

SZÉCHENYI ISTVÁN BAPTISTA TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS GIMNÁZIUM**OSZTÁLYOZÓVIZSGA TÉMAKÖRÖK****TANTÁRGY: KONYHAI BERENDEZÉSEK, GÉPEK ISMERETE, KEZELÉSE,
PROGRAMOZÁSA****TANÍTOTT SZAKIRÁNY: SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS 5 1013 23 06****TANÍTOTT ÉVFOLYAM: 11. ÉVFOLYAM****TANÍTOTT ÓRASZÁM: 72 / ÉV****I. félév**

Kéziszerszámok: A tanuló megismeri a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanul kést élezni. Képesé válik a húsdaráló, a kutter és más egyszerűbb gépek üzembiztos szét- és összeszerelésére, valamint megtanul gondoskodni ezek szakszerű tisztántartásáról és tárolásáról

Hűtő- és fagyasztóberendezések: A tanuló megismeri a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvét, megtanulja kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

II. félév

Főző- és sütőberendezések: A tanuló megismeri a különböző elven működő hőközlő berendezéseket, villany- és gázüzemű sütőket, és képes lesz rendeltetésszerűen használni, valamint tisztántartani ezeket.

Megtanulja kezelni és adott esetben programozni e készülékeket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek)

Egyéb berendezések és gépek: A tanuló megismeri és megtanulja biztonságosan használni a napjainkban mind gyakrabban alkalmazott digitális konyhai gépeket és berendezéseket.

Osztályozó vizsga	gyakorlati	szóbeli
Időtartam	60p	10p
Arány az értékelésnél	60%	40%
A vizsga értékelése		
jeles (5)	90%-tól	
Jó (4)	75%-tól	
Közepes (3)	55%-tól	
Elégséges (2)	40%-tól	
Elégtelen (1)	0-39%-ig	