



GYŐRI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

Székhely: 9025 Győr, Kossuth Lajos u. 22/A.
Telefon: + 36 96 204 498
Mobil: +36 20 425 1310
Felnőttképzési nyilvántartási szám: E-001418/2016
OM azonosító: 203038

Képzési tájékoztató

Szakács képzés (34 811 04)

Képzési program nyilvántartásba vételi száma: E-001418/2016/A003

Bemeneti feltételek

- Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában
- Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a 29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.
- Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

A képzés tervezett időtartama

Óraszám: 900

Elmélet/gyakorlat aránya: 30%/70% (270/630)

A képzés tervezett létszáma (fő): minimum 12

A képzés felépítése

Modulok és vizsgák		
azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
11518-16	<i>Élelmiszerismeret</i> A modul célja az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.	írásbeli
11561-16	<i>Gazdálkodási ismeretek</i> A modul célja a gazdaság alapfogalmainak, szervezeti keretinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése.	írásbeli
12096-16	<i>Szakács szakmai idegen nyelv</i> A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. A szakmai tartalmú idegen nyelvű írásbeli, olvasásbeli és szóbeli kommunikáció megalapozása.	szóbeli
12094-16	<i>Ételkészítési ismeretek alapjai</i> Az ételkészítéssel kapcsolatos helyiségek és azok kialakításának, berendezéseinek, eszközeinek, a kéziszerszámoknak és használatuknak megismerése. Ételek előkészítésének és hűtő tartásának, tárolásának, díszítésének megismerése.	gyakorlati



GYŐRI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

Székhely: 9025 Győr, Kossuth Lajos u. 22/A.
Telefon: + 36 96 204 498
Mobil: +36 20 425 1310
Felnőttképzési nyilvántartási szám: E-001418/2016
OM azonosító: 203038

12095-16	<i>Ételkészítési ismeretek</i> A tantárgy témaköreinek feldolgozásával bővíteniük kell az ételkészítés alapjai tantárgy tananyagának a feldolgozása során szerzett ismereteit. Az újabb ételek készítéséhez felhasznált élelmiszereket és azok előkészítését. Az elkészítéshez szükséges elkészítő-, és az elkészítést kiegészítő technológiai műveleteket. Az ételek hőn tartását, tállását és díszítését. Az élelmiszerbiztonsági követelményeknek eleget tevő tevékenykedés szabályait. El kell sajátítaniuk a tantárgy témaköreikhez tartozó típusételek készítését és az ezeket megalapozó ismereteket. El kell érni, hogy tudatosodjék bennük a technológiai folyamatok hatása a nyersanyagok tulajdonságaira. Tudatosá kell, hogy válják a rendszerben összefüggésekben való gondolkodásuk.	gyakorlati
11519-16	<i>Élelmiszerbiztonsági alapismeretek</i> Megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, kialakítani a felelős magatartás kialakítása, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.	írásbeli
11497-12	<i>Foglalkoztatás I.</i> A tantárgy tanításának célja, hogy a résztvevők képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.	írásbeli
11499-12	<i>Foglalkoztatás II.</i> A résztvevő általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.	írásbeli

Komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

- a modulzáró vizsgák sikeres (legalább 50%-os eredmény) teljesítése
- a hiányzás mértéke nem haladja meg a maximális 20%-ot.

A komplex szakmai vizsga részei:

1. Gyakorlati vizsgatevékenység:

A vizsgafeladat megnevezése: *Ételkészítés alapja*

A vizsgafeladat ismertetése: A kihúzott tétel alapján munkatervet állít össze (időtartam 20 perc, súlyarány 10%)

A vételezési jegy alapján leves betéttel, köret, főzelék feltéttel, étel kiegészítő saláta, egyszerű tézsaétel ételcsoportokból kétféle étel elkészítése és tállása minimum három adagban. (időtartam 120 perc, súlyarány 90%)

A vizsgafeladat időtartama: 140 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 25 %

A vizsgafeladat megnevezése: *Ételkészítési ismeretek*

A vizsgafeladat ismertetése: A kihúzott tétel alapján munkatervet állít össze (időtartam 20 perc, súlyarány 10%)

A vételezési jegy alapján két étel elkészítése (meleg előétel, hideg előétel vagy főétel és befejező fogás, lehetőség szerint korszerű konyhatechnológia alkalmazásával), és tállása minimum három adagban. (időtartam 120 perc, súlyarány 90%)



GYŐRI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

Székhely: 9025 Győr, Kossuth Lajos u. 22/A.
Telefon: + 36 96 204 498
Mobil: +36 20 425 1310
Felnőttképzési nyilvántartási szám: E-001418/2016
OM azonosító: 203038

A vizsgafeladat időtartama: 140 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 25 %

2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A szakács szakmai ismeretei

A vizsgafeladat ismertetése: A központi írásbeli vizsgatevékenység magába foglalja az ételkészítés alapjai és ételkészítési ismeretek, a gazdálkodási ismeretek (ennek részeként a szakmai számításokat) az élelmiszer ismeret és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek keretében tanultakat az alábbi arányok szerint:

ételkészítés alapjai 20 %

ételkészítési ismeretek 15 %

gazdálkodási ismeretek 35 %

élelmiszerismeret 20 %

élelmiszerbiztonsági alapismeretek 10 %

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%

3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Konyhai ismertek

A vizsgafeladat ismertetése: Központi tételsor alapján a technológiai ismeretekből és egy-egy konkrét ételsoportozathoz tartozó ételek készítésének ismertetéséből számol be, valamint szakmai szöveget fordít idegen nyelvből és idegen nyelven kommunikál a vizsgabizottsággal.

A vizsgafeladat időtartama: 55 perc (felkészülés 35 perc fordítással együtt, válaszadás 15 perc ételkészítés alapjai és ételkészítési ismeretek + 5 perc idegen nyelv).

A szóbeli vizsgán belül az értékelés súlyaránya: idegen nyelv 20%, ételkészítés 80%)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%

Felnőttképzést kiegészítő tevékenység: Előzetes tudás mérése, Képzés hatékonyságának növelése, Munkavállalás elősegítése

Jelentkezni a következő elérhetőségen lehet:

Ügyfélszolgálati iroda: 9025 Győr, Kossuth Lajos utca 22/A.

E-mail: info@gyszszo.hu