

KÉPZÉSI PROGRAM

a

23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó

5 1013 23 06

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS

SZAKMÁHOZ

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése:	Turizmus -vendéglátás
A szakma megnevezése:	Szakács szaktechnikus
A szakma azonosító száma:	5 1013 23 06
A szakma szakmairányai:	-
A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	5
Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
Kapcsolódó részsakmák megnevezése:	-
Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:	12 fő
A képzés célja:	Olyan szakember képzés, aki rendkívül kreatív és szaktudásának köszönhetően konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes ételeket készít, tálal. Hideg és melegkonyhai ételeket magasszinten elkészít és prezentál. Gazdálkodik az üzletvezetés érdekeit figyelemben véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri, az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladatkiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Beszállító cégekkel, üzletkötőkkel kapcsolatot tart, üzletet köt. Élelmezésvezetői szakterületen is magasszinten képes irányítani, munkaterületeket ellenőrizni. A dietetikusok munkáját segítve, képes étrendeket összeállítani, szükség szerint akár személyre szabottan. Rendszeresen nyomon követi a szakmai trendeket, továbbképzzi magát és a megszerzett tudását folyamatosan továbbadja a kollégáinak. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	alapfokú iskolai végzettség, sikeres ágazati alapvizsga, foglalkozás-egészségügyi alkalmasság követelmények, pályalkalmassági követelmények megléte
--	--

2. A szakmához rendelt FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Szakács szaktechnikus	1332	Vendéglátó-tevékenységet folytató egység vezetője
	3222	Konyhafőnök, séf
	5134	Szakács

3. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

3.2 Alkalmassági követelmények

3.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

3.2.2 Pályalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: szükséges

1.	Helyiségek: (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	tanterem, tankonyha
2.	Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra	Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek) • Munkabiztonsági eszközök • Egyéni védőfelszerelések • Szakács kézi szerszámok • 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 • KéziszerszámokKézi turmix • Kombisütő - gőzpároló • Konfitáló - lassú sütő • Konyhai kiegészítő eszközök • Kutter - pépesítő • Mérleg • Mikrohullámú készülékek • Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító • Mosogatómedencék • Munkaasztalok • Olajgyorssütő • Regeneráló szekrény • Rostsütő • Rozsdamentes pultok, állványok • Salamander • Salátacentrifuga • Serpenyők • Sokkoló • Sous-vide gép • Sütők • Számítógép • Szeletelő • Tűzhelyek • Vágólapok • Vákuumcsomagoló gép
4.	Egyéb speciális feltételek:	

4. 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.	A rábízott feladatok elvégzésének sorrendjét felállítja és elvégzi azokat az elvárásoknak megfelelően.	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, ízesítőszerekkel, 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.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, 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.	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 színesítheti a megrendelő elképzeléseit, tanácsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat, irányítja, felügyeli és elvégzi. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.
6.	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, 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.	A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.	A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.	Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben és önfejlesztésre sarkalja Őket.	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat.
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 munkaszerződésben 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.
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.	Átlátja egy rendezvény szervezéséhez és lebonyolításához szükséges eszköz és alapanyag mennyiségeket.	Önállóan összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat a megrendelő igényei alapján.
12.	Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és a készletgazdálkodás jellemző mutatóit, azok számításának módjait.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak változását.	Önállóan, precízen megállapítja a készletek nagyságát az üzletben.
13.	A nemzetközi konyha fogásait a vendég igényei és az üzlet sajátos kínálata alapján elkészíti.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák konyhatechnológiáit és ételeit.	Törekszik arra, hogy a nemzetközi gyakorlatban használt alapanyagokat és technológiákat - igény esetén - beépítse munkájába.	Átlátja a nemzetközi ételek felhasználhatóságát, beépíthetőségét a munkájába, felelősségteljesen dönt a lehetőségek és alternatívák ismeretében.
14.	A nyersanyagok beszerzési árai és az üzlet árpolitikájának figyelembe vételével vételárat képez, Engedményes árat,	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait, a kedvezmények kialakításának	Pontosan és precízen, hiba nélkül végzi az árképzési számításokat.	Feladata elvégzése közben szem előtt tartja az üzlet érdekeit, az erkölcsi szabályokat és az árképzésre

	felárat és csoportárat alakít ki.	lehetőségeit, feltételeit.		vonatkozó törvényi előírásokat, felelősséget vállal az általa kiszámított árakért.
15.	Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.	Törekszik az elszámoltatás során a pontos, precíz számításokra.	Felelősséggel végzi a raktár és a termelés elszámoltatását, pontosan látja a saját magára vonatkozó anyagi felelősségét.
16.	A vendéglátásban használt bizonylatokat kiállítja, manuálisan és digitálisan is.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat. Ismeri az üzletekben használt szoftver jellemzőit, alkalmazási lehetőségét.	Önállóan állítja ki a szükséges bizonylatokat.	A vonatkozó törvényi előírások betartásával kezeli a rábízott dokumentációt.
17.	Megkülönbözteti a diétákat, azok okait és lehetséges megvalósítási feltételeit. A felmerülő fogyasztói igények végett diétás ételeket állít össze.	Ismeri a diétás étrendek összeállításának szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat.	Dietetikus bevonásával, személyre szabottan diétás étrendet állít össze.	Felelősség teljesen, kockázatok kizárása mellett végzi a különféle speciális étrendek összeállítását.
18.	Magas szinten megszervezi a dolgozók, beosztottak elvégzendő munkáját a vendéglátó üzlet üzemeltetésének biztosítása érdekében.	Felismeri kollégái, beosztottjai munkavégzéshez szükséges jellembeli adottságait, szakmai tudását.	A kollektíva irányításánál is a minőségi, precíz munkavégzést szorgalmazza. Törekszik a tökéletes csapatmunka elérésére, a kollégák motiválására.	Viselkedésével, kimagasló munkavégzési tevékenységével példát mutat kollégáinak, felelősséget érez mások szakmai munkájának támogatására.

19.	Áru- és nyersanyag kosárból négyfogásos menüt állít össze és készít el.	A tanuló ismeri az optimális alapanyag - technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére, kreatívan állítja össze az ételsort.	Önállóan tervezi meg a menüsört, új ételek kialakítását kezdeményezi.
20.	Munkáját a hatályos munkügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel. A munkügyi jogszabályok alapján végzi munkavállalói vagy munkáltatói napi tevékenységét.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, munkaszerződés munkavégzésére vonatkozó szabályait, különös tekintettel a folyamatos változásokra.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként és munkáltatóként is a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkügyi szabályokat és felelősséget vállal saját és csapatának a munkavégzéséért.
21.	A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.	A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.	Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben és önfejlesztésre sarkalja Őket.	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat.
22.	Anyag- készlet és eszköznyilvántartást végez, szakmai szoftvereket alkalmaz a készletek vezetéséhez.	Összefüggéseiben ismeri a konyhai árugazdálkodással, a kalkulációkészítéssel, a készletnyilvántartással, leltározással kapcsolatos tevékenységeket, azok munkafolyamatait.	Törekszik a konyha árugazdálkodási, ár kialakítási, készlet nyilvántartási és leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.	Önállóan elkészíti a raktárelszámoltatását, ár kalkulációt készít, a készletnyilvántartó számítógépes program segítségével. Felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.
23.	Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munkafolyamatokba.	Ismeri a gazdálkodás folyamatának mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.	A vezető, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.

24.	Létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a vonatkozó törvényi szabályozást.	Törekszik a létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresést, toborzást elősegíteni.
25.	Megtervezi, elindítja a piackutatáson alapuló saját vállalkozását.	Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piackutatás fontosságát a tervezési folyamatban.	Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására, a vállalkozás elindítása során.	Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.
26.	A vendéglátóegység gasztronómiai szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító, marketing tevékenységet végez. Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.	Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel. Ismeri a közösségi média alkalmazási lehetőségeit a vendéglátó üzletek népszerűsítésére.	Törekszik az étterem marketing stratégiájának kialakítására. A legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására. A tulajdonossal, vezetőivel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketingstratégiai áját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában,	Felelősséget vállal, az étterem arculatának kialakításáért az interneten, a közösségi médiában és a virtuális felületeken, az üzletről kommunikált információk tartalmáért. Új megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.

			mint a közösségi oldalakon.	
27.	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a konyha üzemeltetését.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Törekszik a külső kommunikációjában és az értékesítés közben az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra.	Betartja és betartatja a társadalmi elvárásoknak megfelelő viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokollszabályait kollégáival.
28.	Étlapot és menükártyát tervez, ír a magyar helyesírási szabályok betartása mellett és a tanult idegen nyelven.	Rendelkezik az étlapon szereplő és a menükártyákon felsorolt ételek bemutatásához szükséges magyar nyelvi tudással és a tanult idegen nyelv szókincsével.	Törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciáit rendszeresen fejleszteni.	Betartja a vezetőikkel, kollegákkal szemben a viselkedési és kommunikációs szabályokat. Külföldi vezetők, kollegák esetében a tanult idegen nyelven kommunikál.

TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA megtekinthető:

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

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

A 2025-2026. tanévben beiratkozott tanulókra vonatkozik - a 2025-2026. tanévben a 9.A és 9.C osztályban, Turizmus-vendéglátás ágazaton tanulókra												
Szakma azonosító száma: 5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus												
Technikum képzés közismereti oktatással												
Evfolyam		9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam		A képzés összes óraszámja
Tantárgy neve	Elmélet/ GYakorlat/ TanMűhely	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám	
Magyar nyelv és irodalom	E	180	5	180	5	144	4	124	4	0	0	628
Angol nyelv	E	180	5	144	4	108	3	124	4	0	0	556
Matematika	E	180	5	144	4	144	4	124	4	0	0	592
Történelem	E	108	3	108	3	108	3	93	3	0	0	417
Állampolgári ismeretek	E	0	0	0	0	0	0	31	1	0	0	31
Digitális kultúra	E	36	1	36	1					0	0	72
Testnevelés	E	144	4	144	4	108	3	108	3	0	0	504
Osztályfőnöki	E	36	1	36	1	36	1	36	1	31	1	175
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	E	108	3	0	0	0	0	0	0	0	0	108
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: földrajz	E	0	0	72	2	72	2	0	0	0	0	144
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek	E	0	0	36	1	0	0	0	0	0	0	36
Összes közismereti óraszám		972	27	900	25	720	20	640	20	31	1	3263
Összes szakmai közös tárgyak:		252	7	324	9	504	14	504	14	1023	33	2607
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	TM											0
IKT a vendéglátásban	E											0
IKT a vendéglátásban	TM	36	1	36	1							72
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	E	144	4	72	2							216
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	TM			216	6							216
Élelmiszer- és élelmiszer-feldolgozás	TM					36	1					36
Élelmiszer- és élelmiszer-feldolgozás	GY					36	1	36	1			72
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	TM					36	1					36
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	GY					36	1	36	1			72
Ételkészítés-technológiai ismeretek	TM					90	2,5	108	3			198
Ételkészítés-technológiai ismeretek	GY					108	3	216	6			324
Ételek tálalása	TM					36	1					36
Ételek tálalása	GY					36	1	36	1			72
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	E					54	1,5	18	0,5			72
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	GY					36	1	54	1,5			90
Üzleti menedzsment	TM									186	6	186
Üzleti menedzsment	GY									186	6	186
Marketing és protokoll	TM									93	3	93
Marketing és protokoll	GY									93	3	93
Speciális szakmai kompetenciák	TM									186	6	186
Speciális szakmai kompetenciák	GY									217	7	217
Egybefüggő szakmai gyakorlat						175		200				0
Összesen szakmai elmélet		216	6	72	2	252	7	126	3,5	527	17	1193
Összesen szakmai gyakorlat		36	1	252	7	427	7	578	10,5	496	16	1789
Összes szakmai óraszám		252	7	324	9	679	14	704	14	1023	33	2982
Összes óraszám (közismeret és szakmai)		1224	34	1224	34	1399	34	1344	34	1054	34	6245

