

KÉPZÉSI PROGRAM

a

23. TURIZMUS-VENDEGLÁTÁS ágazathoz tartozó Szakácssegéd RÉSZSZAKMÁHOZ

1 A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A részszakma megnevezése: Szakácssegéd (4 1013 23 05 Szakács részszakmája)

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 2

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 2

Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szintje: 3

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

4.1.1 A részszakma szakmai tartalma:

Az oktatási egység 3. fejezetben szereplő azonosító száma	Az oktatási egység megnevezése
3.4.1	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy Előkészítés; Alapműveletek, fűszerezés, ízésítés; Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek; Alapkészítmények témakörei
3.4.2	Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy Kéziszerszámok; Hűtő- és fagyasztóberendezések; Főző- és sütőberendezések; Egyéb berendezések és gépek témakörei

Tantárgyak	óraszám
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	10
Előkészítés és élelmiszer feldolgozás	20
Rendelkezésre álló órakeret/hét	30

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy 520/104 óra

3.4.1.1 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.

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

—

3.4.1.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

—

3.4.1.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.)

kell lebonyolítani.

3.4.1.6 A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 Előkészítés

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.

3.4.1.6.2 Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, 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)

3.4.1.6.3 Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek

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, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezik 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.

3.4.1.6.4 Alapkészítmények

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 húsk, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak.
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható

21/34. oldal

– muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként használható

3.4.1.6.5 Sűrítési eljárások

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

- 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
- az étel sűrítése saját anyagával

- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés

3.4.1.6.6 Bundázási eljárások

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortésza

3.4.1.6.7 Mártások

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

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

Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

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

3.4.1.6.9 Pékáruk és cukrászati alaptészták

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.

3.4.1.6.10 Savanyítás, tartósítás

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

3.4.2 Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 260/52 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek

biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

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

3.4.2.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

3.4.2.4 A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.)

kell lebonyolítani.

3.4.2.6 A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 Kéziszerszámok

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót,

a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

23/34. oldal

3.4.2.6.2 Hűtő- és fagyasztóberendezések

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és

szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

3.4.2.6.3 Főző- és sütőberendezések

Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket.

Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott

esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

3.4.2.6.4 Egyéb berendezések és gépek

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

– Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot,

jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.

– Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A

berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.

- Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.

- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.

- Sous-videur: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

3.4.2.6.5 Karbantartási és üzemeltetési ismeretek

Mélységében ismerik használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.

Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:

- 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

- A készülék funkcionális elemei

- Gőzgenerátor vízkőmentesítése

- Gőzfűvóka vízkőmentesítése

- Gőzgenerátor üritése

- SelfCookingControl üzemmód

- Előmelegítés funkció ismerete, programozása

- Cool down program alkalmazása

- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel