

Szakképző iskola

Turizmus-vendéglátás ágazat - ágazati alapképzés 9. évfolyam

Munkavállalói ismeretek tantárgy:

- Álláskeresés, karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete
- Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai időnyomunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka
- Munkaviszony létesítése
- Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Munkavállalói idegen nyelv tantárgy:

- Az álláskeresés lépései, álláshirdetések
- Önéletrajz és motivációs levél
- „Small talk” – általános társalgás
- Állásinterjú

A munka világa tantárgy:

- Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások
- Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával
- Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

IKT a vendéglátásban tantárgy:

- A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)
- Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)
- A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy:

A cukrászati termelés alapjai:

- A cukrászüzem helységei, munkaterületei
- A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai
- Cukrászati alpműveletek gyakorlása: –
- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése 17/34. oldal –
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

Az ételkészítés alapjai

- Baleset- és tűzvédelmi szabályok
- Higiéniai és környezetvédelmi szabályok
- A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)
- konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)
- Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)
- Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük)
- Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások

A vendégtéri értékesítés alapjai

- Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok
- Higiéniai előírások Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök
- Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései
- Az egyszerű alapterítés formái
- A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei
- A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokot kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

- Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030
- térképen való tájékozódás
- szálláshelytípusok
- szálláshelyi alapismeretek
- A turizmushoz kapcsolódó fogalmak
- Turisztikai termékek hazai trendjei
- Egészségturizmus

- Kulturális turizmus
- Bor- és gasztronómiai turizmus
- Hivatásturizmus
- Rendezvényturizmus
- Aktív és természeti turizmus
- A szálláshelyek csoportosítása és minősítése
- A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)
- A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül
- Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök
- Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

Turizmus-vendéglátás ágazat cukrászképzés 10. évfolyam

Előkészítés tantárgy

- Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása
- Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása
- Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján
- Anyagok mérése

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy:

- A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása
- Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek
- Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
- Berendezések, gépek és készülékek előkészítése

Cukrászati termékek készítése tantárgy:

- Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása
- Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
- Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás
- Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
- Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
- Túrótöltelékek készítése
- Sós töltelékek, készítése
- Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
- Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
- Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése
- Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése

- Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése
- Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából
- Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából
- Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából
- Édes teasütemények, mézesek készítése

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy:

- Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
- A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése
- Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
- Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
- Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárcsönyvben
- Cukrászüzem és raktár leltározása

Turizmus-vendéglátás ágazat cukrászképzés 11. évfolyam

Előkészítés tantárgy

- Munkanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján
- Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonomiai szempontok alapján
- Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy:

- Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrászati termékek készítése tantárgy:

- Töltelékek, krémek készítése,
- Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
- Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése
- Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése
- hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése
- Tejszínrémek készítése, ízesítése
- Puncstöltelék készítése
- Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése
- Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése
- Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

- Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrém készítése
- Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése
- Torták, szeletek, tekercek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése
- Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával
- Bonbonok készítése

Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy

- Bevonatok készítése, alkalmazása
- Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása
- Díszítési technikák alkalmazása,
- Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése
- Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása
- Ünnepi, egyedi formájú torták készítése
- Díszmunkák tálalása

Anyagzáradékok-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy:

- A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
- Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.
- Árufelhasználás megállapítása
- Áruszükséglet megállapítása
- Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
- Kalkulációt végző számítógépes program megismerése
- A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása
- Megengedett anyagfelhasználás megállapítása
- Leltáreredmény megállapítása

Turizmus-vendéglátás ágazat szakácsképzés 10. évfolyam

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy:

- Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás,
- Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenye levek, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak.
- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
- Bundázási eljárások
- Mártások
- Kelt, omlós, kevert és égetett tészták

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy

- Kéziszerszámok
- Hűtő- és fagyasztóberendezések
- Pacojet:
- Termomixer
- 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

Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás
- Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek
- Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök
- Roston sütés
- Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés
- Pirítás
- Sous vide
- Marinálás

Ételek tálalása tantárgy:

- Heti menük összeállítása
- Alkalmi menük összeállítása
- Rendezvényekkel kapcsolatos teendők

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy:

- Áruátvétel
- Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése
- Az anyagfelhasználás kiszámítása
- Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása
- Raktározás

Turizmus-vendéglátás ágazat szakácsképzés 11. évfolyam

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy:

- A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.
- 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)
- az étel sűrítése saját anyagával
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés
- Bundázási eljárások
- Mártások
- Kelt, omlós, kevert és égetett tészták

Konyhai berendezések s gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy

- Kéziszerszámok
- Hűtő- és fagyasztóberendezések
- Gőzgenerátor vízkőmentesítése
- Gőzfűvóka vízkőmentesítése
- Gőzgenerátor üritése
- SelfCookingControl üzemmód
- Előmelegítés funkció ismerete, programozása
- Cool down program alkalmazása
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy:

- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámzás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén
- Közvetett gőzölés: felfűjtak
- Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörkötök
- Nyárson sütés
- Sugárzó hővel történő sütés
- Bő olajban sütés (fritírozás)
- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)

- Konfitálás
- Füstölés
- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek
- Ételkészítés árukosárból

Ételek tálalása tantárgy:

- Nemzetközi ételismeret
- Büfék összeállítása és tálalása
- Kalkuláció összeállítása

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy:

- Árképzés
- Bizonylatolás
- Elszámoltatás
- Készletgazdálkodás