
Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait			X	
Gőzpárolók esetében az üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják a napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják a készülék funkcionális elemeit			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják a gőzgenerátor vízkömentesítését			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják a gőzfűvóka vízkömentesítését			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják gőzgenerátor üritését			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják a SelfCookingControl üzemmódot			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják az ellőmelegítés funkció ismeretét, programozását			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják a Cool down program alkalmazását			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják a munkavégzést maghőmérséklet-érzékelővel			X	
Ételkészítés-technológiai ismeretek				
Főzés				



KÉPZÉSI PROGRAM

A tanulók megismerik a különböző főzési technológiák hatásmechanizmusait, alkalmazásuk módjait és következményeit		X		
A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat	X			
El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételleket és/vagy ételkiegészítőket.	X			
Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.	X			
Forralás: tészták	X			
Forralás: levesbetétek	X			
Forralás: köretek	X			
Gyöngyöző forralás: húslevesek	X			
Gyöngyöző forralás: erőlevesek	X			
Kíméletes forralás: főzelékek	X			
Kíméletes forralás: krémlevesek	X			
Kíméletes forralás: összetett levesek	X			
Kíméletes forralás: sűrített levesek	X			
Posírozás: bevert tojás	X			
Beforralás: fűszerkivonatok	X			
Forrázás: paradicsomhámozás	X			
Forrázás: csontok forrázása	X			
Blansírozás: zöldségek előfőzése	X			
Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén	X			
Önállóan képesek a különböző főzési technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X	
Gőzölés				
ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját	X	X		
be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia	X			
kezelni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket	X			
ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.		X		
Közvetlen gőzölés: harcsafilé	X			
Közvetlen gőzölés: zöldségek	X			
Közvetett gőzölés: felfújtak	X			
Önállóan képesek a különböző gőzölési technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X	
Párolás				



KÉPZÉSI PROGRAM

elsajátítják a párolási technikákat	X	X		
Értik az elősütés fogalmát	X			
Értik a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát	X			
ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak	X			
Egyszerű (együtemű) párolás: – halak (rövid lében)	X			
Egyszerű (együtemű) párolás: – gyümölcsök	X			
Összetett párolások: – Hússzeletek	X			
Összetett párolások: – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)	X			
Összetett párolások: – Apró húsok, pörkölték	X			
Önállóan képesek a párolási technológiát alkalmazni			X	
Sütés I. – nyílt légtérű sütések				
ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudják alkalmazni azokat	X	X		
kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát	X			
Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése	X			
Roston sütés: frissen sütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése	X			
Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése	X			
Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával	X			
Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyag képzés	X			
Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortészta) mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök esetén	X			
Önállóan képesek a különböző sütési technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Sütés II. - Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben)				
megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot	X	X		
Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok	X			
Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)	X			
Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)	X			
Melegen füstölés	X			
Serpenyőben elkezdett sütés befejezése	X			
Önállóan képesek a különböző sütési technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X	
Különleges technológiák				
megismerik és megtanulják a konfitálást: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.			X	X
megismerik és megtanulják a sous vide technológiát: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.			X	X
megismerik és megtanulják a marinálást: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.			X	X
megismerik és megtanulják a füstölést: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.			X	X
Cukrászat				
megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat	X	X		
képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni			X	
Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós tészták)	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Tésztakészítési technológiák (élesztős tészták)	X			
Tésztakészítési technológiák (leveles tészták)	X			
Tésztakészítési technológiák (forrázott tészták)	X		X	
Tésztakészítési technológiák (felvert tészták)	X			
Tésztakészítési technológiák (kevert tészták)	X			
Tésztakészítési technológiák (húzott tészták)	X			
Tésztakészítési technológiák (túrós tészták)	X			
Tésztakészítési technológiák (burgonyás tészták)	X			
Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek	X			
Változatos gyümölcskészítmények (pürék)	X			
Változatos gyümölcskészítmények (zselék)	X			
Változatos gyümölcskészítmények (töltelékek)	X			
Édes töltelékek	X			
Sós töltelékek	X			
Habok (mousse)	X			
Habok (habosított ganache)	X			
Habok (espuma)	X			
A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt)			X	X
A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (parfé)			X	
A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (sorbet)			X	
A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (granita)			X	
Édes felfújtak	X			
Pudingok	X			
Mártások	X			
Öntetek	X			
Önállóan képesek a különböző cukrászati technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X	
Speciális ételek (mentes, kímélő)				
a tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára			X	X
Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat				X
Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges technológiákat.			X	
Ételkészítés árukosárból				
a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább három fogásos menüsört			X	
bemutatják kreativitásukat			X	
bemutatják alapanyag ismeretüket			X	X
bemutatják technológiai tudásukat			X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik.			X	
Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.			X	
Ételek tálalása				
Alapvető tálalási formák, lehetőségek				
ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat	X	X		
húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat	X			
Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket.	X			
Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket	X			
Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat	X	X		
Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.	X	X		
Ismerik a tányérrt melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat.	X			
Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányérrt, tálát és tálalóeszközt	X	X		
Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére	X	X		
Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit.	X	X		
Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon	X	X		
Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalt	X			
Önállóan képesek a különböző tálalási technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X	
Szezonális alapanyagok használata				
Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába.	X	X	X	
Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát	X	X	X	
Heti menük összeállítása				
Összeállítják a heti menüt			X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat			X	X
Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki.			X	X
Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat	X		X	X
Alkalmi menük összeállítása				
Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt			X	X
Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit			X	X
Figyelnek a szezonálásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.			X	X
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők				
Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét			X	
Képesek megszervezni a catering konyhára eső részét			X	X
Átlátják a logisztikai lehetőségeket			X	X
Dokumentációt készítenek és kezelnek.			X	X
Nemzetközi ételismeret				
Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait			X	X
Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos kész fogásait			X	X
Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos fogásainak elkészítési technológiáit			X	X
Míndezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez			X	
Büfék összeállítása és tálalása				
Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést	X	X		
figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását			X	X
figyelembe veszik és összehangolják a szezonálást	X	X		
figyelembe veszik és összehangolják a vendégkör összetételét			X	X
figyelembe veszik és összehangolják a speciális kéréseket	X	X		



KÉPZÉSI PROGRAM

Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot	X		X	
Kalkuláció összeállítása				
A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez			X	X
képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg			X	X
Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan			X	
Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni digitálisan			X	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás				
Áruátvétel				
használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket	X	X		
Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat.			X	X
Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a mennyiségi áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat.			X	X
Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, az értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat.			X	X
Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat.			X	X
Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására.			X	X
Megállapítják az esetleges eltéréseket			X	X
Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).			X	X
Árugazdálkodási szoftverek használata				
felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe			X	
jelölik a kiadott termékeket,			X	



KÉPZÉSI PROGRAM

használják az e-HACCP alkalmazást			X	X
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése				
Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán	X	X		
Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok lét-számához igazítják.			X	X
Az anyagfelhasználás kiszámítása				
A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek		X		X
Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát		X		X
A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni		X	X	X
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása				
Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a rak-tárból vételezendő mennyiséget	X	X		
Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során.			X	X
Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.			X	X
Raktározás				
A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját	X	X		
Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő-en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el.			X	X
Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez	X		X	X
Tevékenységük során tartják magukat a FIFO-elvhez			X	X
Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét			X	X
Árképzés				
Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát.			X	X
Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között.			X	X
Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát.			X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát			X	X
Vezetői kérésre engedményes árat számolnak			X	X
Vezetői kérésre csoportárat alakítanak ki			X	X
Vezetői kérésre esetleges felárat kalkulálnak			X	X
Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát			X	X
Bizonylatolás				
Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet			X	X
Bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják			X	X
Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses számlát			X	X
Biztos kézzel töltenek ki átutalásos számlát			X	X
Biztos kézzel töltenek ki nyugtát			X	X
Biztos kézzel töltenek ki szállítólevelet			X	X
A rontott bizonylatot szakszerűen javítják			X	X
A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát.			X	X
Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy)			X	X
Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (selejtezési ív)			X	X
Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (kiadási bizonylat)			X	X
A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát			X	
Elszámoltatás				
A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét				X
Értelmezik a fizetendő hiány leltár fogalmát.				X
Értelmezik a fizetendő többlet leltár fogalmát.				X
Értelmezik a fizetendő egyező leltár fogalmát.				X
Készletgazdálkodás				
A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban				X
Értik a nyitókészlet jelentését				X
Értik a zárókészlet jelentését				X
Értik a készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését				X
ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort				X
Számtani átlagot számolnak				X
Kronologikus átlagot számolnak				X



KÉPZÉSI PROGRAM

Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban				X
Meg tudják határozni a forgási sebességet fordulatokban				X
A kapott eredményt értelmezik				X



KÉPZÉSI PROGRAM

5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai

A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Így az elmélet és a gyakorlat a szakmai oktatásban nem kerül élesen elválasztásra. A szakképző intézmény és a duális képzőhely (iskola tanműhely) közösen állapítja meg az oktatott tantárgyak év végi minősítésének osztályzatait.

Az iskola a tantárgyfelosztásában és a regisztrációs és tanulmányi alarendszerben (Krétában) rögzíti a duális képzőhelyet és a hozzárendelt tanulócsoportot.

Az iskola és a duális képzőhely rendszeresen, de havonta minimum 1 alkalommal 1 és 5 között megállapított érdemjegyekkel értékeli a tanuló előrehaladását a duális képzés során.

Az iskola és a duális képzőhely megállapodik abban, hogy a duális képzés során tanult tananyagelemeket az iskola a félévi és az év végi bizonyítványban a következő tantárgy névvel tünteti fel: **Duális gyakorlat.** A duális gyakorlat érdemjegyét az iskola a duális képzés foglalkozás felületén adott évközi osztályzatok és a duális képzőhelyeken teljesítendő projektfeladatokra adott osztályzatok alapján állapítja meg.

Esztergom, 2022. augusztus 31.

.....
 Szegi Ottilia Katalin
 igazgató

.....
 Keresztessy Zoltán
 szakmai munkaközösség vezető

.....
 duális képzőhely képviselője

