

Baranya Vármegyei SZC
Garai Miklós Technikum és Szakképző Iskola

Képzési program



2024

Szakács szakma– 4 1013 23 05 részletes tartalma

10. évfolyam

A tanulási terület tantárgyainak össz óraszám:

900 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

A tanuló átlátja a konyhai folyamatok összességét, kapcsolati rendszerét, tud komplexen gondolkodni. Árukészletet kezel, rendel, átvesz, raktároz. Menü- és büféajánlatokat ír. Ismeri a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. Komplet ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat.

1. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

72/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja :

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Előkészítés

10/72 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. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

10 /72 óra

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fénnyezés, áthúzás, bevonás, dermesztés . Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés
Formaadás: kiszűrés, lepréslés, 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)

Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek

8 /72 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, koncentráció) 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.

Alapkészítmények

8 /72 óra

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
- farce-ok: máj- és húsfarce-ok
- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz
- marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak.
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható
- muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként használható

Sűrítési eljárások

15/72 óra

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

- a lisztrel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztiszórák, habarák, 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 zsemlemorzsaival, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés

Bundázási eljárások

6 /72 óra

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

Mártások

15/72 óra

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése
- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása
- hideg mártások előállítása
- egyéb meleg mártások készítése

2. Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

108/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni,

szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat. További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Főzés

27/108 óra

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, körettek
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

Gőzölés

27/108 óra

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeleni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

- Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek
- Közvetett gőzölés: felfújtak

Párolás

27/108 óra

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)
- Gyümölcsök

Összetett párolások:

- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörköltök

Sütés I.

27/108 óra

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések:

- Nyáron sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése
- Piritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával
- Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés
- 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 bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

3. Ételek tálalása tantárgy

18/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonális fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Alapvető tálalási formák, lehetőségek

5/18 óra

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervízmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálat.

Szezonális alapanyagok használata

5/18 óra

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszer típusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

Heti menük összeállítása

4/18 óra

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

Alkalmi menük összeállítása

4/18 óra

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

4. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy

54/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Áruátvétel

10/54 óra

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

Árugazdálkodási szoftverek használata

5/54 óra

A tanulók felveszik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése

5/54 óra

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.

Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása

12/54 óra

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

Raktározás

12/54 óra

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

5. Portfólió készítés tantárgy

18/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátított tevékenységeit dokumentálja írásos formában, melyeket a munka világában hasznosítani tud.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások : -

A tantárgy témakörei

A portfóliókészítés alapjai

4/18 óra

A portfólió értelmezése, célja, funkciója

A portfólió tartalmi elemei

A portfólió formája, formai követelményei

A portfólió készítésének menete

A portfólió értékelésének szempontjai

Bemutakozás, célkitűzés

4/18 óra

Az írásban történő bemutatkozás szabályai, dokumentumai

Bemutakozó kártya, levél, önéletrajz, motivációs levél írása

Dokumentumgyűjtés

10/18 óra

A dokumentumok lehetséges köre

A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió

7. Szakirányú ismeret tantárgy

630/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátítja a vendégtéri szakember tevékenységeit a gyakorlatban.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások :

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Az iskolai oktatás keretein belül oktatott vendégtéri szakember képzési követelményeinek gyakorlatban való elsajátítása a duális képzőhelyen.

11. évfolyam

1. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

46,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)

20/46,5 óra

Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

- kolbászok, hurkák
- galantinok, ballotine
- pástétomok
- terrine-ek

Pékárúk és cukrászati alaptészták

20 /46,5 óra

A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyeret sütnék.

Savanyítás, tartósítás

6,5/46,5 óra

A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszán eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

2. Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

62/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonálisitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat. További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Sütés II.

5/62 óra

Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok

- Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés

- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

Különleges technológiák

10/62 óra

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húskok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húskok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húskoknál alkalmazzák.

Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

Cukrászat

15/62 óra

A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni.

Elsajátítják az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek
- Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)
- Édes és sós töltelékek
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma)
- A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok
- Mártások, öntetek

Speciális ételek (mentes, kímélő)

5/62 óra

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

Ételkészítés árukosárból

27/62 óra

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

3. Ételek tálalása tantárgy

31/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja :

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonáltság fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető

jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Rendezvényekkel kapcsolatos teendők

6/31 óra

Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

Nemzetközi ételismeret

6/31 óra

Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

Büfék összeállítása és tálalása

8/31 óra

Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

Kalkuláció összeállítása

11/31 óra

A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

4. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy

46,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Az anyagfelhasználás kiszámítása

3/46.5 óra

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

Árképzés

16,5/46,5 óra

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

Bizonylatolás

7/46,5 óra

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetési, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

Elszámoltatás

10/46,5 óra

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

Készletgazdálkodás

10/46,5 óra

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

6. Szakmai idegennyelv tantárgy

15,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja a szakmai idegennyelvű kommunikáció elsajátítása.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások : Idegennyelv tanár diploma

A tantárgy témakörei

Szakmai idegen nyelv használata az alapanyagok, receptek tekintetében

Ételek idegen nyelvű ismerete

Kommunikáció vizsga szituációban

7. Portfólió készítés tantárgy

31/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja :

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátított tevékenységeit dokumentálja írásos formában, melyeket a munka világában hasznosítani tud.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások -

A tantárgy témakörei

Dokumentumgyűjtés

10/31 óra

A dokumentumok lehetséges köre

A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió

Összegzés, reflexió

21/31 óra

Az összegzés tartalmi elemei

Összegzés (reflexió) írása

8. Szakirányú ismeret tantárgy

542,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátítja a vendégtéri szakember tevékenységeit a gyakorlatban.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei