

10. Az R. 2. melléklet „1.81. SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV a 34 811 04 SZAKÁCS SZAKKÉPESÍTÉSHEZ” alcím „V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra” pont helyébe a következő rendelkezés lép:

**„V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra**

A szakközépiskolai képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	791 óra/év
Összesen:		2343 óra		2583 óra

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	977 óra/év	35 óra/hét	1085 óra/év
Összesen:		2271 óra		2505 óra

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül			
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam			1. évfolyam		2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	9,5	5	140	5,5	17,5	140	5,5	17,5	9,5	22	160	11	20,5
	Összesen	14,5			23,0			23,0		31,5			31,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5		0,5				
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2		2				
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	2			1			1		2			2	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5			1			1		1,5			2	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0,5											0,5	
	Vendéglátás higiéniája				0,5								0,5	
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai idegen nyelv	1			1								2	
12094-16 Étélkészítési ismeretek alapjai	Étélkészítési ismeretek alapjai elmélet	4,5								3,5				
	Étélkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.		5								4,5			
	Étélkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.					15,5					17,5			
12095-16 Étélkészítési ismeretek	Étélkészítési ismeretek elmélet				2			1					4	
	Étélkészítési ismeretek gyakorlat					2			17,5					20,5

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen	
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy		
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	342	180	140	198	630	140	173	542	2345	332	792	160	341	635	2260	
	Összesen	522			828			715			1124			976			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	713 óra (30,4%)									673 óra (29,8%)						
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1352 óra (69,6%)									1427 óra (70,2%)						
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>	0	0		0	0		15	0	15	18	0		0	0	18	
	Munkajogi alapismeretek							3		3	6					6	
	Munkaviszony létesítése							4		4	4					4	
	Álláskeresés							4		4	4					4	
	Munkanélküliség							4		4	4					4	
11497-12 Foglalkoztatás I.	<b>Foglalkoztatás I.</b>	0	0		0	0		62	0	62	72	0		0	0	72	
	Nyelvtani rendszerezés 1							8		8	14					14	
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10	14					14	
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24	24					24	
	Munkavállalói szókinés							20		20	20					20	

11561-16 Gazdálkodási ismeretek	<b>Vendéglátó gazdálkodás</b>	<b>72</b>	<b>0</b>		<b>36</b>	<b>0</b>		<b>31</b>	<b>0</b>	<b>139</b>	<b>72</b>	<b>0</b>		<b>62</b>	<b>0</b>	<b>134</b>
	A gazdálkodás elemei, a piac	8								8	8					8
	Vendéglátó alapismeretek	28			8					36	28			8		36
	Adózási ismeretek				10					10				10		10
	Ügyvitel a vendéglátásban							15		15				14		14
	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	16								16	16					16
	Viszonyszámok	10								10	10					10
	Árképzés	10			8					18	10			6		16
	Jövedelmezőség				8					8				8		8
	Készletgazdálkodás				2			8		10				8		8
Elszámoltatás							8		8				8		8	
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	<b>54</b>	<b>0</b>		<b>36</b>	<b>0</b>		<b>31</b>	<b>0</b>	<b>121</b>	<b>54</b>	<b>0</b>		<b>62</b>	<b>0</b>	<b>116</b>
	Táplálkozás ismeret	12								12	12					12
	Környezetvédelmi ismeretek	2								2	2					2
	Fogyasztóvédelem	4								4	4					4
	Élelmiszerek csoportjai I.	36			4					40	36			2		38
	Élelmiszerek csoportjai II.				19					19				19		19
	Élelmiszerek csoportjai III.				13			3		16				13		13
	Élelmiszerek csoportjai IV, Élelmiszerek csoportjai V.							12		12				12		12
							16		16				16		16	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonságról általában</b>	<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>16</b>	<b>0</b>	<b>16</b>
	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3								3				3		3
	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6								6				5		5
	Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság	4								4				4		4
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5								5				4		4
	<b>Vendéglátás higiénája</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>15</b>	<b>0</b>	<b>15</b>
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei				10					10				8		8
	Személyi higiénia				2					2				2		2
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6					6				5		5

12096-16 Szakács szakmai idegen nyelv	<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>36</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Konyhai helyiségek, gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak	12								12				10		10
	Mértékegységek idegen nyelven	2								2				2		2
	Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven	14								14				12		12
	Szakmai technológiák	8								8				8		8
	Receptek fordítása				22					22				18		18
	Konyhai kommunikáció				14					14				12		12
12094-16 Étélkészítési ismeretek alapjai	<b>Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet</b>	<b>162</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>126</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>126</b>
	A szakács szakma alapozó ismeretei	12								12	8					8
	Technológiai ismeretek	16								16	14					14
	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)	34								34	26					26
	Levesek, levesbetétek	20								20	16					16
	Meleg előételek	12								12	10					10
	Sós tésztaételek	6								6	4					4
	Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek	48								48	36					36
	Háizsárnyasokból készíthető ételek	14								14	12					12
	<b>Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.</b>	<b>0</b>	<b>180</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>162</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>162</b>
	A szakács szakma alapozó ismeretei		10							10		9				9
	Technológiai ismeretek		15							15		13				13
	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)		35							35		32				32
	Levesek, levesbetétek		25							25		22				22
Meleg előételek		15							15		14				14	
Sós tésztaételek		10							10		9				9	



Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében							3		3				5		5
A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása							8		8				10		10
<b>Ételkészítési ismeretek gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>72</b>		<b>0</b>	<b>542</b>	<b>614</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>635</b>	<b>635</b>
Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek					72			35	107					115	115
Vegetáriánus ételek								50	50					50	50
Éttermi tészták és egyéb befejező fogások								195	195					190	190
Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)								90	90					85	85
Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésére.								95	95					90	90
Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok								77	77					105	105

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.”