



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Szakácssegéd részszakma képzési programja

ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**Szakácssegéd
részszakma**

Képzési programja

1. verzió

Készült: 2020. december 12.

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

Szakmai vezető aláírása:

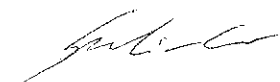


ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület:
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
Adószám: 19056982-2-04
Nyilvántartási szám: E-000063/2013
Belföldi OTP: 4733003-30001120

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Gulácsi Levente

Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 4 1013 23 05 számú Szakács megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelmény és Programterv alapján.


Szakértő szignója



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Szakácssegéd részzakma képzési programja

A képzés megnevezése	Szakácssegéd
A képzés során megszerezhető kompetencia	<ul style="list-style-type: none">- Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács helyettes, élelmezésvezető helyettes) kéréseit, utasításait.- Kiválasztja a zöldség, gyümölcs és húsfélék előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat, továbbá egy adott ételhez a receptúrában szereplő megfelelő alapanyagokat.- Munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkabiztonsági és egészségvédelmi környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.- Az ételek receptúráiban szereplő mennyiségeket kiméri.
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none">- Alapfokú iskolai végzettség és- Pályaalkalmassági vizsgálat és- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági követelmény a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján és- Egészségügyi kiskönyv
A képzésbe való részvétel feltételei	Jelenlét esetén a jelenléti ív minden oktatási napon való aláírása. Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a. Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.
A képzés célja	A szakácssegéd a meleg és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez. Feladata a szakácsok munkájának segítése. Napi munkatevékenységét felettesei utasítása alapján végzi. Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása és előkészítése. Zöldségeket, gyümölcsöket tisztít, pucol, darabol, szeletel és előkészíti azokat a főzéshez, sütéshez. Felelőssége a konyha tisztántartása, higiénia előírások betartása. Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi. A részzakma legjellemzőbb FEOR száma: 9236 Konyhai kiségitő
A képzés célcsoportja	Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában vendéglátóipari egység konyháján szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területen dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.
A tervezett képzési idő	600 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.
A képzés tananyagegységei	<ol style="list-style-type: none">1. tananyagegység: Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás2. tananyagegység: Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása
A képzés tananyagegységeinek	<ol style="list-style-type: none">1. tananyagegység: Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás célja: A képzésen résztvevő azonosítja, csoportosítja a konyhában



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Szakácssegéd részszakma képzési programja

<p>célja</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.</p> <p>2. tananyagegység: Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása célja:</p> <p>A képzésen résztvevő megismeri és készségszinten elsajátítja a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozza azokat, valamint kihasználja a bennük rejlő lehetőségeket.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tartalma:</p> <p>Előkészítés:</p> <p>A képzésen résztvevő felismeri és csoportosítja a növényi és állati eredetű élelmiszereket.</p> <p>Zöldségek és gyümölcsök esetében belátja az idényszerűség fontosságát. Ismeri az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás.</p> <p>Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználja.</p> <p>A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában van a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.</p> <p>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés:</p> <p>A képzésen résztvevő megismeri és alkalmazza a következő eljárásokat:</p> <p>Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés.</p> <p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés.</p> <p>Formaadás: kiszúrás, lepréslés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás.</p> <p>Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton.</p> <p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés.</p> <p>Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade).</p> <p>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek:</p> <p>A képzésen résztvevő megismeri a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaz, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.</p> <p>Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégez egy erőteljes pirítást, s ezzel megadja a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.</p>



Szakácssegéd részzakma képzési programja

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készít.

Alapkészítmények:

A képzésen résztvevő megismeri és előállítja 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 húсок, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztására szolgálnak
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható
- muszlinmártás: világos, tejszínes hús-vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként hasznosítható

2. tananyagegység: Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tartalma:

Kéziszerszámok:

A képzésen résztvevő megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanul kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszereli a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodik a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

Hűtő- és fagyasztóberendezések:

A képzésen résztvevő ismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

Főző-és sütőberendezések:

Ismeri a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képes rendeltetészerűen használni, tisztán tartani ezeket. Tudja kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombi párolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

Egyéb berendezések és gépek:

Ismeri és biztonságosan használja a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

- Pacojet: digitálisan programozza annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteni.
- Termomixer: képes beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Szakácssegéd részszakma képzési programja

	<ul style="list-style-type: none">- Szárító- és aszalóberendezés: tudja programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képes beállítani és használni.- Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudja programozni és használni a sous-vide berendezést.
A képzés tananyagegységeinek óraszámja TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<p>1. tananyagegység: Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás óraszámja: 282 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása óraszámja: 318 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<p>1. tananyagegység: Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projekt módszer- gyakorlat- oktató videó <p>2. tananyagegység: Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Szakácssegéd részzakma képzési programja

	<ul style="list-style-type: none">- projekt módszer- gyakorlat- oktató videó
A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<p>1. tananyag egység: Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás <p>2. tananyag egység: Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás
A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<p>1. tananyag egység: Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás beszámítható óraszám: 0 óra</p> <p>2. tananyag egység: Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása beszámítható óraszám: 0 óra</p>
A maximális csoportlétszám	30 fő
A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<p>1. tananyag egység: Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>2. tananyag egység: Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Szakácssegéd részszakma képzési programja

<p>A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>2. tananyagegység: Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.
<p>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</p>	<p>Képzést lezáró komplex vizsga eredményes teljesítése, mely 1 részből áll:</p> <p>Projektfeladat A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati feladat A vizsgatevékenység leírása: A vizsgázó feladata:</p> <ul style="list-style-type: none">- Négyféle zöldséget tisztít, azt négyféle különböző és szabályos formára vágja.- Konyhában megtalálható előkészítő gépeket szakszerűen beüzemeli, tisztán tartja, szét és összeszereli, legalább 3 különböző gép esetében.- Feladata elvégzése közben betartja a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi és környezetvédelmi szabályokat. <p>A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc A vizsgatevékenység aránya a teljes vizsgán belül: 100 % A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A vizsgázó ruházata, személyi higiéniája 10 % Tisztítás, darabolás, vágás szabályossága 20 % Munkaterület tisztasága 20 % Szakszerű eszköz használat 10 % Előkészítő gépek szakszerű szét és összeszerelése és tisztántartása 20 % Betartja a munka és balesetvédelmi szabályokat 20 % A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszereshető összes pontszám legalább 40%-át elérte.</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Szakácssegéd részszakma képzési programja

	<p>A részszakma elvégzését lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Szakácssegéd Tanúsítvány, melynek birtokában szakmai vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes szakmai vizsga esetén szakmai bizonyítvány szerezhető.</p>
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Előkészítés és ételkészítés-feldolgozás végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy- Pedagógiai végzettség és szakirányú végzettség: Szakács mester vagy Szakács vagy- Szakirányú végzettség: Szakács mester vagy Szakács és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>2. tananyagegység: Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy- Pedagógiai végzettség és szakirányú végzettség: Szakács mester vagy Szakács vagy- Szakirányú végzettség: Szakács mester vagy Szakács és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Előkészítés és ételkészítés-feldolgozás végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő● Egyetemes konyhagép● Elektromos kisgépek● Főző-sütőedények● Kézi szerszámok● Kézi turmix● Mérleg● Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító● Mosogatómedencék● Munkaasztalok● Olaj-gyorssütő <p>2. tananyagegység: Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">● Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő<ul style="list-style-type: none">● Egyetemes konyhagép● Elektromos kisgépek



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Szakácssegéd részszakma képzési programja

	<ul style="list-style-type: none">• Főző-sütőedények• Kézi szerszámok• Kézi turmix• Mérleg• Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító• Mosogatómedencék• Munkaasztalok• Olaj-gyors sütő
A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja	A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő
neve: Gulácsi Levente
nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.

Aláírása: 

Előzetes minősítés helye: Békéscsaba

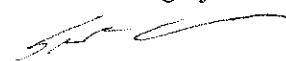
Előzetes minősítés időpontja: 2020. december 12.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy
neve: Czibula Zoltán

Aláírása: 



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
Adószám: 19058952-2-04
Nyilvántartási szám: E-000003/2013
E/2020/000114





ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

Szakácssegéd részszakma képzési programja

Szakértő vélemény

Gulácsi Levente felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Szakácssegéd megnevezésű részszakma képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 4 1013 23 05 számú Szakács megnevezésű szakmát megalapozó Képzési és kimeneti követelményben és Programtervben előírtaknak.

Dátum: 2020. 12. 12.

Előminősítő szakértő aláírása: 

