



Oktatási és Nevelési
Fejlesztő Intézet



Szakképzési és
Felnőttképzési Központ

ZÁRÓVIZSGA

SZAKÁCS

Kézikönyv a szakács oktatási
profil záróvizsgájához

Belgrád, 2015 május

Tartalom

BEVEZETŐ	1
I A ZÁRÓVIZSGA PROGRAMJA.....	3
1. CÉL.....	3
2. FELÉPÍTÉS.....	3
3. A SZAKMAI KÉPESSÉGEK ÉRTÉKELÉSE.....	3
4. A VIZSGÁZÁS ELŐFELTÉTELEI ÉS FELTÉTELEK A VIZSGA LEBONYOLÍTÁSÁRA	7
5.1. A tanulók felkészítése a vizsgáztatásra	7
5.2. Vizsgáztató bizottság	8
6. OSZTÁLYZÁS A VIZSGÁN	8
6.1. Vizsga feladatok.....	8
6.2. A munkafeladat osztályzása	8
7. EREDMÉNYEK NYILVÁNTARTÁSA ÉS KÖZZÉTÉTELE	9
8. DIPLOMA ÉS BIZONYLAT.....	9

BEVEZETŐ

A társadalom modernizálása és a gazdasági és technológiai fejlődés felé fordulása feltételezi a szakoktatás általános és sajátos céljainak korszerűsítését. Ilyen értelemben a szakoktatást Szerbiában mindenekelőtt irányítani kell a szaktudás és kulcsfontosságú kompetenciák elsajátítására, amelyek lehetővé teszik a sikeres munkát, a továbbtanulást és nagyobb rugalmasság elérését a változó munka világának és a társadalom egészének követelményeire, valamint a nagyobb munkaerőmobilitást.

A minőség növelésére, az érdekcsoportok és szociális partnerek bevonására van szükség ami biztosítja a hatékony tudásátadást és az oktatási folyamat minden résztvevője számára a képességek elsajátítását, tiszteletbe és figyelembe tartva az etnikai, kulturális és nyelvi különbségeket. Az Oktatási, Tudományügyi és Technológiai Fejlesztési Minisztérium megkezdte a szakoktatási rendszer átszervezésére irányuló reform előkészületeit a Szakoktatás fejlesztési stratégiájának meghozatalával Szerbiában. ¹

Következtek a kísérleti tevékenységek és korszerűsítések amelyek mindenekelőtt a kompetenciákon alapuló oktatási terveken és programokon továbbá a tanulás eredményeken alapultak. Változott az iskola munka szervezése, korszerűsítve lett a oktatás és alkalmaztuk az új vizsga koncepcióját.

Újdonságokat a szakoktatásban beiktatuk az érvényben levő törvényi határozatokban ¹ és a stratégiai irányvonalak keretében amelyekkel hosszú távon meghatározzuk az oktatási politikát és a szakoktatást a Szerb Köztársaságban. ²

Ezen az alapokon a megvalósítás és értékelési fázis után, a kereskedelmi, vendéglátási és idegenforgalmi tevékenységi területen, a 2012/2013. évben új oktatási program lett bevezetve: szakács. A program **képesítési szabványon** alapul és fejlődik. A standardok alkalmazása a szakoktatási rendszerben az új záróvizsga koncepció bevezetését eredményezte, ami biztosította az elsajátított szakkompetenciák ellenőrzését az előírt képesítési standardok alapján.

Az első generáció tanulói akik iskoláztatásukat záróvizsgával fejezték be a szakács oktatási profilon a 2014/15. iskolaév tanulói.

A záróvizsga elkészítése a szociális partnerek igényeire és konzultációjára támaszkodik mint a: A munkaadók úniójára, a Szerb gazdasági kamarára, megfelelő üzleti egyesületekre és a szakközépiskolák tanárainak aktív részvételére ahol a programok megvalósulnak. Ez a program megjelent az átfogó kutatások és nemzetközi záróvizsga koncepciók alapján, tiszteletben tartva a meglévő tapasztalatokat ezen a téren a Szerb Köztársaságban.

Mivel az eredményes záróvizsga lebonyolítása feltételezi minden résztvevőtől az előírt eljárások alkalmazását, az Oktatási, Nevelési és Fejlesztő Intézet valamint a Szakképzési és Felnőttképzési Központ (továbbiakban: Központ), együttműködve a tanárok csapatával, elkészítette a Záróvizsga kézikönyvét (a továbbiakban: Kézikönyv). A kézikönyvből való útasítások fontosak mivel biztosítják a vizsga lebonyolítását egyforma módon minden iskolában, az össz tanulóknak egyforma feltételek alatt.

A Kézikönyv amely Önök előtt áll, nyilvános dokumentum a középiskolai szakiskolák tanulói és tanárai részére akik végrehajtsák a szakács oktatási programot együtt a szociális partnerekkel, intézményekkel és egyénekkal akik érdekeltek ezen a területen.

A jövő időszakban ez a dokumentum bővülve és frissítve lesz összhangban a nemzeti tevékenységi rendszer fejlesztésének követeléseivel és az iskolák és szociális partnerek szükségleteivel.

1. „SZK Hivatalos Közlönye“ 1/07 szám

2. Az Általános Oktatási Rendszer Törvénye, „SZK Hivatalos Közlönye“ 72/2009, 52/2011 és 55/2013 és a Középfokú Oktatásról és Nevelésről Szóló Törvény „SZK Hivatalos Közlönye“ 55/2013 szám

3. A Szerb Köztársaság oktatás fejlesztési stratégió 2020-ig,

4. „SZK Hivatalos Közlönye – Oktatási Közlöny 10/12 és 1/13 szám

A ZÁRÓVIZSGA ÚJ KONCEPCIÓJA

A szakoktatás minőségbiztosítási rendszerének egyik eleme a záróvizsga. A záróvizsgával a középfokú szakoktatásban az egyén megszerzi a munkapiacra való részvételhez szükséges képesítést.

A záróvizsgával, ellenőrzésre kerül, hogy a tanuló a sikeresen befejezett hároméves oktatással elsajátította-e a szakképesítési szabvánnyal előírt tudást, jártasságot, elveket és képességeket azaz foglalkozásának szakkompetenciáit, amelyre az oktatási profilon képezte magát.

A diploma mellett, minden egyén aki ilyen záróvizsgát tesz, egy ún. "kiegészítő" diplomához jut – Bizonylat az oktatási profil elsajátított programja szerint letett vizsgákról, amellyel átlátható módon mutatja be a munkaadónak az elsajátított kompetenciákat.

A záróvizsga új koncepciója alkalmazva lesz az össz osztályban amelyben egyforma oktatási profil van és a következő elveken alapszik :

- a záróvizsga minőségének kiegyenlítése köztársasági szinten ,
- az osztályzási folyamat minőségének fejlesztése.

A záróvizsga minőségének kiegyenlítése köztársasági szinten feltételezi a vizsga egységes követelmények és egységes feltételek szerinti lebonyolítását az összes iskolában. A minőségbiztosítás mechanizmusának bevezetése a szabványosított eljárások és utasítások meghatározásán keresztül fontos szempontot képez a vizsga minőséges lebonyolításához. Ilyen módon hozzájárul az oktatás minőségének kiegyenlítéséhez köztársasági szinten minden oktatási profilon .

Az osztályzási folyamat minőségének fejlesztése a kompetenciaalapú osztályzás metodológiájának s, alkalmazásával érhető el, amely a kompetenciaértékelés érvényes és objektív megközelítése. A felmérés objektív kritériumainak fejlődését és a megfelelő módszerek és eszközök fejlődését a szakképesítési szabványrendszer létrehozása teszi lehetővé. Ezzel összhangban, a kompetenciaalapú osztályzás a munkafeladatok, a munkálatok illetve munkafolyamat reális követelményei szerinti operacionalizációján alapszik.

Az osztályzás minősége, különösen a megbízhatóság és tárgyilagosság terén a külső értékelés részbeli bevezetésével valósul meg. A munkaadók képviselői, bizonyos területek szakemberei, felkészülnek és mint a vizsgabizottságok külső tagjai résztvesznek az záróvizsga osztályzásában.

Az záróvizsga eredményeit felhasználják az iskola munkaminőségének **önértékelési** folyamatában , de az adott irányzaton az oktatási folyamat és profil **értékelésénél**, nemzeti szinten is. Ugyanakkor irányvonalat is képeznek az oktatási folyamat fejlesztéséhez, mindkét szinten.

Minden oktatási irányzat részére elkészül a Kézikönyv, amelyben részletesen leírják a vizsga előkészítését, megszervezését és lebonyolítását. A Kézikönyv magába foglalja : a munkafeladatok listáját, a munkafeladatokat és a munkafeladatok osztályzásának úrlapjait.

6 A szakképzésben, különösen a vizsgák területén, a kompetenciaalapú osztályzás koncepciójának alkalmazása miatt kifejlesztették a „Kompetenciaalapú osztályzás a szakképzésben” kézikönyvet, amelynek keretében leírják a koncepció sajátosságait, a többi osztályzási koncepcióval szemben mutatott előnyeit, az ilyenfajta osztályzás módszereit, valamint meghatározott szakképesítéshez a szabványosított módszertani utat a kompetenciaértékelés kritériumainak fejlesztésére

I A ZÁRÓVIZSGA PROGRAMJA

1. CÉL

A záróvizsgálattal ellenőrzik, hogy a tanuló a szakács oktatási profilon a sikeresen befejezett oktatás után megszerezte –e a SZAKÁCS Szakképesítési Szabvány által előírt szakmai kompetenciákat. 1

2. FELÉPÍTÉS

A záróvizsga keretén belül a tanuló egy összetett munkafeladatot hajt végre amellyel ellenőrzik az elsajátított szakkompetenciákat.

3. A SZAKMAI KÉPESSÉGEK ÉRTÉKELÉSE

A záróvizsgán keresztül ellenőrzik a szakmai képességek megszerzését. A szakmai képességek osztályozása a gyakorlati munkafeladat végrehajtása alatt történik. A munkafeladatok alapját elsősorban a kompetenciaegységek képezik és lehetővé teszik a tanulók felkészültségének ellenőrzését a tudás alkalmazására, a készségek és professzionális elvek demonstrálását a munkakörnyezetben. Ilyen módon lehetséges a tudás, készségek, elvek és képességek mérése amelyek megfelelnek a SZAKÁCS képzés Szabványainak .

A szakmai kompetenciák értékelésének kritériumait a kompetenciaegységek alapján alakították ki és a szakács szakképesítési kompetenciáinak osztályozási keretét képezik (a továbbiakban : Keret). A Keret két kategóriában megadott felmérési kritériumokat tartalmaz : a felmérés szempontjait és a felmérés mutatóit. A szakmai képességek értékelésének eszközei - az űrlapok, amelyek a záróvizsgán használatosak és amelyek a Kerettel összhangban készültek.

¹ A szakács szakképesítési szabvány ezen Kézikönyv 1. Függelékében található.

Keret a szakács szakképzés kompetencia értékeléséhez

Szempontok	mutatók			
	1	2	3	4
Betartja a személyi és munkahigiénéjét	Betartja a személyi higiénéjét a HACCP elvei és szabályai alapján	Betartja a munkahely, eszközök és szerszámok higiénéjét a HACCP elvei és szabályai alapján	Alkalmazza a HACCP rendszert az élelmiszerek kezelésében	A hulladékot rendszerezi és elhelyezi megfelelő módon (a romlott élelmiszert, csomagolást ...)
Előkészíti és ellenőrzi a munka környezetét, felszerelést, berendezést és a leltári kellékeket	Előkészíti a szükséges szerszámokat, felszerelést, eszközöket, berendezést és leltári kellékeket	A szerszámokat rendszerezi és megfelelő helyre teszi	Figyelmet fordít a biztonság és egészségvédelemre (megvilágítás, szellőztetés, eszközök őrzése, továbbá a szerszámok elhelyezése a munkafolyamatban)	Ellenőrzi a felszerelés, eszközök, berendezések és leltári kellék állapotát és rámutat azok meghibásodására.
Kommunikáció és az üzleti változások nyilvántartása	A munkatársaknak a konyhában időben világos, pontos információkat és utasítást ad (a műszak átadásával kapcsolatban) és megrendeli a szükséges élelmiszer mennyiséget.	Meghallgatja és felel a munkatársak kérdéseire (a rendelés felvétele és az ételek felszolgálása alkalmával) .Felel az ügyfél kérdésére szükség esetén és kiszámítja az általános kalkulációt.	Megfelelő kínálatot választ egyetértve a munkatársakkal és ügyfelel.	Összhangban az elveket és szabványokkal kidolgozza a kínálat részeit és nyilvántartja az élelmiszerek ráfordítását és a kiadott ételek számát.

Szempont	mutatók			
	1	2	3	4
Az élelmiszer átvétele és tárolása	Az élelmiszer mennyiségi átvételének ellenőrzése	Ellenőrzi az átvett élelmiszerek frissességét és minőségét	Az élelmiszereket és félkész termékeket rendszerezi és csomagolja és megfelelő helyre tárolja	
Az élelmiszer előkészítése és mechanikus feldolgozása	Az élelmiszer recept szerinti választása és mérése	Recept szerint mossa, tisztítja és vágja az élelmiszereket	Az élelmiszereket gazdaságosan használja	
Az élelmiszer hőkezelése	Alkalmazza a megfelelő hőkezelést	Fűszerezi az élelmiszereket a technológiai folyamat sorrendje szerint a receptben.	Eléri a megfelelő étel struktúrát	
A munkafolyamat és a kidolgozott gasztronómiai termék minőségének ellenőrzése	Ellenőrzi az étel hőmérsékletét	Eléri a megfelelő étel kinézését (szín,állomány,küllem, íz, illat)	Eléri a megfelelő étel illatát és íztét .	Gazdaságosan és hatékonyan használja forrásait (idejét, energiáját)
Tálalás és dekorálás	A szabvány szerint tálalja az ételt	Előkészíti a dekoráció elemeit – és dekorálja az ételt	Szabály szerint dekorálja az ételt	A munkafolyamatban alkalmazza az újításokat (innovációt)

A előírt kompetenciák felmérése és ellenőrzése alapján létrejött a munkafeladatok listája.

A Központ együttműködve a tanári csapatokkal előkészítette a munkafeladatokat és a munkafeladatok listáját a kompetenciák ellenőrzésére.

4. A VIZSGÁZÁS ELŐFELTÉTELEI ÉS FELTÉTELEK A VIZSGA LEBONYOLÍTÁSÁRA

A tanuló a törvénnyel összhangban teszi le a záróvizsgát.

A vizsgázás előfeltételei és a záróvizsga lebonyolításának feltételei a következő táblázatban találhatóak.

Tanuló
<ul style="list-style-type: none"> ● Érvényes egészségügyi füzet; ● Előírt öltözék és cipő : <ul style="list-style-type: none"> ○ Fehér színű szakácsruha - blúz, nadrág (fehér vagy pepita) / áthajtogatott szoknya, ○ sapka / megköthető kendő, ○ kötény, ○ 2 rongy, ○ Mukához való fapapucs / munkacipő; ● A munkán és munkahelyen megfelelő személyi higiénia (lenyírt haj, borotválkozot, megkötött haj, tiszta körmök, ékszerek nélkül (piercing nélkül), smink és illat nélkül) ● Mobil telefon nélkül.
Iskola
<p>A záróvizsga előkészítése és lebonyolítása céljából az iskolának, a szociális partnerekkel egyeztetve, biztosítania kell a megfelelő munkafeladatok kidolgozásához szükséges feltételeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● idő; ● termet a vizsga lebonyolításához, ● gépeket és berendezéseket; ● szerszámokat; ● a megadott munkafeladatok kidolgozására szükséges nyersanyagokat (élelmiszereket); ● jegyzőkönyvi űrlap minden tanuló számára; ● a munkafeladatok leírása és melléklete minden tanuló és vizsgáztató bizottsági tag számára; ● nyomtatványok a munkafeladatok osztályzására; ● a felkészített bizottsági tagok osztályzása a kompetenciák alapján.

A tanulók amelyek nem elégtik ki az előfeltételeket nem vizsgázhatnak.

SZERVEZÉS

A záróvizsga szervezése összhangban van a Szabályzatban amely előírja a záróvizsga programját a szakács oktatási profilon.

Az iskola időben tervezi és előkészíti az emberi és technikai erőforrásokat a vizsga lebonyolítására és kidolgozza a vizsgázók beosztását és órarendjét.

A záróvizsga az iskolai tantermekben, műhelyekben, vendéglátási létesítményekben vagy más helyen lesz lebonyolítva kielégítve a munkahelyek feltételeit amelyre a tanuló iskoláztatta magát.

A felkészülés időszakában az iskola megszervezi, az iskola szakmunkatársainak támogatásával a vizsgabizottságok tagjai számára az záróvizsga osztályzásra való felkészülést.

A záróvizsga a tanuló számára legtöbb egy napot tarthat.

5.1. A tanulók felkészítése a vizsgáztatásra

Minden tanuló számára az igazgató mentort jelöl ki. A mentor a szaktantárgyak tanára, aki a tanulókat az iskoláztatás során tanította. Ő segít a tanulóknak a záróvizsgára való felkészítésére.

Az oktatási tervben az záróvizsgára és a felkészülésre tervezett három hét alatt, az iskola konzultációkat szervez, tájékoztatja a tanulókat az osztályzás kritériumairól és feltételeket biztosít (idő, terem, felszerelés) ahhoz, hogy a tanulók felkészüljenek a záróvizsga minden feladatára.

5.2. Vizsgáztató bizottság

Az iskola igazgató kinevezi a szakmai vizsgabizottság tagjait és helyetteseit akik osztályoznak a záróvizsgán. A külső bizottsági tagok ismertetve lesznek a Központal. Az iskola igazgató három bizottsági tagot nevezki az előírt összetétel szerint:

Két szaktantárgyak tanára a szakács oktatási profilon, amelyek közül az egyik a bizottság elnöke,

A munkaadók képviselője – amely az adott munkák végrehajtója a főzéstan terén – és akit a Szerb munkaadók uniója javasol együttműködve a megfelelő üzleti egyesületekkel, Szerb Gazdasági Kamarával és a Központal 7.

A záróvizsga hatékony realizálása miatt, ha megvannak az előírt emberi és anyagi feltételek, az iskolában több vizsgabizottság is alakítható, amelyek egyidőben és egymástól függetlenül osztályozhatnak.

6. OSZTÁLYZÁS A VIZSGÁN

6.1. Vizsga feladatok

A Kézikönyv része (2. Függelék) az előírt kompetenciák ellenőrzése a szabványosított munkafeladatok alapján.

A Szaktantárgyak tanárainak Szaktanácsa kiválasztja ezzen Kézikönyv kombinációlista alapján a munkafeladatok kombinációit és megalkotja az iskolai listát amit az adott vizsgaidőszakban használnak majd.

A felkínált munkafeladat kombinációk száma 10% nagyobb kell hogy legyen a záróvizsgáló tanulók számától egy tagozatban. Ez a feltétele annak , hogy a tanulók különböző feladatokon dolgoznak.

A tanuló a záróvizsga gyakorlati munka napján húzza ki a munkafeladatok kombinációját. A tanuló cserelhetőség nélkül húz egyet a felkínált kombinációkból. A tanuló a munkafeladat mellett megkapja a megfelelő mellékleteket.

A munkafeladatok kidolgozásának folyamata a következő részekből áll : **írásbeli rész, gyakorlati munka és bemutatás.**

Közvetlenül a munkafeladat kihúzása után a tanuló kidolgozza az írásbeli részt. Az írásbeli rész bevezető a gyakorlati részre de nem zárja ki a vizsgáról a tanulót.

Minden tanuló számára a munkafeladat elvégzésének megkezdéséhez egyforma feltételeket kell biztosítani.

6.2. A munkafeladat osztályozása

A záróvizsgán az elsajátított szakmai kompetenciákról az osztályzatot a vizsgabizottság adja.

A bizottság minden tagja **egyéni**leg osztályozza a tanuló munkafeladatát . A vizsga előtt a vizsgabizottság minden tagja elkapja az űrlapot a munkafeladat osztályzásához , a bizottság elnöke vezeti a Záróvizsga jegyzőkönyvének megfelelő részét.

A bizottság tagjai az írásbeli rész átnézzése és értékelése után megfigyelési technikával osztályozzák a gyakorlati munka elvégzését. (kidolgozását) A végén a bizottság felméri a tanuló munkafeladatának bemutatását és felmérését beírja az űrlapba.

A munkafeladatok időkeretét a bizottság minden tagja ellenőrzi. Ha a tanuló a gyakorlati munkát nem fejezte be a tervezett időkeretben a bizottság megszakítja munkáját és osztályozza az eddig elvégzett munkának eredményét.

A munkafeladaton legtöbb 100 pontot lehet elérni.

7 Az iskola javaslatára a munkaadók képviselőinek bizottsági tagságát a Szerbiai munkaadók Uniója illetve a Szerb Gazdasági Kamara az Oktatást Néleszt Fejlesztő Intézettel - Központtal együttműködve fogadja el. A külső vizsgabizottsági tagok adatbázisát a Központ tartja nyilván.

8 Ezen Kézikönyv 2. Függelékében található a munkafeladatok osztályzási nyomtatványai.

A záróvizsga eredménye az össz pontszámtól függ amit a tanuló elért a munkafeladat teljes végrehajtásával. A bizottság minden tagja a saját osztályzási nyomtatvány felhasználásával meghatározza az össz pontszámot . Az egyéni pontszámokat (minden bizottsági tag pontszámait) beírják a Záróvizsga jegyzőkönyvébe a megfelelő helyre és ez alapján a bizottság megállapítja minden munkafeladatnál az átlagos pontszámot.

A jelölt akkor minősül kompetensnek haminden munkafeladatból átlagosan 50 vagy több pontot ér el. Ha a jelölt átlagos pontszáma az egyik feladaton kevesebb mint 50, úgy tekintik, a jelölt nem mutatta be kompetenciáit. Ebben az esetben a záróvizsga osztályzata elégtelen (1).

A pontszámok átvezetése eredményre a következő eredményskála alapján történik:

ÁTLAGPONTSZÁM	EREDMÉNY
50 – 63	elégséges (2)
64 – 77	jó (3)
78 – 90	jeles (4)
91 – 100	kitűnő (5)

7. EREDMÉNYEK NYILVÁNTARTÁSA ÉS KÖZZÉTÉTELE

Minden tanulóra egyenként a záróvizsga folyamán a záróvizsgáról Jegyzőkönyvet vezetnek.

A Jegyzőkönyhöz mellékelni kell :

- a feladat írásbeli részét;
- és a szabványosított nyomtatványon a munkafeladatok osztályzását minden bizottsági tagtól.

A záróvizsga realizálása után a bizottság megállapítja és nyilvántartja a tanulók eredményét a Záróvizsga Jegyzőkönyveiben, amelyeket, mint nem hivatalosakat az iskola hirdető tábláján tesznek közzé.

A Vizsgatanács a vizsga eredménye alapján megállapítja a tanulók eredményeit a záróvizsgán.

A Vizsgatanács értekezlete után, amelyen mektekintik a tanulók érettségi vizsgájának eredményeit, az iskola hirdető tábláján közzéteszik a tanulók érettségi vizsgájának hivatalos eredményeit.

A vizsga lebonyolítása után, a Központ kérésére, az iskola köteles eljuttatni a vizsga eredményeit a Központnak , a záróvizsga követése és elemzése céljából. Ennek érdekében a Központ időben elküldi az iskolának a megfelelő űrlapokat és eszközöket.

8. DIPLOMA ÉS BIZONYLAT

Annak a tanulónak aki lerakta az záróvizsgát kiadják a *Diplomát* a *SZAKÁCS oktatási szakirányon megszerzett középfokú oktatásról*.

A *Diploma* mellett az iskola a tanulónak kiadja a *Bizonylatot* a letett vizsgákról a szakács oktatási profilon elsajátított program keretében.

1. FÜGGELÉK

Szakács Szakképesítési Szabvány

A Szakképesítés Szabványa ebben a kiadványban egybefoglalja a munka leírását amit meghatároz a záróvizsgáról szóló szabályzat erre a profilra és a szakoktatás céljainak és eredményeinek a tanterv és oktatási program erre az oktatási profilra vonatkozó szabályzat meghatároz és leír

SZAKKÉPESÍTÉSI SZABVÁNY

1. **Szaképesítés elnevezése** : szakács
2. **Munkaterület** : Kereskedelem, vendéglátás és idegenforgalom
3. **Szaképesítési szint** : III
4. **Iskoláztatás időtartalma** : három év
5. **Szaképesítés célja** : **A poció elkészítése , tálalása és dekorálása**
6. **Szakmai kompetenciák** :
 - Az egyéni munka és munkahely szervezése
 - Az ételkészítés átvétele, feldolgozása és tárolása
 - Elkészíti a tálalásra szánt ételeket
 - A rendelés felszolgálása
 - Nyilvántartás
7. **A munka leírása**

Szakmai kompetencia	Kompetencia egységek
Az egyéni munka és munkahely szervezése	<ul style="list-style-type: none"> - betartja az egészségügyi, biztonsági és higiéniai feltételeket - előkészíti az eszközöket, a berendezést és a szükséges kellékeket - kommunikál a munkatársakkal - részt vesz a napi étlap összeállításában - lebonyolítja a zárás folyamatát (a váltás átadásának proceduráját) - figyelemmel kíséri a szakmai újításokat
Az ételkészítés átvétele, feldolgozása, csomagolása és tárolása	<ul style="list-style-type: none"> - meghatározza az ételek nyersanyagának fajtáját, osztályát és minőségét a tervezett étlap elkészítésére - ellenőrzi az ételkészítéskor frissességét és felhasználhatóságát - feldolgozza a húst, halat, rákokat, kagylókat - feldolgozza a zöldségfélét és a gyümölcsöt - tárolja a nyers és feldolgozott termékeket - eldobja a romlott ételkészítést
Elkészíti a tálalásra szánt ételeket	<ul style="list-style-type: none"> - elkészíti a leveseket - elkészíti a készételeket - elkészíti a sülteket - elkészíti a főzelékeket - elkészíti a hideg előételeket - elkészíti a meleg előételeket - elkészíti a halat, rákot, kagylót - elkészíti az ételt a rendelés szerint - elkészíti a rostélyost - elkészíti a fondüt és szószokat - elkészíti a salátákat - elkészíti az egyszerűbb édességeket - elkészíti a péksüteményeket
A rendelés felvétele és felszolgálása	<ul style="list-style-type: none"> - egyeztet a pincérekkel a rendeléssel kapcsolatban - tálalja a felszolgálásra szánt ételt - dekorálja az ételt - együttműködik a vendéglátóipari létesítmény többi részlegével
Nyilvántartás	<ul style="list-style-type: none"> - megrendeli a szükséges ételkészítést - nyilvántartásba veszi az ételkészítést - nyilvántartja a rendelést és a kiadott ételeket - nyilvántartja a romlott és eldobott ételkészítést - alkalmazza az előírt nyersanyagnorma kereteket

2.FÜGGELÉG

A munkafeladatok osztályzási nyomtatványa a záróvizsgán

Tisztelt tanulók, mentorok és osztályzók,

Ez a feladatgyűjtemény ami Önök előtt áll tartalmazza a munkafeladatok listáját, a munkafeladatok szövegét, az osztályzási nyomtatványt amely használva lesz a **szakács** oktatási profil záróvizsgáján. Azok számára készült akik gyakorolnak és felkészülnek a záróvizsgára és az osztályzók számára akik alkalmazzák és elsajátítják az osztályzás módszertanát.

A feladatok a kísérő osztályzási nyomtatvánnyal úgy vannak feladva, hogy ellenőrzik a kompetenciákat a vizsgán. A munkafeladat ami képi a menüt, különbözik minden tanulónál és ismert lesz a vizsgán.

Minden feladat keretében ellenőrizve lesz a tanuló kompetenciája az élelmiszerek nyilvántartása , az újítások követése és alkalmazása és a higiéniai, egészségügyi és biztonsági feltételek szemszöveéből.

Minden munkafeladat legtöbb 100 pontot ér. A tanulónak a feladaton legkevesebb 50 pontot kell elérni , hogy lerakják a vizsgát. Az osztályzási nyomtatvány tartalmazza az adott szempontokat, osztályzási mutatókat és a megfelelő felmérési intézkedéseket kétlépcsős skálán keresztül. Minden feladat leírásában adott a végrehajtás maximális ideje.

A szabályos végrehajtás a munkafeladat keretén belül értelmezi azt, hogy a tanuló képes **önállóan** elvégezni a munka műveleteit, rendelkezik szükséges tudással és képességgel az összetett munkák elvégzésére és különböző lépések összekötésére a feladatokon belül. Minden felsorolt kritériumot figyelembe kell venni amikor felmérjük a kompetenciákat.

A munkafeladatok a záróvizsgán lehetővé teszik a tanuló képességének, konkrét munka elvégzésének ellenőrzését arra a képesítésre amelyre iskoláztatta magát továbbá a tanulók bekapcsolódását a munka világába .

Sikeres és szerencsés munkát kívánunk!

A szerzők

A MUNKAFELADATOK LISTÁJA

Az oktatás végzésével a szakács oktatási profilon a tanuló elsajátította a szakkompetenciákat amelyek a megfelelő munkafeladatokkal ellenőrizve lesznek és adottak a következő táblázatban.

A munka- feladat kódja	A munkafeladat neve: Az ételek elkészítése az adott menü alapján
FŐZ-1	Waldorf saláta ; "Cordon bleu", vegyes köret, zöldsaláta ; koch borsodóval
FŐZ-2	Marhahússaláta; Piláv baromfihússal, zöldsaláta; képviselőfánk tejszínnel
FŐZ-3	Baromfihús-saláta; Húsgombóc görög módra, zöldsaláta; palacsinta borsodóval
FŐZ-4	Kaszinótojás; Marhagulyás széles metélttel, vitaminsaláta; lekváros palacsinta
FŐZ-5	Tintahalsaláta; Imperial szelet rizskörettel, szerbsaláta; gyümölcssaláta
FŐZ-6	Süllő marinírozva zöldséggel; Párma szelet, paradicsomsaláta; gyümölcssaláta
FŐZ-7	Tintahalsaláta; muszaka tökből, paradicsomsaláta; palacsinta borsodóval
FŐZ-8	Waldorf saláta; pásztorcseváp, szerbsaláta; gratinírozott diós palacsinta
FŐZ-9	Velute csirkehúsból; Turnedo Rosini, vegyes köret, mimózasaláta; képviselőfánk tejszínnel
FŐZ-10	Velute cellerből; roston sült hal trieszti módra, zöldsaláta; gyümölcssaláta
FŐZ-11	Brokkoli krémleves; Ramsteak Mirabo , vegyes köret, mimózasaláta; száraz dióspite
FŐZ-12	Gombakrémleves; szűzpecsenye Monte Karlo - módra, vegyes köret, paradicsomsaláta; száraz dióspite
FŐZ-13	Raguleves baromfihússal; Leszkováci egyveleg II módra, káposztasaláta; képviselőfánk tejszínnel
FŐZ-14	Borjúleves szerb módra; göngyölt csirkemell, vegyes köret, paradicsomsaláta; koch borsodóval
FŐZ-15	Gombakrémleves; Stefánia rolát, parajfőzelék, paradicsomsaláta; gyümölcssaláta
FŐZ-16	Rántott sajt – kacskavaly; őzragu gombával, párizsi gombóc, uborkasaláta; gyümölcssaláta
FŐZ-17	Waldorf saláta ; Borjú szoté gombával, párizs gombóc, mimózasaláta; csokis palacsinta
FŐZ-18	Bundázott sonkával töltött palacsinta; Szoté Sztroganov-módra , rizsköret, szerbsaláta túróval ; gratinírozott diós palacsinta
FŐZ-19	Gombás rizsottó; Karaj szerb módra, káposztasaláta; gyümölcssaláta
FŐZ-20	Rizsottó tenger gyümölcseivel; Minyon file gombával, vegyes köret, zöldsaláta; diós palacsinta
FŐZ-21	Túróval töltött gratinírozott palacsinta; borjúérmék gombaszósszal, vegyes köret, szerbsaláta; képviselőfánk tejszínnel
FŐZ-22	Süllő Orly –módra; cigánypecsenye, vitaminsaláta; koch borsodóval
FŐZ-23	Karbonaré spagetti; Bon-fam - szelet, vitaminsaláta; képviselőfánk tejszínnel
FŐZ-24	Tintahalsaláta; borjúkaraj Orly- módra, vegyes köret, szerbsaláta; csokis palacsinta
FŐZ-25	Kaszinótojás; Turnedo Rosini , vegyes köret, zöldsaláta ; száraz dióspite
FŐZ-26	Túrós fánk; Minyon file vadász módra, vegyes köret, mimózasaláta; koch borsodóval
FŐZ-27	Rántott tintahal; "Ájmokac" csirkehúsból, rizsköret, szerbsaláta ; koch borsodóval
FŐZ-28	Orosz „borscs”; Szoté Sztroganov-módra, rizsköret, vitaminsaláta; lekváros palacsinta
FŐZ-29	Olasz minesztrone; karaj Párma-módra, szerbsaláta; gríz Koch borsodóval

FŐZ-30	„Souffle“ gombával; szűzpecsenye „pfeffer“ szósszal, vegyes köret, zöldsaláta; képviselőfánk tejszínnel
FŐZ-31	Túrós ravioli besamel szószban; érmék “Saltim Boka” módra, vegyes köret, paradicsomsaláta; csokis palacsinta borsodóval
FŐZ-32	Spenót „Souffle”; Fűszerezett marhahús pikáns mártással, párizsi gombóc, szerbsaláta; diós palacsinta borsodóval
FŐZ-33	Waldorf saláta; hajdúk cseváp, paradicsomsaláta ; csokis palacsinta
FŐZ-34	Süllő marinírozva zöldséggel; Kotlet „Milanez”, uborkasaláta; képviselőfánk tejszínnel
FŐZ-35	Borban párolt süllő; Párma szelet, paradicsomsaláta; gyümölcssaláta
FŐZ-36	Velute csirkehúsból; szoté Sztroganov- módra, dinsztelt rizs, paradicsomsaláta; gratinírozott diós palacsinta
FŐZ-37	Marhahússaláta; Hal trieszti módra, főzött sós burgonya, uborkasaláta; lekváros palacsinta
FŐZ-38	Paradicsomkrémleves ; Minyon file mekszikói módra , vegyes köret, káposztasaláta; csokis palacsinta
FŐZ-39	Gombakrémleves; Karađorđe rolád, vegyes köret, mimózasaláta ; palacsinta borsodóval
FŐZ-40	Franciasaláta; hal dalmát módra, friss paprikasaláta; száraz dióspite
FŐZ-41	Borjúraguleves szerb módra; minyon file gombával, vegyes köret, zöldsaláta; lekváros palacsinta
FŐZ-42	Zellerkrémleves ; göngyölt csirkehús, vegyes köret, paradicsomsaláta; koch borsodóval
FŐZ-43	Rántott tintahal; hajdúk cseváp, uborkasaláta ; száraz dióspite
FŐZ-44	Süllő Orly-módra; minyon file gombával, vegyes köret, mimózasaláta; csokis palacsinta
FŐZ-45	Túrós fánk ; Borjú szoté gombával, párizsi gombóc, szerbsaláta ; képviselőfánk tejszínnel

MUNKAFELADAT

FŐZ - _____ , Ételkészítés az adott menü szerint :

Az Ön éttermébe vendégek jöttek és éttermi szolgáltatást kérnek.

Kérésük , hogy az összejövétel a délutáni órákban legyen 10 személyre.

Az étel három fogásból lesz felszolgálva a bevezető, főétel salátával és a desszert a mellékelt menü alapján .

Feladat :

A) A feladat írásbeli része (a kidolgozás időkerete 45 perc)

1. Mind a három ételre kidolgozni a receptet és anyagnormát 10 személyre,
2. Kidolgozni a kalkulációt egy személyre
3. Technológiai térkép kidolgozása (a munka lépéseivel)

Az írásbeli feladat részéhez használni a mellékelt árjegyzéket.

B) A feladat gyakorlati része (a kidolgozás időkerete 180 perc)

1. Elkészíteni és tálalni a kóstoló menüt két személy részére

C) Az elkészített ételek bemutatása (bemutatói időkeret 10 perc)

1. Bemutatni az ételt (eredetét, az élelmiszer összetevőit, a adott ételhez fűződő érdekeségeket...)
2. Megjegyzést fűzni a saját munkához (elégedettség, váratlan események, mit lehetne jobban...)
3. Leírni az elkészített dekorálást és javaslatot tenni az újításokra

MELLÉKLET

Az élelmiszerek árjegyzéke

Árucikk neve	Ár dinárban	Árucikk neve	Ár dinárban
TOJÁS (КОМ)	15,00	ANANÁSZ (kg)	140.00
CSIRKEHÚS (kg)	280,00	BANÁN (kg)	125.00
MARHAHÚS (kg)	750,00	GRAPEFRUIT (kg)	100.00
BORJÚHÚS (kg)	540,00	SZŐLŐ (kg)	110.00
BÁRÁNYHÚS(kg)	680,00	BIRSALMA (kg)	150.00
SERTÉSHÚS (kg)	520,00	ALMA (kg)	35.00
HAL (kg)	350,00	KIVI (kg)	125.00
TINTAHAL (kg)	1000.00	KÖRTE (kg)	100.00
FEHÉR TÚRÓ (kg)	250,00	MOGYORÓ(kg)	1200.00
TEJFÖL (kg)	600,00	CITROM (kg)	125.00
TEJ (l)	28,00	MANDARIN(kg)	80.00
MÁNGOLD (kg)	12,00	MUSMULA (kg)	60.00
ZÖLDBAB (kg)	220,00	GRÁNÁTALMA (kg)	150.00
BROKKOLI (kg)	80,00	DIÓ(kg)	1100.00
ZELLER (kg)	85,00	NARANCS (kg)	95.00
CÉKLA (kg)	30,00	FÜGE (kg)	550.00
KARFIOL (kg)	60,00	ASZALT SZILVA (kg)	220.00
KELKÁPOSZTA (kg)	70,00	CSOKOLÁDÉ (kg)	700.00
KELBIMBÓ (kg)	80,00	ÉTOLAJ (l)	100.00
UBORKA (KORNISON) (kg)	90,00	LISZT (kg)	40.00
UBORKA (SALÁTÁS) (kg)	180,00	CUKOR (kg)	60.00
BURGONJA (FEHÉR) (kg)	35,00		
BURGONJA (PIROS) (kg)	35,00		
BURGONJA (ÚJ) (kg)	40,00		
KÁPOSZTA (MINDEN FAJTA)(kg)	30,00		
FOKHAGYMA (MINDEN FAJTA) (kg)	200,00		
ZÖLDHAGYMA /ÚJ/ (kg)	20,00		
VÖRÖSHAGYMA (MINDEN FAJTA) (kg)	23,00		
BABURA PAPRIKA (kg)	120,00		
PAPRIKA (ERŐS) (kg)	80,00		
PARADICSOM (CHERRY) (kg)	370,00		
BAB (kg)	220,00		
PARADICSOM (kg)	130,00		
PADLIZSÁN (kg)	150,00		
PASZTERNÁK (VAGY FEHÉRRÉPA)(kg)	75,00		
PETREZSELYEM (kg)	75,00		
GOMBA (kg)	300,00		
PÓRÉHAGYMA (kg)	50,00		
TORMA (kg)	300,0		
RETEK (kg)	30,00		
SPENÓT (kg)	100,00		
FŐZŐTÖK (kg)	120,00		
ZÖLDSÉG (CSOKOR)	30,00		
ZÖLDSALÁTA (КОМ)	30,00		
VEGYES ZÖLDSÉG (CSOKOR)	12,00		
SÁRGARÉPA (kg)	40,00		
SPÁRGA (kg)	1000,00		

AZ EGÉSZ MENÜ ÖNKÖLTSÉGI ÁRÁNAK ÖSSZEGE EGY SZEMÉLYRE	
A BEVEZETŐ ÉTEL ÖNKÖLTSÉGI ÁRA (BESZERZÉSI ÁRA)	
A FŐÉTEL MELLÉKLETÉVEL (KÖRETEL) ÖNKÖLTSÉGI ÁRA (BESZERZÉSI ÁRA)	
A SALÁTÁK ÖNKÖLTSÉGI ÁRA	
A DESSZERT ÖNKÖLTSÉGI ÁRA (BESZERZÉSI ÁRA)	
A MENÜ ÖNKÖLTSÉGI ÁRÁNAK ÖSSZEGE (BESZERZÉSI ÁRA)	

A MUNKAFELADAT OSZTÁLYZÁSI NYOMTATVÁNYA

Munkafeladat jelölése	FŐZ
Munkafeladat elnevezése	ÉTELKÉSZÍTÉS AZ ADOTT MENÜ SZERINT:
Iskola elnevezése	
Székhelye	
Oktatási profil	Szakács
A jelölt vezetékneve és neve	
A mentor vezetékneve és neve	

PONTOK ÖSSZEGE A MUNKAFELADAT ELEMEI SZERINT:									Pontok összesen
Аспекти	1.1.	1.2.	1.3.	2.1.	2.2.	2.3.	2.4.	2.5.	
Бодови									

Vizsgabizottsági tag:	Helyszín és keltezés:
-----------------------	-----------------------

Megjegyzés:

1. SZERVEZÉS

1.1. Betartja a személyi és munka higiéniaját		
MUTATÓK (maximális pontszám 8)	HELYES	HELYTELENÜL
Betartja a személyi higiéniaát összhangban a HACCP szabvánnyal	2	0
Betartja a munkahely, berendezés és szerszám higiéniaját összhangban a HACCP szabvánnyal	2	0
Az élelmiszerek kezelésénél alkalmazza a HACCP rendszert	2	0
Rendszerezi és elhelyezi a hulladékot (romlot élelmiszert, csomagolást ...)	2	0
1.2. Előkészíti és ellenőrzi a munkahelyet, eszközöket, berendezést és kellékeket		
MUTATÓK (maximális pontszám 3)	HELYES	HELYTELENÜL
Előkészíti a szükséges szerszámokat, eszközöket, berendezéseket és kellékeket	1	0
Figyelmet fordít az egészségügyi és biztonsági feltételekre (megvilágítás, szellőztetés, eszközök védelme, szerszámok elhelyezése a munkafolyamatban)	1	0
Ellenőrzi az felszerelés, berendezés és kellék állapotát és rámutat a meghibásodásokra	1	0
1.3. Kommunikál és nyilvántartja az üzleti változásokat		
MUTATÓ (maximális pontszám 19)	HELYES	HELYTELENÜL
Megrendeli a szükséges élelmiszer mennyiséget	6	0
Kidolgozza az általános kalkulációt	5	0
Bemutatja az elkészített ételt és újításokat ajál	8	0

2. ELKÉSZÍTI AZ ÉTELT

2.1. Az élelmiszer átvétele és tárolása		
MUTATÓK (maximális pontszám 3)	HELYES	HELYTELENÜL
Ellenőrzi az átvett élelmiszerek minőségét és frissességét	1	0
Rendszerezi és csomagolja az élelmiszereket és félkész termékeket	1	0
Megfelelő helyre helyezi a féltermékeket és élelmiszereket	1	0
2.2. Elkészíti és mechanikusan feldolgozza az élelmiszert		
MUTATÓK (maximális pontszám 10)	HELYES	HELYTELENÜL
A recept szerint kiválassza és méri az élelmiszereket	3	0
A recept szerint mossa, tisztítja és vágja az élelmiszereket	5	0
Az élelmiszereket gazdaságosan használja	2	0
2.3. Az élelmiszerek hőkezelése		
MUTATÓK (maximális pontszám 23)	HELYES	HELYTELENÜL
A megfelelő hőkezelési formát használja	5	0
A recept technológiai folyamatának sorrendje alapján fűszerezi az élelmiszereket	8	0
Eléri az étel megfelelő szerkezetét	10	0
2.4. A munkafolyamat és a kidolgozott gasztronómiai termék minőségének ellenőrzése		
MUTATÓK (maximális pontszám 24)	HELYES	HELYTELENÜL
Ellenőrzi az étel hőmérsékletét	2	0
Eléri a bevezető étel megfelelő kinézését (szín, konzisztencia - állag, anyagsűrűség, halmazállapot, szilárdság)	3	0
Eléri a fő étel körettel és a saláta megfelelő kinézését (szín, konzisztencia - állag, anyagsűrűség, halmazállapot, szilárdság)	5	0
Eléri a desszert megfelelő kinézését (szín, konzisztencia)	2	0
Eléri a bevezető étel megfelelő ízét és illatát	3	0
Eléri a főétel körettel és a saláták megfelelő illatát és ízét	5	0
Eléri a desszert megfelelő illatát és ízét	2	0
Gazdaságosan és hatékonyan használja a forrásokat (időt, energiát)	2	0
2.5. Tálalás és dekorálás		
MUTATÓK (maximális pontszám 10)	HELYES	HELYTELENÜL
Tálalja az ételeket a meghatározott szabvány szerint	3	0
Elkészíti dekoratív elemeket – dekorálja az ételt	5	0
A szabályok szerint dekorálja az ételt	2	0