

KÉPZÉSI PROGRAM
a
TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó

4 1013 23 05

SZAKÁCS SZAKMÁHOZ

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése:	Turizmus -vendéglátás
A szakma megnevezése:	Szakács
A szakma azonosító száma:	4 1013 23 05
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 részsakmák megnevezése:	Szakácssegéd
Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:	
A képzés célja:	Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.
A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	alapfokú iskolai végzettség, sikeres ágazati alapvizsga, foglalkozásegészségügyi alkalmasság követelmények, pályalkalmassági követelmények megléte

2. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Szakács	5134	Szakács

3. A szakképzésbe történő belépés feltételei

3.1 Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

3.2 Alkalmassági követelmények

3.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

3.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: szükséges

4. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek: (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	tanterem
2.	Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra	Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek) • Munkabiztonsági eszközök • Egyéni védőfelszerelések • Szakács kéziszerszámok • Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló) • Meleg- és hidegkonyhai felszerelések, eszközök • Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier • Cukrász kéziszerszámok, eszközök • Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák • Műanyag tálak, mérőedények • Rozsdamentes, falapos munkaasztalok • Főzőberendezések • Mikrohullámú melegítő • Mérőberendezések • Hűtő, fagyasztó, sokkoló • Asztali gyúró-, keverő-, habverő gép • Sütő berendezések • Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliái • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak • Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök • Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány • Újrahasznosítható, valamint természetben lebomló eszközök
3.	Eszközjegyzék szakirányú oktatásra	Bain marie • Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő • Egyetemes konyhagép • Elektromos kisgépek • Főző-sütőedények • Főzőüst • Grillező - rostlap • Húsdaráló • Hűtők - fagyasztók - sokkolók • Kéziszerszámok • Kézi turmix • Kombisütő - gőzpároló • Konfitáló - lassú sütő • Konyhai kiegészítő eszközök • Kutter - pépesítő • Mérleg 3 • Mikrohullámú készülékek • Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító • Mosogatómedencék • Munkaasztalok • Olaj-gyorssütő • Regeneráló szekrény • Rostsütő • Rozsdamentes pultok, állványok • Salamander • Salátacentrifuga • Serpenyők • Sokkoló • Sous-vide gép • Sütők • Számítógép • Szeletelő • Tűzhelyek • Vágólapok • Vákuumcsomagoló gép
4.	Egyéb speciális feltételek:	

5. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezetőhelyettes) 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 horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket 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 szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhathások 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 munkai 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 munkai jogszabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
6.	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzázás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	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 technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.
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 szezonitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanácsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonitás 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,	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésben foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.

		mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	fogadja el az áruátvétel szabályait.	
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.
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 eszközlistát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszköz- és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tartja 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 alapanyagtechnológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.

TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA megtekinthető:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök órászáma évfolyamonként

A 2025-2026.tanévben beiratkozott tanulókra vonatkozik - 2025-2026-ban a 9.E és 9.F osztályban, Turizmus-vendéglátás ágazaton tanulókra								
Szakma azonosító száma: 4 1013 23 05 Szakács			Szakképzőiskolai képzés közismereti oktatással					
Évfolyam		1/9. évf.		2/10. évf.		3/11. évf.		A képzés összes órászáma
Tantárgy neve	Elmélet/ GYakorlat /	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám	
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	E	72	2	72	2	62	2	206
Angol nyelv	E	72	2	72	2	62	2	206
Matematika	E	72	2	72	2	31	1	175
Történelem és társadalomismeret	E	108	3			-	-	108
Természetismeret	E	108	3	-	-	-	-	108
Testnevelés	E	144	4	36	1	31	1	211
Osztályközösség-építő Program	E	36	1	36	1	31	1	103
Honvédelem	E	36	1	-	-	-	-	36
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek	E	-	-	-	-	31	1	31
Összes közismereti órászám		648	18	288	8	248	8	1184
Összes szakmai közös tárgyak		576	16	972	26	807	26	2355
Munkavállalói ismeretek	E	18	0,5					18
Munkavállalói idegen nyelv	E					62	2	62
A munka világa	E	54	1,5					54
A munka világa	GY							0
IKT a vendéglátásban	E							0
IKT a vendéglátásban	GY	72	2					72
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	E	216	6					216
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	GY	216	6					216
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	E			36	1			36
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	GY			72	2	31	1	103
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	TM					31	1	31
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	E			36	1			36
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	GY			36	1	62	2	98
Ételkészítés-technológiai ismeretek	E			126	2,5	62	2	188
Ételkészítés-technológiai ismeretek	GY			378	10,5	357	11,5	735
Ételkészítés-technológiai ismeretek	TM			72	2	16	0,5	88
Ételek tálalása	E			36	1	31	1	67
Ételek tálalása	GY			0	0			0
Ételek tálalása	TM			36	1	31	1	67
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	E			72	2	62	2	134
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	GY			72	2	62	2	134
Egybefüggő szakmai gyakorlat				175				175
Összesen szakmai elmélet		288	8	306	7,5	217	7	811
Összesen szakmai gyakorlat		288	8	841	18,5	559	19	1688
Összes szakmai órászám		576	16	1147	26	776	26	2499
Összes órászám (közismeret és gyakorlat)		1224	34	1435	34	1024	34	3683

