## A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Évfolyam | 1/9. | 2/10. | 3/11. | A képzés összes óraszáma | Felnőtt  9.  évfolyam | Felnőtt  10.  évfolyam | A képzés összes óraszáma |
|  | Évfolyam összes óraszáma | **576** | **900** | **775** | **2251** | **612** | **504** | **1116** |
| Munkavállalói ismere-  tek | **Munkavállalói ismeretek** | **18** | **0** | **0** | **18** | **9** | **0** | **9** |
| Álláskeresés | 5 |  |  | 5 | 2 |  | 2 |
| Munkajogi alapismeretek | 5 |  |  | 5 | 2 |  | 2 |
| Munkaviszony létesítése | 5 |  |  | 5 | 3 |  | 3 |
| Munkanélküliség | 3 |  |  | 3 | 2 |  | 2 |
| Munkavállalói idegen  nyelv | **Munkavállalói idegen nyelv** | **0** | **0** | **62** | **62** | **0** | **32** | **32** |
| Az álláskeresés lépései, álláshirdetések |  |  | 11 | 11 |  | 6 | 6 |
| Önéletrajz és motivációs levél |  |  | 20 | 20 |  | 10 | 10 |
| „Small talk” – általános társalgás |  |  | 11 | 11 |  | 6 | 6 |
| Állásinterjú |  |  | 20 | 20 |  | 10 | 10 |
| Turizmus  -  vendéglátás alapozás | **A munka világa** | **54** | **0** | **0** | **54** | **27** | **0** | **27** |
| Alapvető szakmai elvárások | 9 |  |  | 9 | 4 |  | 4 |
| Kommunikáció és vendégkapcsolatok | 36 |  |  | 36 | 18 |  | 18 |
| Munkabiztonság és egészségvédelem | 9 |  |  | 9 | 5 |  | 5 |
| **IKT a vendéglátásban** | **72** | **0** | **0** | **72** | **36** | **0** | **36** |
| Digitális eszközök a vendéglátásban | 36 |  |  | 36 | 18 |  | 18 |
| Digitális tananyagtartalmak alkalmazása | 9 |  |  | 9 | 4 |  | 4 |
| Digitális eszközök a turizmusban | 27 |  |  | 27 | 14 |  | 14 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek** | **432** | **0** | **0** | **432** | **216** | **0** | **216** |
| A cukrászati termelés alapjai | 108 |  |  | 108 | 54 |  | 54 |
| Az ételkészítés alapjai | 108 |  |  | 108 | 54 |  | 54 |
| A vendégtéri értékesítés alapjai | 108 |  |  | 108 | 54 |  | 54 |
|  | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 108 |  |  | 108 | 54 |  | 54 |
| Tanulási terület összóraszáma | 558 | 0 | 0 | 558 | 288 | 32 | 320 |
| Szakács  -    középszintű képzés | **Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás** | **0** | **108** | **62** | **170** | **54** | **48** | **102** |
| Előkészítés |  | 20 |  | 20 | 10 |  | 10 |
| Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés |  | 20 |  | 20 | 10 |  | 10 |
| Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek |  | 20 |  | 20 | 10 |  | 10 |
| Alapkészítmények |  | 4 |  | 4 | 2 |  | 2 |
| Sűrítési eljárások |  | 10 |  | 10 | 5 |  | 5 |
| Bundázási eljárások |  | 14 |  | 14 | 7 |  | 7 |
| Mártások |  | 20 |  | 20 | 10 |  | 10 |
| Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok) |  |  | 18 | 18 |  | 11 | 11 |
| Pékáruk és cukrászati alaptészták |  |  | 18 | 18 |  | 11 | 11 |
| Savanyítás, tartósítás |  |  | 26 | 26 |  | 26 | 26 |
| **Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása** | **0** | **72** | **62** | **134** | **54** | **32** | **86** |
| Kézi szerszámok |  | 20 |  | 20 | 20 |  | 20 |
| Hűtő és fagyasztó berendezések |  | 20 |  | 20 | 15 |  | 15 |
| Főző és sütő berendezések |  | 20 |  | 20 | 14 |  | 14 |
| Egyéb berendezések és gépek |  | 12 |  | 12 | 10 |  | 10 |
| Karbantartási és üzemeltetési ismeretek |  |  | 62 | 62 |  | 32 | 32 |
| **Ételkészítés-technológiai ismeretek** | **0** | **486** | **388** | **874** | **108** | **312** | **420** |
| Főzés |  | 123 |  | 123 | 54 |  | 54 |
| Gőzőlés |  | 112 |  | 112 | 54 |  | 54 |
|  | Párolás |  | 129 |  | 129 |  | 52 | 52 |
| Sütés I. |  | 122 |  | 122 |  | 45 | 45 |
| Sütés II. |  |  | 60 | 60 |  | 40 | 40 |
| Különleges technológiák |  |  | 60 | 60 |  | 40 | 40 |
| Cukrászat |  |  | 110 | 110 |  | 40 | 40 |
| Speciális ételek (mentes, kímélő) |  |  | 58 | 58 |  | 35 | 35 |
| Ételkészítés árukosárból |  |  | 100 | 100 |  | 60 | 60 |
| **Ételek tálalása** | **0** | **108** | **93** | **201** | **54** | **32** | **86** |
| Alapvető tálalási formák, lehetőségek |  | 30 |  | 30 | 10 |  | 10 |
| Szezononális alapanyagok használata |  | 26 |  | 26 | 15 |  | 15 |
| Heti menük összeállítása |  | 22 |  | 22 | 10 |  | 10 |
| Alkalmi menük összeállítása |  | 30 |  | 30 | 19 |  | 19 |
| Rendezvényekkel kapcsolatos teendők |  |  | 25 | 25 |  | 8 | 8 |
| Nemzetközi ételismeret |  |  | 26 | 26 |  | 10 | 10 |
| Büfék összeállítása és tálalása |  |  | 24 | 24 |  | 8 | 8 |
| Kalkuláció összeállítása |  |  | 18 | 18 |  | 6 | 6 |
| **Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás** | **0** | **126** | **108** | **234** | **54** | **48** | **102** |
| Áruátvétel |  | 14 |  | 14 | 4 |  | 4 |
| Árugazdálkodási szoftverek használata |  | 63 |  | 63 | 26 |  | 26 |
| Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése |  | 7 |  | 7 | 4 |  | 4 |
| Az anyagfelhasználás kiszámítása |  |  | 20 | 20 |  | 12 | 12 |
| Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása |  | 14 |  | 14 | 4 |  | 4 |
| Raktározás |  | 28 |  | 28 | 16 |  | 16 |
| Árképzés |  |  | 25 | 25 |  | 12 | 12 |
| Bizonylatolás |  |  | 18 | 18 |  | 7 | 7 |
| Elszámoltatás |  |  | 20 | 20 |  | 7 | 7 |
| Készletgazdálkodás |  |  | 25 | 25 |  | 10 | 10 |
| Tanulási terület összóraszáma | 0 | 900 | 713 | 1613 | 324 | 472 | 796 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat: | | 0 | 175 | 0 |  | 80 | 0 |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |

Közismeret:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgyak** | | **9. évfolyam** | | **10. évfolyam** | | **11. évfolyam** | | **9-11. óraszám összesen** |
| Közismereti oktatás | Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom ( szabad órakeret 11 évf 1 óra +) | 2 | | 2 | | 3 | | 237 |
| Idegen nyelv | 2 | | 1 | | 1 | | 139 |
| Matematika ( szabad 9,10 évf 1 óra +) | 3 | | 3 | | 1 | | 247 |
| Történelem és társadalomismeret | 3 | | 0 | | 0 | | 108 |
| Természetismeret | 3 | | 1 | | 1 | | 108 |
| Testnevelés | 4 | | 1 | | 1 | | 211 |
| Osztályközösség-építő Program | 1 | | 1 | | 1 | | 103 |
| Pénzügyi és munkavállalói ism. |  | |  | | 1 | | 31 |
|  |  | |  | |  | |  |
| Összes közismereti óraszám | 17 | | 7 | | 7 | | 1081 |
| Ágazati alapoktatás | | 16 | 0 | | 0 | | 576 | |
| Szakirányú oktatás | | 0 | 25 | | 25 | | 1675 | |
| Szabad órakeret | | 1 | 2 | | 2 | | 170 | |
| Tanítási hetek száma | | 36 | 36 | | 31 | |  | |
| **Éves összes óraszám** | | 1224 | 1224 | | 1054 | | 3502 | |
| Rendelkezésre álló órakeret/hét | | 34 | 34 | | 34 | |  | |