
KÉPZÉSI PROGRAM

4 1013 23 05 - SZAKÁCS SZAKMA

igazgató neve, beosztása, aláírása

duális partner részéről név, beosztás, aláírás

A képzési program érvényessége: 2026/2027. tanév

A szakképzőképző intézmény adatai:		A duális képzőhely adatai:	
Megnevezése:	Nyíregyházi Szakképzési Centrum Bencs László Szakképző Iskola	Megnevezése:	
OM azonosító:	203045/003		
Címe:	4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.	Címe:	
Elérhetőségek:	+3670/199-55-94 info@bencsiskola.hu	Elérhetőségek:	
Képviselőre jogosult személy neve és beosztása:	Kallós Angéla, igazgató	Képviselőre jogosult személy neve és beosztása:	
Duális képzésért felelős személy neve és elérhetősége:	Pusztainé Járó Zsuzsanna +3670/369-3085 jarozsuzsa81@gmail.com	Duális képzésért felelős személy neve és elérhetősége:	
Képzési programot kidolgozta:	Orosz Tibor		

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK)

1.	Az ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
2.	A szakma megnevezése:	Szakács
3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 2305
4.	A szakma szakmairányai:	nincs
5.	A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	Kapcsolódó részs szakmák megnevezése:	Szakácssegéd
9.	Duális képzőhely által tartott óraszám: Szakirányú ismeret időtartama:	óra óra
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel!)	
11.	A képzés célja:	Olyan Szakács szakember képzése, aki 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.

12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	Alapfokú iskolai végzettség.
13.	Készült az alábbi hatályos KKK szerint:	2023.11.21. (v3.)

BENCSES

2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Sorszám	Készségek,képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető- helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.	Választási lehetőség esetén az észszerűség 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 műveleteket 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, küllemében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az általa elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
3.	Megkülönbözteti 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 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.	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.

Sorszám	Készségek,képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
5.	Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a Munka Törvénykönyve, 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 munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzéséért.
6.	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermedtés, smizírozás, glasszírozás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolás szabályaival.	Rendszerezi feladatait, összefüzi 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 szezonalitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menü-összeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menü-összeállítására.
8.	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (menyiségi, 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	A raktárkészlet meghatározásánál tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.

		szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	kötelezőnek 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.

Sorszám	Készségek,képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
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 a szükséges eszközmenyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tartja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget. A rendezvények ajánlatának összeállításakor és lebonyolításakor szem előtt tartja a környezetvédelmi szempontokat az alapanyagok és a menüsor kialakításakor, a kiszállításkor, a megrendezés módjának kiválasztásakor, és a hulladék kezelésekor egyaránt.	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 készíti el.	Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.

4. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: helyi program)

	Témakörök	11. évfolyam	12. évfolyam	Iskola/duális képzőhely oktatója
1.	Munkavállalói ismeretek - Álláskeresés	5	0	
2.	Munkavállalói ismeretek – Munkajogi alapismeretek	5	0	
3.	Munkavállalói ismeretek – Munkaviszony létesítése	5	0	
4.	Munkavállalói ismeretek – Munkanélküliség	3	0	
5.	Munkavállalói idegen nyelv – Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	0	11	
6.	Munkavállalói idegen nyelv – Önéletrajz és motivációs levél	0	20	
7.	Munkavállalói idegen nyelv – „Small talk” – általános társalgás	0	11	
8.	Munkavállalói idegen nyelv - Állásinterjú	0	20	
9.	A munka világa – Alapvető szakmai elvárások	9	0	
10.	A munka világa – Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36	0	
11.	A munka világa – Munkabiztonság és egészségvédelem	9	0	
12.	IKT a vendéglátásban – Digitális eszközök a vendéglátásban	36	0	
13.	IKT a vendéglátásban – Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9	0	
14.	IKT a vendéglátásban – Digitális eszközök a turizmusban	27	0	

15.	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek – A cukrászati termelés alapjai	108	0	
16.	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek – Az ételkészítés alapjai	108	0	
17.	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek – A vendégtéri értékesítés alapjai	108	0	
18.	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek – A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108	0	
19.	Előkészítés- és élelmiszerfeldolgozás - Előkészítés	20	0	
20.	Előkészítés- és élelmiszerfeldolgozás – Alapműveletek, ízesítés, fűszerezés	20	0	
21.	Előkészítés- és élelmiszerfeldolgozás – Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	20	0	
22.	Előkészítés- és élelmiszerfeldolgozás - Alapkészítmények	4	0	
23.	Előkészítés- és élelmiszerfeldolgozás – Sűrítési eljárások	10	0	
24.	Előkészítés- és élelmiszerfeldolgozás – Bundázási eljárások	14	0	
25.	Előkészítés- és élelmiszerfeldolgozás - Mártások	20	0	
26.	Előkészítés- és élelmiszerfeldolgozás – Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)	0	18	
27.	Előkészítés- és élelmiszerfeldolgozás – Pékáruk és cukrászati alaptészták	0	18	
28.	Előkészítés- és élelmiszerfeldolgozás – Savanyítás, tartósítás	0	26	
29.	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása – Kézi szerszámok	20	0	
30.	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása – Hűtő és fagyasztó berendezések	20	0	

31.	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása – Főző és sütőberendezések	20	0	
32.	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása – Egyéb berendezések és gépek	12	0	
33.	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása – Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	0	62	
34.	Ételkészítés-technológiai ismeretek – Főzés	90	0	
35.	Ételkészítés-technológiai ismeretek - Gőzölés	90	0	
36.	Ételkészítés-technológiai ismeretek - Párolás	0	96	
37.	Ételkészítés-technológiai ismeretek – Sütés I.	0	90	
38.	Ételkészítés-technológiai ismeretek – Sütés II.	0	70	
39.	Ételkészítés-technológiai ismeretek – Különleges technológiák	0	52	
40.	Ételkészítés-technológiai ismeretek - Cukrászat	0	100	
41.	Ételkészítés-technológiai ismeretek – Speciális ételek (mentes, kímélő)	0	50	
42.	Ételkészítés-technológiai ismeretek – Ételkészítés árukosárból	0	100	
43.	Ételek tálalása – Alapvető tálalási formák, lehetőségek	20	0	
44.	Ételek tálalása – Szezonális alapanyagok használata	17	0	
45.	Ételek tálalása – Heti menük összeállítása	15	0	
46.	Ételek tálalása – Alkalmi menük összeállítása	20	0	
47.	Ételek tálalása – Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	0	17	
48.	Ételek tálalása – Nemzetközi ételismeret	0	17	
49.	Ételek tálalása – Büfék összeállítása és tálalása	0	16	
50.	Ételek tálalása – Kalkuláció összeállítása	0	12	
51.	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás - Áruátvétel	8	0	

52.	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás – Árugazdálkodási szoftverek használata	36	0	
53.	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás – Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4	0	
54.	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás – Az anyagfelhasználás kiszámítása	0	12	
55.	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás – Vételezés, rendelési mennyiség meghatározása	8	0	
56.	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás - Raktározás	16	0	
57.	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás - Árképzés	0	15	
58.	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás - Bizonylatolás	0	10	
59.	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás - Elszámoltatás	0	10	
60.	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás - Készletgazdálkodás	0	15	

II. A TANULÁSI TERÜLET RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA (Forrás: KKK, helyi program, duális partneri sajátosságok)

A TÉMAKÖRHÖZ TARTOZÓ TANANYAGTARTALOM	MÓDSZERTAN	A TÉMAKÖRHÖZ TARTOZÓ PROJEKT (RÖVIDEN)
A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.		
Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.		
Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el. A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat. Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.		
A tanuló átlátja a konyhai folyamatok összességét, kapcsolati rendszerét, tud komplexen gondolkodni. Árukészletet kezel, rendel, átvesz, raktároz. Menü- és büféajánlatokat ír. Ismeri a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását.		

Komplett ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat.		
--	--	--

III. ÉRTÉKELES

Munkavállalói ismeretek

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikusértékelés):	nincs	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítmény-értékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Megbeszélés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy osztályzat):	tanulási területenként egy osztályzat	

Munkavállalói idegen nyelv

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikusértékelés):	nincs	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítmény-értékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Megbeszélés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy osztályzat):	tanulási területenként egy osztályzat	

Turizmus-vendéglátás alapozás

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikusértékelés):	nincs	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítmény-értékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Megbeszélés	projektfeladat, prezentáció
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	tanulási területenként egy osztályzat	

Szakács – középszintű képzés

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikusértékelés):	nincs	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítmény-értékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Megbeszélés	projektfeladat, gyakorlati munkavégzés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	tanulási területenként egy osztályzat	

SZAKÁCS SZAKMA

PROJEKTKIDOLGOZÁS

4 1013 23 05 – Szakács

Megnevezés	Tartalom
Ágazat	Turizmus-vendéglátás
Szakma	Szakács
Szakma azonosító száma	4 1013 23 05
Projekt címe	Szezonális magyaros háromfogásos menüsor megtervezése és elkészítése árukosárból
Projekttermék/produktum	Megtervezett menüsor, receptúrák és nyersanyaglista, eszközlista, egyszerű költségszámítás, elkészített háromfogásos menü, szakszerű tálalás, fotódokumentáció és rövid projektbeszámoló.
Javasolt időtartam	10 óra

1. A projekt céljának meghatározása

Szakmai cél: A tanulók egy rendelkezésre bocsátott árukosárból szezonális, magyaros jellegű háromfogásos menüsört terveznek, majd a menü elemeit a szakmai és higiéniai előírások betartásával elkészítik és szakszerűen tálalják.

Pedagógiai cél: A projekt fejleszti a komplex gondolkodást, a tervezési és szervezési készséget, az együttműködést, a problémamegoldást, a kreativitást, a pontosságot és a felelősségvállalást.

Gazdasági cél: A tanulók a rendelkezésre álló alapanyagokkal takarékosan gazdálkodnak, figyelembe veszik a készlet nagyságát, a felhasználhatóságot és az alapanyagok optimális párosítását.

Digitális cél: A tanulók digitális eszközökkel készítik el a menülapot, a nyersanyaglistát és a projekt dokumentációját, valamint fotókkal dokumentálják a munkafolyamatot.

2. Előzetes ismeretek

A tanuló ismeri az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, az alapanyagok és fűszerek főbb jellemzőit, a konyhai eszközök biztonságos használatát, az alapvető higiéniai és HACCP-előírásokat, valamint a tálalás alapvető szabályait. Képes egyszerű receptúra és munkafolyamat alapján dolgozni.

3. Tárgyi feltételek

- A projektben meghatározott árukosár és alapanyagok;
- konyhai kéziszerszámok, előkészítő eszközök;
- főző-, sütő- és egyéb konyhai berendezések;
- hűtő- és fagyasztóberendezés;
- mérlegek és mérőeszközök;
- tálaló- és szervizeszközök, tányérok;
- szakács munkaruha és egyéni védőeszközök;
- számítógép/tablet vagy telefon a projekt dokumentálásához, digitális menülap és dokumentáció készítéséhez;
- nyomtató, amennyiben szükséges.

4. A projekt tervezése során felhasznált források

A Szakács képzési program (2026/2027. tanév), különösen a szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei és a projekttervezési sablon.

A szakmához tartozó KKK (a képzési programban megjelölt, 2023.11.21. v3. változat).

Az oktató szakmai jegyzetei és receptúrái.

Az adott projekt során rendelkezésre bocsátott alapanyagok csomagolásán szereplő termékinformációk.

5. A projekt illeszkedése a KKK-hoz

A projekt elsősorban a Szakács szakmai követelményeinek 7., 8., 10., 11. és 13. pontjához kapcsolódik. A képzési programban ezek a követelmények a rendezvényhez és menütervezéshez, az árukészlethez, a veszteség- és tömegnövekedés-számításhoz, az eszköz- és nyersanyaglista összeállításához, valamint az árukosárból történő menüsor összeállításához és elkészítéséhez kapcsolódnak.

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség
7.	A megrendelői igények alapján a rendezvény jellegének megfelelő menüt tervez; a napi menük összeállításakor figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.	Ismeri a menü-összeállítás szempontjait, szabályait és munkafázisait.	Kreatív ötleteivel színesíti a menüt, törekszik a megvalósíthatóságra.	Önállóan tesz javaslatot megvalósítható menü-összeállításra.
8.	Felméri a szükséges árukészletet, árut rendel/vesz át és FIFO elv szerint raktároz.	Ismeri az árukészlet számítását, az áruátvétel szabályait és a FIFO elvet.	Pontosan, felelősségteljesen kezeli a rábízott készleteket.	Szakmai felügyelet mellett, majd a begyakorolt részfeladatokat önállóan végzi.
10.	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai pontosságára.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
11.	Adott rendezvényhez eszközlistát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe véve a menükínálatot és a szükséges mennyiségeket.	Ismeri a szükséges eszköz- és alapanyagmennyiség meghatározásának módszerét.	Törekszik a megvalósíthatóságra, célszerűsége, minősége és a környezetvédelmi szempontok figyelembevételére.	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat.
13.	Árukosárból menüsört állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható, szakmailag megfelelő menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és elkészítést.

6. A projekt tartalmi felépítése és elvárt tanulási eredmények

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Attitűdök	Önállóság	Tevékenység	Munkaforma	Digitális kompetencia	Felelős	Időtartam
Projektindítás, árukosár megismerése	Kommunikáció, tervezés, együttműködés	Projektcél, feladatok, árukosár összetétele	Aktív, felelősségteljes részvétel	Részen önálló	Árukosár elemzése, szerepek és feladatok kijelölése	Csoportos	Digitális jegyzetelés, dokumentálás	Oktató + tanulók	1 óra
Menüsor megtervezése	Kreativitás, szakmai döntéshozás	Menüösszeállítás, szezonáltság, alapanyag-technológia párosítás	Igényesség, szakmaiság, célszerűség	Részen önálló	Háromfogásos menü összeállítása és indoklása	Csoportos	Digitális menülap készítése	Tanulók + oktató	1 óra
Nyersanyag- és eszközlista, mennyiségek	Számolás, rendszerezés, tervezés	Nyersanyagigény, veszteség, tömegnövekedés, eszközszükséglet	Pontosság, takarékoság	Önálló	Nyersanyag- és eszközlista elkészítése, szükséges mennyiségek meghatározása	Páros	Táblázatkezelés	Tanulók	1 óra
Technológiai és munkaterv készítése	Munkaszervezés, problémamegoldás	Előkészítő, hőkezelési és befejező műveletek sorrendje	Rendszeret, precizitás	Részen önálló	Munkafolyamatok sorrendjének és időzítésének megtervezése	Csoportos	Digitális időterv	Tanulók	1 óra
Előkészítés és alapanyag-feldolgozás	Kézügyesség, technológiai pontosság	Előkészítési és alapszükségletek	Higiénia, takarékoság, felelősség	Önálló	Alapanyagok előkészítése, darabolás, adagolás, fűszerezés	Csoportos	Fotódokumentáció	Tanulók	2 óra

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Attitűdök	Önállóság	Tevékenység	Munkaf orma	Digitális kompetenci a	Felelős	Időta rtam
Ételek elkészítése	Konyhatechnológiai készség, időgazdálkodás	Főzés/sütés/párolá s és egyéb releváns technológiák	Minőségi entáltság, kitartás	Önálló	A menü három fogásának elkészítése	Csoporto s	Digitális dokumentálá s	Tanulók + oktató	2 óra
Tálalás és bemutatás	Esztétikai érzék, prezentáció	Alapvető tálalási formák és lehetőségek	Igényesség, kreativitás	Önálló	Adagolás, tálalás, menüsor bemutatása Kóstolási és szakmai visszajelzések	Páros/cs oportos	Fotó- és prezentációk észítés	Tanulók	1 óra
Értékelés, önreflexió, dokumentáció	Önértékelés, elemzés, kommunikáció	Visszajelzés és projektértékelés	Nyitottság, önkritika	Részen önálló	összegzése, fotók és munkanapló rendezése	Egyéni + csoporto s	Digitális dokumentum készítés	Tanulók + oktató	1 óra

7. A projekt megvalósítás ütemezése

Lépés	Tevékenység	Óra	Kimenet
1.	Projektindítás és árukosár elemzése	1	Célok, szerepek, alapanyagok meghatározása
2.	Menüsor és receptúrák megtervezése	1	Háromfogásos menü
3.	Nyersanyag-, eszköz- és munkaterv	1	Listák és időterv
4.	Előkészítés	2	Előkészített alapanyagok
5.	Ételkészítés	2	Elkészült fogások
6.	Tálalás és bemutatás	1	Tálalt menüsor
7.	Értékelés és dokumentáció	1	Munkanapló, fotók, reflexió

8. A projekt záró értékelése

8.1. Külső értékelés

A kész menüsor bemutatása a projektben részt nem vevő oktató, duális partneri szakember vagy meghívott vendégek előtt. A bemutatás történhet kóstolással egybekötött szakmai prezentáció formájában.

8.2. Belső értékelés – tanulói önértékelés

Mennyire sikerült az árukosárból megvalósítható és szakmailag indokolható menüsört kialakítanom?

Melyik technológiai műveletet végeztem a legmagabiztosabban?

Milyen problémával talákoztam az ételkészítés során, és hogyan oldottam meg?

Mennyire gazdaságosan és takarékosan használtam fel az alapanyagokat?

Mennyire volt eredményes a csoporton belüli együttműködés?

Mit változtatnék a menüsoron vagy a munkafolyamaton egy következő alkalommal?

8.3. Társak értékelése

Értékelt tanuló / szempont	Pontszám (1–5)	Indoklás
----------------------------	----------------	----------

Együttműködés a csoportmunkában		
---------------------------------	--	--

Feladatvállalás és felelősség		
-------------------------------	--	--

Szakmai segítségnyújtás a társaknak		
-------------------------------------	--	--

Hozzájárulás a projekttermékhez		
---------------------------------	--	--

Kommunikáció és problémamegoldás		
----------------------------------	--	--

8.4. Oktatói értékelés

Tanulási eredmény kategória	Értékelési szempont	Értékelés	Megjegyzés
Tudás	Menütervezés, alapanyag–technológia párosítás, higiéniai és technológiai szabályok	1–5	
Készségek	Előkészítés, ételkészítés, tálalás, számítások, eszközhasználat	1–5	

Tanulási eredmény kategória	Értékelési szempont	Értékelés	Megjegyzés
Attitűd és önállóság	Pontosság, felelősség, együttműködés, kreativitás, önálló munkavégzés	1–5	
Projekttermék	A menüsor szakmai minősége, íze, állaga, külleme és tálalása	1–5	

Javasolt összesítés: 4 értékelési terület × 5 pont = maximum 20 pont.

Összpontszám	Érdemjegy
18–20 pont	5 – Jeles
15–17 pont	4 – Jó
12–14 pont	3 – Közepes
8–11 pont	2 – Elégséges
0–7 pont	1 – Elégtelen

8.5. Előre ismertetett értékelési kritériumok

- szakmai helyesség és a technológiai műveletek szakszerű végrehajtása;
- higiéniai, HACCP-, munka- és balesetvédelmi szabályok betartása;
- az árukosár célszerű és gazdaságos felhasználása;
- a menüsor szakmai koherenciája és megvalósíthatósága;
- az ételek érzékszervi tulajdonságai: íz, illat, állomány, textúra, küllem;
- tálalás, adagolás és esztétikai megjelenés;
- együttműködés, felelősségvállalás és időgazdálkodás;
- digitális dokumentáció és önreflexió minősége.

9. Függelék – a projekt konkrét megvalósításakor kitöltendő

A képzési program mintájához igazodva a függelék a konkrét megvalósításkor kerül kitöltésre. A költségvetésben csak a projekthez külön szükséges, rendelkezésre nem álló tételek szerepeljenek

Költség tárgya	Mértékegység	Mennyiség	Egységár (Ft)	Költség (Ft)
Alapanyag / segédanyag				
Nyomtatási / dekorációs anyag				
Egyéb projektköltség				

10. Munkanapló – tanulói változat

Projekt neve/címe:

.....

A projekt témaköre:

.....

Projektvezető(k):

.....

Csoporttársak:

.....

Projekt időtartama:

.....

A projekt tervezett produktuma:

.....

Saját feladatom/feladataim:

.....

Előzetes ismereteim:

.....

A projekt során tanultam meg:

.....

A csoporttal közösen megoldott problémák/feladatok:

.....

Amiben a csoporttársaim segítettek:

.....

Amiben én segítettem a csoporttársaimnak:

.....

Teljesen önállóan megoldott feladataim:

.....

A projekt során megszerzett ismereteimet a következő helyzetekben tudom hasznosítani:

.....

Megjegyzés a felhasználáshoz

A projektet a Szakács képzési programban szereplő projektsablon logikája és szerkezete szerint készítettem el. A konkrét árukosarat, receptúrákat, létszámot, költségeket, tárolási helyet és digitális tárhelyet a projekt tényleges megvalósításakor kell kitölteni.

A szakirányú oktatás duális partnerrel történő közös megvalósítása

	FELELŐSÖK: (FOLYAMATGAZDA NEVE)	I: igazgató D: a duális partner vezetője
	A FOLYAMAT CÉLJA: a szakirányú oktatásban részt vevő tanulók vállalati környezetben, a duális partner és a szakképző intézmény felelős együttműködésével sajátítják el a korszerű, termelésben, szolgáltatásban alkalmazható szakismereteket, eljárásokat, illetve a szakmai karrierjüket támogató munkavállalói kompetenciákat.	
	A TERÜLETRE VONATKOZÓ JOGSZABÁLYOK, DOKUMENTUMOK – A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.) – A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) – képzési és kimeneti követelmények (szakmai követelmények, vizsgáztatási követelmények) Intézményi dokumentáció – Szakmai program – közös képzési program – Házi rend – MIR kézikönyv (intézményi) – Éves munkaterv – Tantárgyfelosztás, az órarend készítés intézményi szabályai A duális partner dokumentációja: – közös képzési program – minőségirányítási dokumentum – egyéb szabályzatok (munka-, tűzvédelmi, HR, stb)	
	A FOLYAMAT EREDMÉNYE: – A munkaerőpiaci igényeknek megfelelő szakemberek képzése, magas színvonalú szakképzést biztosító humán erőforrás és infrastruktúra megteremtése – A központilag meghatározott követelményrendszernek megfelelő képzési program kialakítása a szakképzésben résztvevő partnerekkel közösen – A képzési programban meghatározottaknak és a munkaerőpiaci igényeknek megfelelő együttműködés a duális képzőhelyekkel. – Objektív és megbízható értékelési rendszer alkalmazása, amelyben az értékelés (iskola + duális partner) közösen történik, és amellyel egyértelműen mérhető a tanuló tanulási eredménye és a megszerzett tudás gyakorlati alkalmazhatósága.	
	1. SZÁMÚ MELLÉKLET: FOLYAMAT MÁTRIX	

D: duális partner
I: intézmény

1. SZÁMÚ MELLÉKLET

	Tevékenység	Felelős	Közreműködő	Időtartam	Határidő	Bemenet	Kimenet	Kapcsolódó folyamat
1.	Részfolyamat: közös képzési program kidolgozása							
1.1	Kapcsolatfelvétel	D: a duális partner által kijelölt személy, I: igazgató	D: a duális partner által kijelölt személy, I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes	1 óra	igény felmerülésekor	munkaerőpiaci vagy egyéni igény	e-mail, levél, személyes megkeresésről készített feljegyzés	
1.2	A duális oktatáshoz szükséges feltételek teljesülésének vizsgálata	D: a duális partner által kijelölt személy, I: igazgató	D: a duális partner által kijelölt személy, I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes	10 óra	a kapcsolatfelvételt követő 5 napon belül	jogszabályok, képzési és kimeneti követelmények	kamarai nyilvántartásról szóló igazolás (a nyilvántartott adatok megfelelősége az adott szakma képzéséhez)	
1.3	Döntés arról, hogy a feltételek rendelkezésre állnak -e: ha igen, tovább a ____1.5_ pontra, ha nem, tovább a 1.4 pontra	D: a duális partner által kijelölt személy	D: a duális partner által kijelölt személy	0,5 óra	a kapcsolatfelvételt követő 5 napon belül			
1.4	Az adott szakma duális oktatásához szükséges hiányzó feltételek biztosítása	D: a duális partner által kijelölt személy	D: a duális partner által kijelölt személy, I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes		a kapcsolatfelvételt követő 30 napon belül	jogszabályok, képzési és kimeneti követelmények, kamarai nyilvántartásba vétel vagy a nyilvántartott adatok módosítása iránti kérelem	kamarai nyilvántartásról szóló igazolás	
1.5.	Közös képzés kidolgozása - célok megfogalmazása, - a kiválasztási eljárás szabályozása, - indikátorok / sikerkritériumok meghatározása, - partneri igény- és elégedettségmérés szabályozása, - önértékelés szabályozása,	a duális partner által kijelölt személy, a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes	a duális partner által kijelölt személy, szakmai munkaközösség vezetője, tagjai	8 óra	kapcsolatfelvételt követően, a képzés indítása előtt 45 nappal	képzési és kimeneti követelmény	közös képzési program tervezete	

	- a szakirányú oktatás tanulási területeinek a meghatározása, azok részletes szakmai tartalma, - projektek tervezése, - tematika meghatározása, - a tananyag illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák meghatározása, - a közös értékelés megvalósításának folyamat szabályozása.							
1.6	A közös képzési program tervezet megküldése véleményezésre	D: duális partner vezetője, I: igazgató	D: a duális partner által kijelölt személy, I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes	0,5 óra	a képzés indítása előtt 30 nappal	közös képzési program tervezete	megküldött közös képzési program tervezete	
1.7	Oktatói testületi, DÖK-ös módosító javaslatok beépítése a közös képzési program tervezetbe	D: duális partner vezetője, I: igazgató	D: a duális partner által kijelölt személy, I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes	0,5 óra	a képzés indítása előtt 30 nappal	módosító javaslatok	véleményezett közös képzési program tervezete	
1.8	Döntés a közös képzési program elfogadásáról. Elfogadás esetén tovább a 1.9 pontra, elfogadás hiányában vissza a 1.5 pontra	D: duális partner vezetője I: igazgató	I: oktatói testület	0,5 óra	a képzés indítása előtt legalább 15 nappal	véleményezett közös képzési program tervezet	elfogadott közös képzési program	
1.9	Döntés a szakmai program jóváhagyásáról. Jóváhagyás esetén tovább a 1.10 pontra, jóváhagyás hiányában vissza a 1.5 pontra	I: főigazgató, kancellár	I: igazgató	1 óra	a képzés indítása előtt legalább 8 nappal	elfogadott közös képzési program	jóváhagyott közös képzési program	
1.10	A képzés indítása közös képzési program alapján, érintettek (oktatók) tájékoztatása a képzés ütemezéséről	D: duális partner vezetője I: igazgató	D: a duális partner által kijelölt személy, I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes	1 óra	a képzés indításakor	közös képzési program	tájékoztatás (KRÉTA, e-mail)	
1.11	Folyamat felülvizsgálata	D: duális partner vezetője I: igazgató	D: duális partner által kijelölt személy, I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes, MICS vezető, MICS tagok	1 óra	a képzés lezárását követően, az új képzés indítása előtt	folyamatszabályozás	felülvizsgált folyamatszabályozás	

2.	Részfolyamat: munkahelyi körülmények kialakítása a duális partnernél							
2.1	személyi feltételek kialakítása							
2.2	tárgyi feltételek kialakítása							
2.3	munkarend kialakítása							
3.	Részfolyamat: kiválasztási eljárás							
3.1	Kapcsolatfelvétel a tanulókkal (a tanulók tájékoztatása a duális partnerről, értékeiről, a kiválasztás elveiről, a tanulók kiválasztásának célja, alkalmasság felmérésének módszerei)	D: a duális partner által kijelölt személy, I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes	D: duális partner által kijelölt személy I: szakmai munkaközösség tagjai	1 óra	ágazati alapvizsga/ képzés indítása előtt 8 nappal		tájékoztató (e-mail, KRÉTA)	
3.2	Interjú tanulóval (szellemi, fizikai, mentális alkalmasság felmérése)	D: a duális partner által kijelölt személy I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes	D: duális partner által kijelölt személy I: osztályfőnök	20 perc /tanuló	ágazati alapvizsga/ képzés indítása előtt 8 nappal	tájékoztató (e-mail, KRÉTA)	mérőlap	
3.3	Megfigyelés (a tanulók szakmai kompetenciáinak, tudásának, attitűdjének felmérése, szemrevételezése az ágazati alapvizsgán / felméréssel)	D: a duális partner által kijelölt személy I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes	D: duális partner által kijelölt személy I: osztályfőnök		ágazati alapvizsga napja, felmérés napja	tájékoztató (e-mail, KRÉTA)	gyakorlati feladat végrehajtásának eredménye/ mérőlap	
3.4	Versenyeztetés esetén jelentkezés formája, mellékelendő iratoknak a határozása	D: a duális partner által kijelölt személy I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes	D: duális partner által kijelölt személy I: osztályfőnök		képzés indítása előtt ____ nappal	közös képzési program, kamarai nyilvántartásról szóló igazolás	felhívás (e-mail, KRÉTA)	
3.5	Jelentkezések gyűjtése, érkeztetése	D: a duális partner által kijelölt személy	D: duális partner által kijelölt személy I: osztályfőnök?		képzés indítása előtt ____ nappal	felhívás (e-mail, KRÉTA)	jelentkezések	
3.6	Versenyeztetés esetén a jelentkezések formái, tartalmi megfelelőségének a vizsgálata, rangsorolás	D: a duális partner által kijelölt személy	D: duális partner által kijelölt személy (ek)	2 óra	képzés indítása előtt ____ nappal	jelentkezések, értékelési szempontsor, kvóta	rangsor, elfogadott és elutasított jelentkezések listája	
3.7	A tanulók és az iskola értesítése (versenyeztetés és versenyeztetés nélküli kiválasztás, megfigyelés esetén is)	D: a duális partner által kijelölt személy	D: duális partner által kijelölt személy	2 óra	képzés indítása előtt ____ nappal	rangsor, elfogadott és elutasított jelentkezések listája	tanulói értesítés, iskolai tájékoztatás	

3.8	Munkahelyi követelmények kialakítása, munkafolyamatok és munkafeladatok meghatározása, a munkaköri jellemzők meghatározása	D: a duális partner vezetője	D: duális partner által kijelölt személy	6 óra	képzés első napja	munkaköri leírás tervezet	aláírt munkaköri leírás	
3.9	Szakképzési munkaszerződés megkötése	D: a duális partner által kijelölt személy I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes	D: duális partner által kijelölt személy	20 perc/tanuló	képzés első napja	szakképzési munkaszerződés tervezete	szakképzési munkaszerződés	
3.10	A tanulók tájékoztatása a képzés és foglalkoztatás részleteiről (az oktatók személyéről, munkaidő, munkaruha, öltöző, munkakörnyezet, az oktatás részletei)	D: a duális partner által kijelölt személy I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes	D: duális partner által kijelölt személy	3 óra	képzés első napja	szabályzatok	munkavédelmi és tűzvédelmi oktatási napló megismerési nyilatkozatok	
3.11	Folyamat felülvizsgálata	D: duális partner vezetője I: igazgató	D: duális partner által kijelölt személy, I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes, MICS tagok	1 óra	a képzés lezárását követően, az új képzés indítása előtt	folyamat-szabályozás	felülvizsgált folyamat-szabályozás	
4.	Részfolyamat: a tananyagegységek, munkavállalói ismeretek elsajátítása, a kapcsolódó feladatok gyakorlati megvalósítása vállalati környezetben a pont tartalmazza							
5.	Részfolyamat: közös értékelés							
5.1	A tanulók, szülők tájékoztatása az értékelés elveiről	D: duális partner által kijelölt személy I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes	D: duális partner oktatója I: intézmény oktatója	1 óra	minden év szeptember 15-ig	tájékoztató, közös képzési program tanulói értékelésre, minősítésre vonatkozó része, házirend	jelenléti ív, KRÉTA üzenet	SZK 6. A tanulók mérése, értékelése
5.2	Projektenként vagy havonta egy alkalommal a tanuló közös értékelése a közös képzési programban szereplő értékelési kritériumok alapján (közös adnak érdemjegyet az oktatók a tanuló projektjére vagy feladatára)	D: duális partner által kijelölt személy I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes	D: duális partner oktatója I: iskola oktatója	a számonkér és függvénye	tanítási év közben rendszeresen	iskolai éves munkaterv, értékelendő dokumentum/felelet	érdemjegy, KRÉTA napló	SZK 6. A tanulók mérése, értékelése
5.3	A tanuló teljesítményének, előmenetelének félévi és tanítási év végi osztályzattal történő közös minősítése a közös képzési programban	D: duális partner által kijelölt személy I: a duális	D: duális partner oktatója I: intézmény oktatója,	félév/2 óra	tanítási év félév/év vége	érdemjegyek	megállapított osztályzatok, KRÉTA napló	SZK 6. A tanulók mérése, értékelése

	foglaltak alapján	képzésért felelős igazgatóhelyettes	osztályfőnök					
5.4	Év végi osztályzatok jóváhagyása az oktatói testület által	igazgató	oktatói testület	2 óra	tanítási év félév/év vége	megállapított osztályzatok	jóváhagyott osztályzatok, KRÉTA napló	
5.5	Az értékelésről és a minősítésről a tanuló és kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselőjének a tájékoztatása	igazgató	osztályfőnök	1 óra/tanuló	tanítási év félév/év vége után egy héttel	KRÉTA napló	félévkor értesítő, év végén bizonyítvány	T2 Intézményi adminisztráció, Kréta kezelés
5.6	Folyamat felülvizsgálata	D: duális partner vezetője I: igazgató	D: duális partner által kijelölt személy, I: a duális képzésért felelős igazgatóhelyettes, MICS vezető, MICS tagok	1 óra	a képzés lezárását követően, az új képzés indítása előtt	folyamat-szabályozás	felülvizsgált folyamat-szabályozás	