

ESTI TAGOZAT

2.187.

S Z A K K É P Z É S I K E R E T T A N T E R V

a

XXVII. VENDÉGLÁTÓIPAR

ágazathoz tartozó

54 811 01

VENDÉGLÁTÁSSZERVEZŐ

SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet és
- a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 54 811 01

Szakképesítés megnevezése: Vendéglátásszervező

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2 év

Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 5 évfolyamos képzés esetén: a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra (80 óra termelési, 80 óra értékesítési területen).

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség
Bemeneti kompetenciák: —
Szakmai előképzettség: —
Előírt gyakorlat: —
Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
—	—
—	—

Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: a 6.18. jéggép megléte csak ajánlott, nem kötelező. A 6.26 (pénztárgép) kiváltható bármely más számítógépes értékesítő programmal.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre:
Nincs.

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakgimnáziumi képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.) szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés érettségi utáni évfolyamának szakmai tartalmával, tantárgyi rendszerével, órakeretével. A két évfolyamos képzés első szakképzési évfolyamának (1/13.) ágazati szakgimnáziumi szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, összes órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés 9-12. középiskolai évfolyamokra jutó ágazati szakgimnáziumi szakmai tantárgyainak tartalmával, összes óraszámával.

Szakgimnáziumi képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám	éves óraszám
9. évfolyam	8 óra/hét	288 óra/év
10. évfolyam	12 óra/hét	432 óra/év
Ögy.		140 óra
11. évfolyam	13 óra/hét	468 óra/év
Ögy.		140 óra
12. évfolyam	14 óra/hét	434 óra/év
5/13. évfolyam	35 óra/hét	1085 óra/év
Összesen:		2987 óra

Amennyiben a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló rendeletben a szakgimnáziumok 9-12. évfolyama számára kiadott kerettanterv óraterve alapján a kötelezően választható tantárgyak közül a szakmai tantárgyat választja a szakképző iskola akkor a 11. évfolyamon 72 óra és a 12. évfolyamon 62 óra időkeret szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

évfolyam	heti óraszám	éves óraszám
1/13. évfolyam	18 óra/hét	648 óra/év
Ögy.		160 óra
2/14. évfolyam	35 óra/hét	558 óra/év
Összesen:		1366 óra

(A kizárólag 13-14. évfolyamon megszervezett képzésben, illetve a szakgimnázium 9-12., és ezt követő 13. évfolyamán megszervezett képzésben az azonos tantárgyakra meghatározott óraszámok közötti csekély eltérés a szorgalmi időszak heteinek eltérő száma, és az óraszámok oszthatósága miatt keletkezik!)

1. számú táblázat
A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

			9.		10.			11.			12.		5/13.		1/13.			2/14.	
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e	gy	e	gy	ögy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	4	4	7	5	140	4,5	8,5	140	4,5	9,5	10,5	24,5	8,5	9,5	160	5,5	12,5
	Összesen		8		12			13			14		35		18			18	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	fő szakképesítés											0,5	0,5					
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	fő szakképesítés											2				1		
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	fő szakképesítés	1		1								2	1			1		
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	fő szakképesítés		1		1		0,5			1		3		3				2
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	fő szakképesítés	1		1								1,5	1			1		
	Élelmiszerek a gyakorlatban	fő szakképesítés		1		1					0,5				1				
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénijája	fő szakképesítés			1									0,5					
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés elmélete	fő szakképesítés	1		2			1			0,5		1,5	2			1		
	Értékesítés gyakorlata	fő szakképesítés		2		1							9		1,5				4,5
11538-16 Vendéglátás marketingje	Marketing és kommunikáció a vendéglátásban	fő szakképesítés			1						1		1	1			0,5		

	Informatika a vendéglátásban	fő szakképesítés								1				0,5			
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés elmélete	fő szakképesítés	1		1			0,5			1		1		2		0,5
	Termelés gyakorlata	fő szakképesítés				2			1			1		9,5		2	4,5
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata	fő szakképesítés							2			2		3		1,5	1,5
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban	fő szakképesítés									1		1		0,5		0,5

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

		9.					10.			11.			12.		Szakgimnáziumi képzés 9-12. o. összes óraszama	Nem a főszakképesítésre fordítandó órakeret	Főszakképesítés 9-12. o. összes óraszama	5/13.		Főszakképesítés 9-13. o. összes óraszama	1/13.			2/14.		A két évfolyamos szakképzés összes óraszama
		e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e	gy	e				gy	ögy		e	gy				
A fő szakképe- sítésre vonatkozó:	Összesen	144	144	252	180	140	162	306	140	139,5	294,5	1902	443	1459	325,5	759,5	2544	306	342	160	170,5	387,5	1366			
	Összesen	288		432		140	468		140	434					1085			648		160	558					
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	öt évfolyamos képzés egészében: 1023 óra (34,25%)													476,5 óra (34,88%)											
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	öt évfolyamos képzés egészében: 1964 óra (65,75%)													889,5 óra (65,12%)											
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15,5	0	16	18	0	0	0	0	18	
	Munkajogi alapismeretek																4		4	5	0		0	0	5	
	Munkaviszony létesítése																4		4	5	0		0	0	5	
	Álláskeresés																4		4	4	0		0	0	4	
	Munkanélküliség																3,5		4	4	0		0	0	4	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire)	Foglalkoztatás I.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	62	0	0		31	0	31	
	Nyelvtani rendszerzés 1																8		8	0	0		4	0	4	
	Nyelvtani rendszerzés 2																8		8	0	0		4	0	4	
	Nyelvi képességfejlesztés																23		23	0	0		11,5	0	11,5	
	Munkavállalói szókincs																23		23	0	0		11,5	0	11,5	
11561-16 Gazdálko	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	62	0	134	36	0		31	0	67	

	A gazdálkodás elemei	fő szakképesítés	10									10	0	121			10	5	0			0	5		
	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei		18												18	6		24	9	0			3	0	12
	Ügyvitel a vendéglátásban		8												8	10		18	4	0			5	0	9
	A vendéglátás tárgyi feltételei														0	10		10	0	0			5	0	5
	A vendéglátás személyi feltételei				16										16	6		22	8	0			3	0	11
	A vendéglátó vállalkozások vagyona				20										20	30		50	10	0			15	0	25
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	fő szakképesítés	0	36	0	36	0	18	0	31	121	0	121	0	93	214	0	108	0	0	62	170			
	Alap-, tömeg- és veszteségszámítások		16									16			16	0	15			0	0	15			
	Viszonyszámok		20									20			20	0	20			0	0	20			
	Árképzés				20							20		30	50	0	22			0	20	42			
	Készletgazdálkodás				16							16		20	36	0	12			0	12	24			
	Leltározás és elszámoltatás						10					10		13	23	0	12			0	10	22			
	Jövedelmezőség						8					19	27	30	57	0	17			0	20	37			
	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák											6	6			6	0	5			0		5		
Adózás a vendéglátásban											6	6			6	0	5			0	0	5			
11518-16 Élelmiszerismeret	fő szakképesítés	Általános élelmiszerismeret	36	0	36	0		0	0		0	0	72	0	72	46,5	0	119	36	0		31	0	67	
		Táplálkozástani ismeretek	14										14			10,5		25	12	0			0	12	
		Környezetvédelmi ismeretek	2										2					3	1	0			0	1	
		Fogyasztóvédelem	1										1					0	1	0			0	1	
		Élelmiszerek csoportjai I. elmélet	19										19			12		31	9	0			9	0	18

	Élelmiszerek csoportjai II. elmélet	fő szakképesítés			26						26	0	88	12		38	13	0		8	0	21			
	Élelmiszerek csoportjai III. elmélet				10						10			12		22	0	0		14	0	14			
	Élelmiszerek a gyakorlatban		0	36	0	36		0	0		0			15,5	88	0	0	88	0	36		0	0	36	
	Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat			36										3,5	40			40	0	12		0	0	12	
	Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat					36									5	41			41	0	12		0	0	12
	Élelmiszerek csoportjai III. gyakorlat														7	7			7	0	12		0	0	12
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája	fő szakképesítés	0	0	36	0		0	0		0	0	36	0	36	0	0	36	18	0		0	0	18	
	Élelmiszerbiztonságról általában				4								4					4	2	0		0	0	2	
	Élelmiszer mikrobiológia				7								7					7	3	0		0	0	3	
	Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság				6								6					6	3	0		0	0	3	
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok				4								4					4	2	0		0	0	2	
	Higiénia a vendéglátásban				4								4					4	2	0		0	0	2	
	Személyi higiénia				3								3					3	2	0		0	0	2	
	HACCP, GHP				8								8					8	4	0		0	0	4	
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		36	0		0	0	36	36	0	0	0		0	0		0	0	0	
	Szakmai szituációk							14				14						0	0		0	0	0		
	Szakmai kifejezések							12				12						0	0		0	0	0		
	Szakmai technológiák							10				10						0	0		0	0	0		

11524-16 Felsőszolgálati alapok	Felsőszolgálati alapok	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		36	0		0	0	36	36	0	0	0		0	0	0
	Higiénia, HACCP, munkavédelem												0						0	0	0
	Kommunikáció, viselkedéskultúra												0						0	0	0
	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései												0						0	0	0
	Eszközismeret												0						0	0	0
	Értékesítési ismeret 1.												0						0	0	0
	Étel és italismeret 1.							20					20						0	0	0
	Étel és italismeret 2.							16					16						0	0	0
	Felsőszolgálati alapok gyakorlata	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		0	72		0	0	72	72	0	0	0		0	0	0
	Helyiség- és eszközismeret								0				0						0	0	0
	Eszközhasználat								0				0						0	0	0
	Értékesítés alapjai								25				25						0	0	0
	Italfelsőszolgálat								19				19						0	0	0
	Különböző felsőszolgálati módok 1.								28				28						0	0	0

11525-16 Felsőszolgáltató szakmai ismeretek	Felsőszolgáltatás	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		0	0		31	0	31	31	0	0	0		0	0		0	0	0	
	Étel és italismeret 3.										8		8			0	0		0	0		0	0	0	
	Értékesítési ismeret 2.										8		8			0	0		0	0		0	0	0	
	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás										8		8			0	0		0	0		0	0	0	
	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés										3		3			0	0		0	0		0	0	0	
	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatok, értékesítési informatikai rendszerek										4		4			0	0		0	0		0	0	0	
	Felsőszolgáltatás gyakorlata	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		0	0		0	62	62			62	0	0	0		0	0		0	0
Különböző felszolgálási módok 2.										24	24	0	0		0			0		0	0	0			
Különleges éttermi munka										38	38	0	0		0			0		0	0	0			
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés elmélete	fő szakképesítés	36	0	72	0		36	0		16	0	160	0	160	46,5	0	206	72	0		31	0	103	
	Higiénia, HACCP, munkavédelem		3										3			2	0				0	2			
	Kommunikáció, viselkedéskultúra		4										4			4		8	2	0			0	2	
	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései		8										8			2		10	4	0			0	4	
	Eszközismeret		8		12								20					20	10	0			0	10	
	Értékesítési ismeret 1.		8		40			8					56			6		62	28	0			0	28	
	Italok értékesítése		5		20			20					45			5		50	26	0			0	26	
	Étlapszerkesztés, étlap összeállítás							8				3				11	19		30	0	0		19	0	19
	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés											7				7	10		17	0	0		9	0	9

11538-16 Vendéglátás marketingje	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek									6		6				6	0	0		3	0	3		
	Értékesítés gyakorlata	fő szakképesítés	0	72	0	36		0	0		0	0	108	0	108	0	280	388	0	54	0	139,5	193,5	
	Helyiség és eszközismeret			8									8			8	0	4		0	0	4		
	Eszközhasználat			24		3								27			27	0	13		0	0	13	
	Értékesítés alapjai			24		8								32			32	0	16		0	0	16	
	Ételek és italok értékesítése 1.			16		25								41			140	181	0	21		0	70	91
	Ételek és italok értékesítése 2.													0			140	140	0	0		0	69,5	69,5
Marketing és kommunikáció a vendéglátásban	fő szakképesítés	0	0	36	0		0	0		31	0	67	0	67	31	0	98	36	0		15,5	0	51,5	
A marketing fogalmi rendszere, folyamata				18								18			8		26	9	0		4	0	13	
A marketing-mix meghatározása				18								18			8		26	9	0		4	0	13	
Marketingkommunikáció a vendéglátásban											16		16			8		24	10	0		4	0	14
Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai											15		15			7		22	8	0		3,5	0	11,5
Informatika a vendéglátásban	fő szakképesítés	0	0	0	0		0	0		0	31	31	0	31	0	0	31	0	18		0	0	18	
Informatika a vendéglátásban											10	10					10	0	6		0	0	6	
Ügyviteli tevékenységek végzése												13	13				13	0	7		0	0	7	
Az internetes marketing, a közösségi média szerepe												8	8				8	0	5		0	0	5	

11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés elmélete	fő szakképesítés	36	0	36	0		18	0		31	0	121	0	121	31	0	152	72	0		15,5	0	87,5	
	Üzemi ismeretek		10											10		4		14	12	0		2	0	14	
	Alapkészítmények 1.		26		11							10		47		12		59	25	0		6	0	31	
	Alapkészítmények 2.				25				18			21		64		15		79	35	0		7,5	0	42,5	
	Termelés gyakorlata		0	0	0	72			0	36		0	31	139	0	139	0	294	433	0	72		0	139,5	211,5
	Alapkészítmények gyakorlata 1.					72								72			140	212	0	36		0	69,5	105,5	
Alapkészítmények gyakorlata 2.								36			31	67			154	221	0	36		0	70	106			
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata	fő szakképesítés	0	0	0	0		0	72		0	62	134	0	134	0	93	227	0	54		0	46,5	100,5	
	Szakmai szituációk								8				8			31	39	0	24		0	15,5	39,5		
	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 1.								5				5			16	21	0	15		0	16	31		
	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 2.								5				5			15	20	0	15		0	15	30		
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban	fő szakképesítés	0	0	0	0		0	0		31	0	31	0	31	31	0	62	18	0		15,5	0	33,5	
	A vendéglátó üzlet létesítésének szabályai											6		6		7		13	4	0		3,5	0	7,5	
	Humán erőforrás-gazdálkodás											3		3		6		9	2	0		3	0	5	
	A vendéglátó üzlet működtetése, áruforgalmi folyamatok											6		6		6		12	3	0		3	0	6	
	Üzleti kapcsolatok											7		7		6		13	4	0		3	0	7	
	Fogyasztóvédelem, környezetvédelem a vendéglátásban											9		9		6		15	5	0		3	0	8	

11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	A gazdálkodás elemei												0					0	0	0		0	0	0
	A vendéglátás fogalma fő tevékenységei												0					0	0	0		0	0	0
	Ügyvitel a vendéglátásban												0					0	0	0		0	0	0
	A vendéglátás tárgyi feltételei												0					0	0	0		0	0	0
	A vendéglátás személyi feltételei												0					0	0	0		0	0	0
	A Vendéglátó vállalkozások vagyona												0					0	0	0		0	0	0
11518-16 Élelmiszerismeret	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		0	72		0	31	0	103	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Alap-, tömeg- és veszteségszámítások							12					12					0	0	0		0	0	0
	Viszonyszámok							20					20					0	0	0		0	0	0
	Árképzés							20					20					0	0	0		0	0	0
	Készletgazdálkodás							20					20					0	0	0		0	0	0
	Leltározás és elszámoltatás											10	10					0	0	0		0	0	0
	Jövedelmezőség											12	12					0	0	0		0	0	0
	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák																	0	0	0		0	0	0
Adózás a vendéglátásban											9	9			0	0	0		0	0	0			
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		36	0		0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Táplálkozási ismeretek												0					0	0	0		0	0	0
	Környezetvédelmi ismeretek												0					0	0	0		0	0	0
	Fogyasztóvédelem												0					0	0	0		0	0	0

	Élelmiszerek csoportjai I. elmélet						12					12					0	0	0		0	0	0
	Élelmiszerek csoportjai II. elmélet						12					12					0	0	0		0	0	0
	Élelmiszerek csoportjai III. elmélet						12					12					0	0	0		0	0	0
	Élelmiszerek a gyakorlatban	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		36		0	31	67	67	0	0	0	0	0	0		0	0	0
	Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat							18				18					0	0	0		0	0	0
	Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat							18				18					0	0	0		0	0	0
	Élelmiszerek csoportjai III. gyakorlat											31	31				0	0	0		0	0	0
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája	34 811 03 Pincér	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	
	Élelmiszerbiztonságról általában											0				0	0	0		0	0	0	
	Élelmiszer mikrobiológia											0				0	0	0		0	0	0	
	Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság											0				0	0	0		0	0	0	
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok											0				0	0	0		0	0	0	
	Higiénia a vendéglátásban											0				0	0	0		0	0	0	
	Személyi higiénia											0				0	0	0		0	0	0	
	HACCP, GHP											0				0	0	0		0	0	0	
Ágazati szakmai kompetenciák erősítése	helyi tanterv szerint																						

3. számú táblázat

A nem a főszakképesítéshez kapcsolódó óraszámok megoszlása:

34 811 03 Pincér	237 óra
helyi tanterv szerint	216 óra*

a tényleges óraszám, az eltérő tanítási hét szám miatt 206 óra*

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.

A

11499-12 azonosító számú

Foglalkoztatás II.

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Foglalkoztatás II.
FELADATOK	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat	x
Feltérképezi a karrierlehetőségeket	x
Vállalkozást hoz létre és működtet	x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít	x
Diákmunkát végez	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x
Álláskeresési módszerek	x
Vállalkozások létrehozása és működtetése	x
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédképesség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önfejlesztés	x
Szervezőképesség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

1. Foglalkoztatás II. tantárgy

18 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 15,5 óra

- *5/13. évfolyam: 15,5 óra elmélet*

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 18 óra

- *1/13. évfolyam: 18 óra elmélet*

A tantárgy a fő szakképesítéshez kapcsolódik.

1.1. A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

1.3. Témakörök

1.3.1. *Munkajogi alapismeretek*

5 óra

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségterítés, munkaszerződés-módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték)

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, munkaidő, pihenőidők, szabadság

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai időnyomunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, östermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

1.3.2. *Munkaviszony létesítése*

5 óra

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselői szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

1.3.3. *Álláskeresés*

4 óra

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4. *Munkanélküliség*

4 óra

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ) szervezetrendszerének felépítése (a foglalkoztatáspolitikáért felelős miniszter, a kormányhivatal, a járási hivatal feladatai).

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

1.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11498-12 azonosító számú

**Foglalkoztatás I.
(érettségire épülő képzések esetén)
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11498-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Foglalkoztatás I.
FELADATOK	
Idegen nyelven:	
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
alapatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x
szakmai önéletrajzot és motivációs levelet ír	x
állásinterjún részt vesz	x
munkakörülményekről, karrier lehetőségekről tájékozódik	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez	x
munkával, szabadidővel kapcsolatos kifejezések megértése, használata	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Idegen nyelven:	
szakmai önéletrajz és motivációs levél tartalma, felépítése	x
egy szakmai állásinterjú lehetséges kérdései, illetve válaszai	x
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok	x
a munkakör alapkifejezései	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x
Szakmai állásinterjún elhangzó idegen nyelven feltett kérdések megértése, illetve azokra való reagálás értelmező, összetett mondatokban	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Nyelvi magabiztosság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Információgyűjtés	x
Analitikus gondolkodás	x
Deduktív gondolkodás	x

2. Foglalkoztatás I. tantárgy

31 óra

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 62 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves esti képzésben – Összesen 31 óra

- *2/14. évfolyam: 31 óra elmélet*

A tantárgy a fő szakképesítéshez kapcsolódik.

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók alkalmasak legyenek egy idegen nyelvű állásinterjún eredményesen és hatékonyan részt venni.

Ehhez kapcsolódóan tudjanak idegen nyelven személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni, a munkavállaláshoz kapcsolódóan pedig egy egyszerű formanyomtatványt kitölteni.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 62 tanóra egység keretén belül egyrészt egy nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve az állásinterjúhoz kapcsolódóan a legalapvetőbb mondatszerkesztési eljárások elsajátítása révén. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 6 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

2.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

2.3. Témakörök

2.3.1. *Nyelvtani rendszerezés 1*

4 óra

A 8 órás nyelvtani rendszerezés alatt a tanulók a legalapvetőbb igeidőket átismétlik, illetve begyakorolják azokat, hogy munkavállaláshoz kapcsolódóan, hogy az állásinterjú során ne okozzon gondot a múlt, illetve a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó válaszok megfogalmazása. Továbbá alkalmas lesz a tanuló arra, hogy egy szakmai állásinterjún elhangzott kérdésekre összetett mondatokban legyen képes reagálni, helyesen használva az igeidő egyeztetést.

Az igeidők helyes begyakorlása lehetővé teszi számára, hogy mint leendő munkavállaló képes legyen arra, hogy a munkaszerződésben megfogalmazott tartalmakat helyesen értelmezze, illetve a jövőbeli karrierlehetőségeket feltérképezze. A célként megfogalmazott idegen nyelvi magbízottság csak az igeidők helyes használata révén fog megvalósulni.

2.3.2. *Nyelvtani rendszerezés 2*

4 óra

A 8 órás témakör során a tanuló a kérdésszerkesztés, a jelen, jövő és múlt idejű feltételes mód, illetve a módbeli segédigék (lehetőséget, kötelességet, szükségességet, tiltást kifejező) használatát eleveníti fel, amely révén idegen nyelven sokkal egzaktabb módon tud bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. A segédigék jelentéstartalmának precíz és pontos ismerete alapján alkalmas lesz arra, hogy tudjon tájékozódni a munkahelyi és szabadidő lehetőségekről. Precízen meg tudja majd fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a

segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. A kérdésfeltevés alapvető szabályainak elsajátítása révén alkalmassá válik a tanuló arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során. A szórend, a prepozíciók és a kötőszavak pontos használatának elsajátításával olyan egyszerű mondatszerkesztési eljárások birtokába jut, amely által alkalmassá válik arra, hogy az állásinterjún elhangzott kérdésekre relevánsan tudjon felelni, illetve képes legyen tájékozódni a munkakörülményekről és lehetőségekről.

2.3.3. Nyelvi készségfejlesztés

11,5 óra

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 23 órás nyelvi készségfejlesztő blokk során a tanuló rendszerezi az idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. E szókincset alapul véve valósul meg az induktív nyelvtanulási képességfejlesztés és az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés 6 alapvető társalgási témakör szavai, kifejezésein keresztül. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a tanuló koherensen lássa a nyelvet, és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése. Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.

Az elsajátítandó témakörök:

- személyes bemutatkozás
- a munka világa
- napi tevékenységek, aktivitás
- lakás, ház
- utazás,
- étkezés

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.4. Munkavállalói szókincs

11,5 óra

A 23 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 39 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a tanuló folyékonyan tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. Képes lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését, illetve a szakmai önéletrajz és a motivációs levél megírásához szükséges rutint megszerzi. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

2.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, egy másik fele pedig számítógépes tanterem, hiszen az oktatás egy jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

2.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11561-16 azonosító számú

**Gazdálkodási ismeretek
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11561-16 azonosító számú Gazdálkodási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata
FELADATOK		
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	x	x
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot	x	x
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz	x	x
Választékot állít össze, árlapot készít	x	x
Figyelemmel kíséri az árukészletet	x	x
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból	x	x
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását	x	x
Rendelést állít össze	x	x
Árut rendel	x	x
Árut vesz át	x	x
Leltározási feladatokat végez	x	x
Standol, elszámol a napi bevétellel	x	x
Adózással kapcsolatos nyilvántartást vezet	x	x
Nyugtát, készpénzfizetési, átutalási számlát állít ki	x	x
Bizonylatokat állít ki	x	x
Munkaidő nyilvántartást vezet	x	x
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást	x	x
Anyaghányadot, kalkulációt készít	x	x
Veszteségszámításokat végez	x	x
Gazdálkodási számításokat végez	x	x
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát	x	x
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és a költségek alakulását	x	x
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat	x	
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit	x	x
A gazdálkodás alapegységei	x	
A vállalkozások lényege és jellemzői	x	
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit	x	
Vendéglátóipari szoftvert használ	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
A gazdálkodás körfolyamata és elemei	x	x
A gazdálkodás piaci szereplői	x	x
A piacok csoportosítása	x	
A piac tényezői és azok összefüggései	x	
A piaci verseny	x	
A gazdálkodás alapegységei	x	
A vállalkozások lényege és jellemzői	x	x

Gazdálkodás és ügyvitel	x	x
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák	x	x
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése	x	x
Az áruátvétel szabályai, folyamata	x	x
Költségelszámolás	x	x
Az anyagfelhasználás mérése	x	x
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei	x	x
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei	x	x
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei	x	x
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér	x	x
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	x	x
A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye	x	x
A vendéglátás gazdasági számításai	x	x
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók	x	x
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók	x	x
Árképzés	x	x
Viselkedéskultúra, kommunikáció	x	x
Az üzleti életírásbeli formái	x	x
A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai	x	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvi íráskészség	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkészség	x	
Elemi számolási készség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	x	x
Szorgalom, igyekezet	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Közérthetőség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő képesség		
Tervezési képesség	x	x
Rendszerező képesség	x	x

3. Vendéglátó gazdálkodás elmélete tantárgy

134 óra/134 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 67 óra

- *1/13. évfolyam: 36 óra elmélet*
- *2/14. évfolyam: 31 óra elmélet*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

3.1. A tantárgy tanításának célja

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A vendéglátás nemzetgazdaságban betöltött helyének, fő és melléktevékenységeinek meghatározása. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása.

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyag tartalma kapcsolódik a szakmai modulok mérésével, anyaggazdálkodással és kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs, társadalomismereti és matematikai tartalmakhoz.

A tantárgy tananyag tartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat és kapcsolódik az Elelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénéje és az Értékesítés elmélete, Pénzügyi és vállalkozói ismeretek tantárgyak témaköreire.

3.3. Témakörök

3.3.1. *A gazdálkodás elemei (1/13. évfolyam)*

5 óra

A gazdálkodás alapfogalmai

A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, - a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)

Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)

A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)

A piac történeti áttekintése (tisztá piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)

A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)

A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete témakör részletes kifejtése

3.3.2. *A vendéglátás fogalma, főtevékenységei*

3.3.3. *(1/13. évfolyam)*

9 óra

Beszerezés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző áru rendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, áru rendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtlánc) Szerződéskötés, áru rendelés, stb.

Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)

3.3.4. (2/14. évfolyam) 3 óra

Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai). Előkészítés, elkészítés, befejező műveletek

A termelés mellékfolyamatai mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás)

Értékesítési rendszerek: (kiszolgálás, felszolgálat, önkiszolgálás)

Szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai

3.3.5. Ügyvitel a vendéglátásban

3.3.6. (1/13. évfolyam) 4 óra

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolása

(2/14. évfolyam) 5 óra

Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (kézpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)

3.3.7. A vendéglátás tárgyi feltételei

(2/14. évfolyam) 5 óra

A vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)

Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, egyéb vendéglátóhelyek, zenés szórakozóhelyek)

Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)

A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései, felszerelései)

3.3.8. A vendéglátás személyi feltételei

(1/13. évfolyam) 8 óra

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei

(2/14. évfolyam) 3 óra

Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei

Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér, bértömeg)

Bérezési formák (minimálbér, garantált bérminimum, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)

3.3.9. A vendéglátó vállalkozások vagyona

(1/13. évfolyam) 10 óra

Az eredmény-kimutatás típusai (összköltség eljárás, forgalmi költség eljárás)

Az eredmény-kimutatás lépései

(2/14. évfolyam)

15 óra

A finanszírozás formái (belső, külső)

A befektetők, finanszírozók által támasztott követelmények (megtérülés, kamat, osztalék, THM stb.)

A vagyonmérleg értelmezése

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

3.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

4. A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata tantárgy

214 óra/273 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 170 óra

- *1/13. évfolyam: 108 óra gyakorlat*
- *2/14. évfolyam: 72 óra gyakorlat*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

4.1. A tantárgy tanításának célja

Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása.

Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése.

A vendéglátó üzletek bevételeinek, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése.

Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása.

A leltározással és a dolgozók elszámoltatásával összefüggő ismeretek elsajátítása.

Optimális létszám- és bérgazdálkodási ismeretek elsajátítása, mutatószámainak alkalmazása.

Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével.

Alapvető vállalkozási ismeretek gyakorlatközpontú elsajátítása

Alapvető adózási ismeretek elsajátítása.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyag tartalma kapcsolódik a szakmai modulok mérésel, anyaggazdálkodással és kínálat összeállítással kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs és matematikai és társadalomismereti tartalmakhoz.

A tantárgy tananyag tartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat és kapcsolódik a Vendéglátás marketingje modul témaköreire.

4.3. Témakörök

(1/13. évfolyam)

15 óra

4.3.1. *Alap-, tömeg- és veszteségszámítások*

Százalékszámítás, a kerekítés szabályai

Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

(1/13. évfolyam)

20 óra

4.3.2. *Viszonyszámok*

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Dinamikus viszonyszámok (Vd)

Bázis- és láncviszonyszám

Megoszlási viszonyszám (Vm)

Tervfeladat és tervteljesítési viszonyszám (Vtf, Vtt)

1/13. évf. / 2/14. évf.

4.3.3. Árképzés

1/13. évf. . **22 óra**

Az árkialakítás szempontjai

Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)

ÁFA számítások

2/14. évf. **20 óra**

Árképzés, árkialakítás

Árengedmény- és felárszámítás

Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

4.3.4. Készletgazdálkodás

1/13. évf. . **12 óra**

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

Átlagkészlet kiszámítása áruforgalmi mérlegsorból

Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési jegyzőkönyv)

2/14. évf. **12 óra**

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

4.3.5. Leltározás és elszámoltatás

1/13. évf. . **12 óra**

Leltározás: a leltározás fogalma, jelentősége, módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyongállapító), a leltározás folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv)

Készletváltozások: készletnövekedések, készletcsökkenések típusai, fogalmuk, bizonylatai (áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, anyaghiányad, anyagkivetés/termelési ív, értékesítésen kívüli készletcsökkenés stb.)

2/14. évf. **10 óra**

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség, forgalmazási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása (üzleti szinten)

Standolás (pult elszámoltatása)

A dolgozók anyagi felelőssége

4.3.6. Jövedelmezőség

1/13. évf. **17 óra**

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (költségnemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint stb.)

Bruttó és nettó bérköltés, járulékokkal (közterhekkkel növelt) bérköltés
Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)

2/14. évf.

20 óra

Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)
Jövedelmezőségi tábla készítése, az adózás előtti és az adózás utáni (adózott)
eredmény kiszámítása, felhasználásának lehetőségei
Az eredmény elemzése (eredményszint)

1/13. évf.

5 óra

4.3.7. A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmi (háztartás, gazdálkodó szervezetek, állam)
Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások; Kkt., Bt, Kft., Rt.)
Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok alapítása, alapításuk feltételei,
dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona,
megszüntetési módjai stb.)

1/13. évf.

5 óra

4.3.8. Adózás a vendéglátásban

Az adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói
Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (ÁFA, SZJA, jövedéki adó,
nyereségadó, osztalékadó, helyi adók stb.)
Egyéb költségvetési elvonások (hozzájárulások, járulékok, illetékek, vám)

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

4.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti
értékeléssel.

A

11518-16 azonosító számú

Élelmiszerismeret

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Általános élelmiszerismeret	Élelmiszerek a gyakorlatban
FELADATOK		
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x	x
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit		x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség megőrzési időket és az áruk minőségét		x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat		x
Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit	x	
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb fehérjeforrásokat	x	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb szénhidrát forrásokat	x	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza az élelmiszerekben található zsírokat, lipideket	x	x
Alkalmazza a vitaminokról és ásványisokról megtanult fogalmakat	x	x
Tudatos környezetvédelmi tevékenységet folytat		x
Elkülönítetten (szelektíven) gyűjti a hulladékot		x
Megkülönbözteti az alapvető élelmiszereket és élvezeti cikkeket		x
Édes sós és savanyú íz kialakításánál felhasználja az ízesítőanyagok tulajdonságait	x	x
Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket	x	x
Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket	x	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről, állagáról tanult ismereteket	x	x
Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket	x	x
Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket	x	x
Alkalmazza a száraz tésztaokról megtanult ismereteket	x	x
Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerekről megtanult ismereteket	x	x
Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket	x	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket	x	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket	x	x

Tulajdonságaik alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat	x	x
Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi tengeri halakat és egyéb hidegvérű állatokat	x	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat	x	x
Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és a gyümölcsöket	x	x
Táplálkozástani összetételük alapján rangsorolja a zöldségeket, gombákat és a gyümölcsöket	x	
Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket		x
Alkalmazza a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról, felhasználásáról megtanult ismereteket		x
Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket		x
SZAKMAI ISMERETEK		
Táplálkozástani ismeretek	x	x
Környezetvédelmi ismeretek	x	x
Fogyasztóvédelmi ismeretek	x	x
Alapízesítést befolyásoló anyagok	x	x
Fűszerek	x	x
Tej, tejtermékek	x	x
Tojás	x	x
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták	x	x
Természetes édesítőszer	x	x
Zsiradékok	x	x
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak	x	x
Zöldségek	x	x
Gombák csoportjai	x	x
Gyümölcsök	x	x
Édesipari termékek, Koffein tartalmú élelmiszerek	x	x
Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok	x	x
Adalékanyagok, kényelmi anyagok, mesterséges édesítőszer	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság	x	x
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás		x

5. Általános élelmiszerismeret tantárgy

118,5 (119) óra/118.5 (119) óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 67 óra

- *1/13. évfolyam: 36 óra elmélet*
- *1/14. évfolyam: 31 óra elmélet*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

5.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő alap-, és védőtápanyagok, járulékos anyagok tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megismerik az emésztés folyamatát, az egészséges táplálkozás alapjait.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Az ágazati szakmai kompetenciák erősítése érdekében a kapcsolódó közismereti tantárgyak: a kémia és biológia tantárgyak tananyagtartalmait.

Kapcsolódó szakmai tartalmak: az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, Felszolgálási alapok Felszolgáló szakmai ismeretek, a Vendéglátó kereskedelem, a Vendéglátó ételkészítés, valamint az Üzletvezetés a vendéglátásban modulok tananyagtartalmait.

5.3. Témakörök

1/13. évf.

12 óra

5.3.1. *Táplálkozástani ismeretek*

A táplálkozás jelentősége

Az élelmiszerek összetevői: víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése

Emésztés, a tápanyagok felszívódása

A táplálkozás célja, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Az élelmiszerek tápértékének megőrzése

Az élelmiszerek értékelése

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra

Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások

Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások

A befejező műveletek folyamán bekövetkező változások

Élelmiszerek tartósítása: fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai és biológiai tartósítási eljárások.

1/13. évf.

1 óra

5.3.2. *Környezetvédelmi ismeretek*

A vendéglátó üzlet telepítésének környezetvédelmi feltételei

A vizek védelme

Környezeti elemek védelme

Veszélyes hulladékok

Zajvédelem

Környezettudatosság a vendéglátásban

1/13. évf.

1 óra

5.3.3. Fogyasztóvédelem

A fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez, fogyasztói részvétellel
Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek
A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
Jegyzőkönyv kitöltése
Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei, időtartama

5.3.4. Élelmiszerek csoportjai I. Elmélet

1/13. évf.

9 óra

Gabonafélék, jellemzőik, összetételük, a táplálkozásban betöltött szerepük
Lisztek, keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek
Szárasztészták csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban
Természetes édesítőszer, összetételük, a táplálkozásban betöltött szerepük
A nádcukor és a répacukor előállítás, választéka
A méz fogalma, előállítás, csoportosítása
Természetes cukorhelyettesítők

2/14. évf.

9 óra

Növényi eredetű zsiradékok, a táplálkozásban betöltött szerepük, előállításuk
Állati eredetű zsiradékok, a táplálkozásban betöltött szerepük, előállításuk
Zöldségfélék, a táplálkozásban betöltött szerepük, csoportosításuk (burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, egyéb zöldségek)
Gombák, a táplálkozásban betöltött szerepük
Gyümölcsök, a táplálkozásban betöltött szerepük, csoportosításuk
Az ételkészítés segédanyagai: só, ételecet, táplálkozásban betöltött szerepük
Fűszerek, jellemzésük, fűszercsoportok (termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek,)
Fűszerkeverékek, ételízesítők jellemzése, fajtái, felhasználásuk

5.3.5. Élelmiszerek csoportjai II. Elmélet

1/13. évf.

13 óra

A tej fogalma, összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe
A tej feldolgozása, fogyasztási tejek
Tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) csoportosítása, jellemzőik
Tejtermékek összetétele, táplálkozásban betöltött szerepe

Túrófélék előállítás, jellemzőik (rögös túró, krémtúró, juhtúró, gomolya túró, orda, rikotta, stb.)

Sajt előállítás technológiái, összetétele, táplálkozásban betöltött szerepe

Sajtok csoportosítása, gasztronómiai szerepük

Tojás, felépítése, összetétele, minősítése, termékei

Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozásban betöltött szerepe

A hús érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése

Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználásuk

2/14. évf.

8 óra

Baromfifélék, húruk összetétele, táplálkozásban betöltött szerepük

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása

Baromfi-feldogozó ipar termékei

Vadak jellemzése, nagyvadak és apróvadak csoportjai

A vadhús összetétele, tulajdonságai, táplálkozási szerepe, kezelése tárolása felhasználása

Halak csoportosítása, húruk összetétele, táplálkozási szerepe

Kaviár fogalma, előállítás

Egyéb hidegvérű állatok fajtái, húruk összetétele, táplálkozási szerepe, jellemzőik

5.3.6. Élelmiszerek csoportjai III. Elmélet

2/14. évf.

14 óra

Koffein tartalmú élvezeti szerek

Kávét, termőhelyei, fajtái, a kávészem összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe

Kávét feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása

Tea, termőhelyei, fajtái, összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe

A tea feldolgozása, felhasználása, fogyasztói teafélék

Gyümölcsteák, herbateák, gyógyteák

Kakaó, termőhelyei, a kakaóbab összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe

A kakaóbab feldolgozása, kakaóvaj, kakaópor

Csokoládétermékek (ét-, tej-, fehér csokoládé), bevonó masszák előállítás, összetétele, felhasználásuk

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése

Tésztalazító szerek, tésztafajtákhoz alkalmazott lazító szerek

Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknel

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái, felhasználásuk

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználásuk

Italismeret:

Alkoholmentes italok

Szikkvíz, ásványvíz, gyógyvíz összetétele, minősítése, palackozása,

Gyümölcs és zöldség levek, nektárok, italok, szörpök, összetétele készítése, csoportjai, minősítése

Szénsavas üdítők, összetétele, minősítése, jellemzése,

Energiaitalok összetétele, minősítése, jellemzése

Alkoholtartalmú italok

Az alkoholos erjedés folyamata, spontán és irányított erjesztés

Borkészítés technológiája, oxidatív, reduktív erjesztés
Borok kezelése, tárolása, palackozása,
Likőrborok, vermutok előállítása, jellemzőik
Pezsgőkészítés technológiái, pezsgőfajták
Sörök: a sörkészítés alap- és segédanyagai, a sörkészítés folyamata (alsó és felső erjesztés, ászokolás, kiszereles, sörfajták stb.)
Gyümölcspárlatok, előállításuk, a pálinka, mint Hungarikum
Borpárlatok, whisky, whiskey, cukornád párlatok, növényi párlatok, gabonapárlatok készítési technológiái, jellemzőik
Likőrök készítése, jellemzőik témakör részletes kifejtése

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

5.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

6. Élelmiszerek a gyakorlatban tantárgy

87,5 (88) óra/90 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 36 óra

- *1/13. évfolyam: 36 óra gyakorlat*
- *1/14. évfolyam: 0 óra gyakorlat*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

6.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának empirikus megismerése, gyakorlati példák bemutatásával.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. A tantárgy közvetlenül kapcsolódik az általános élelmiszerismeret tantárgy tananyagtartalmához.

6.3. Témakörök

1/13. évf.

12 óra

6.3.1. *Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat*

Gabonafélék felismerése
Malomipari termékek felismerése, érzékszervi vizsgálatuk, értékelésük
Lisztek minőségét meghatározó tényezők
Pekár-próba, siker vizsgálat
Konyhatechnológiai tulajdonságaik
Kenyerék, péksütemények, morzsák érzékszervi vizsgálata, jellemzése

Szárasztészták értékelése (durum lisztből készültek, tojás hozzáadásával készültek, színezett, formázott olasz tészták)
 Rizs, szárasztészták duzzadókéességének vizsgálata
 Édesítőszeres érzékszervi vizsgálata (répacukor, nádcukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, szőlőcukor (dextróz), invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása.
 Cukorszirupok sűrűségének mérése
 A cukrok technológiai hatásai
 Méz érzékszervi vizsgálata, felismerésük
 Növényi zsiradékok (étkezési olajak, kakaóvaj, margarinok, keményített zsiradékok) minősítése, összehasonlítása
 Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír hár, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése, összehasonlítása
 Zsiradékok érzékszervi vizsgálata, jellemzése,
 Termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái, felismerésük, felhasználásuk
 Ehető és mérgező gombák veszélyei
 Friss-, lédús-, és száraz termésű gyümölcsök felismerése, érzékszervi, konyhatechnológiai tulajdonságaik
 Sófajták jellemzői, felismerésük (bányászott sók, tengeri só, finomított, adalékolt sók
 Ecetek jellemzése, felismerése, felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)
 Száritott és zöldfűszerek felismerése
 Fűszerkeverékek, ételízesítők a vendéglátásban, felismerésük, jellemzőik (mustárok, paradicsomszósok, paprikakrémek, szójaszós, wasabi, Worcestershire szós, Tabasco stb.)

1/13. évf.

12 óra

6.3.2. Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat

Fogyasztási tejek, csomagolásuk, zsírartalmuk, tárolhatóságuk szerinti összehasonlítása
 A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése
 Tej alvasztása, tejkészítmények, túró érzékszervi vizsgálata
 Sajtok felismerése, érzékszervi vizsgálatuk, sajthibák
 A tojás tojássárgája és fehérje technológiai hatása (habképzés, emulgálás)
 Tojásfertőtlenítés, a tojáshéjon található kódok értelmezése
 Tojás érzékszervi vizsgálata, frissességi próba
 Húsok érzékszervi vizsgálata, bontási részek jellemzése
 Húsipari termékek összehasonlító érzékszervi vizsgálata
 Baromfihúsok, belsőségeik, libamáj jellemzői, felismerésük, minősítésük
 Vadhúsok minősítése, értékelése
 Halak felismerése, a friss hal jellemzői
 Rákfélék felismerése, értékelése
 Csigák, teknősök, békák, kagylók, „tenger gyümölcsei” felismerése, értékelése
 Gasztronómiai szerepük

1/13. évf.

12 óra

6.3.3. *Élelmiszerek csoportjai III. gyakorlat*

Pörkölt kávészemek összehasonlítása, minősítése

Kávéital extrakt-tartalmának meghatározása refraktométerrel

Teafüvek, filteres teák, gyümölcsteák, herbateák érzékszervi összehasonlítása

Csokoládé és bevonó massa összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele, érzékszervi jellemzőik, felhasználásuk

Az élesztőgombák hatása a szénhidrátokra - vizsgálat

Mesterséges édesítőszer érzékszervi vizsgálata: édesítőerejük

Alkoholmentes italok minősítése, érzékszervi tulajdonságaik

Borok, sörök, párlatok palackjain, dobozain található minősítő jelölések értelmezése

Borok alkoholtartalmának meghatározása Malligand-készülékkel

Pálinka, vagy más párlatok alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Élelmiszer laboratórium, szaktanterem

6.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11519-16 azonosító számú

**Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája
FELADATOK	
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x
Alkalmazza a diétás szabályokat	x
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat	x
Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x
Alapanyagokat vizsgál, ellenőriz	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési időket és az áruk minőségét	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x
Magas fokú személyi higiénit tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x
Mikroorganizmusok jellemzői	x
Élelmiszereredetű megbetegedések	x
Élelmiszerek tartósítása	x
Élelmiszer vizsgálat	x
Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	x
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	x
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei	x
Személyi higiénia	x
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei	x
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	x
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénája, kritikus pontok ellenőrzése	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x

Szakmai nyelvű beszédképesség	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Pontosság	X
Felelősségtudat	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Rendszerező képesség	X
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X

7. Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája tantárgy

36 óra/36 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 18 óra

- 1/13. évfolyam: 18 óra elmélet
- 2/14. évfolyam: 0 óra elmélet

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

7.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók ismerjék meg az élelmiszerbiztonsággal összefüggő alapfogalmakat.

Ismerjék a fizikai, kémiai és biológiai veszélyforrásokat, azok elhárításának lehetőségeit. Tanúsítsanak felelős magatartást, azokat alkalmazzák az élelmiszerek átvételénél, tárolásánál, feldolgozásánál és értékesítésénél.

Tudják bemutatni a vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményeit. Ismerjék, és a gyakorlatban alkalmazzák a HACCP rendszer építőköveinek alapelveit: a Jó higiéniai gyakorlatot (GHP), a Jó gyártási gyakorlatot (GMP) és a Jó vendéglátó gyakorlatot (GCP).

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra, valamint közvetlenül az Élelmiszerismeret modul tananyagtartalmára épül.

A tantárgy tananyagtartalma közvetlenül kapcsolódik a Felszolgálási alapok, Felszolgáló szakmai ismeretek, a Vendéglátó kereskedelem, Vendéglátó ételkészítés modulok tananyagtartalmához, de közvetve kapcsolódik az Üzletvezetés a vendéglátásban modulhoz is (jogsabályok).

7.3. Témakörök

7.3.1. Élelmiszerbiztonságról általában

2 óra

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság

Élelmiszer minőség

Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség stb.)

Élelmiszer nyomon követhetőség

Az állam, az élelmiszer-vállalkozó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében

Vállalkozói felelősség

Hatósági felügyelet (NÉBIH, ÁNTSZ, Kormányhivatalok)

Fogyasztói magatartás

Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

- 7.3.2. Élelmiszer mikrobiológia** **3 óra**
- Mikroorganizmusok jellemzése, csoportosítása
 - Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei
 - Mikroorganizmusok hasznos tevékenysége
 - Az élelmiszerek előállításban közreműködő mikroorganizmusok
 - Mikroorganizmusok káros tevékenysége
 - Ételfertőzés, ételmérgezés
 - Élelmiszer eredetű megbetegedések, a leggyakoribb kórokozók
 - Ételminta eltevés szabályai
 - Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében
 - Romlás, romlást okozó fizikai, kémiai és biológiai tényezők
- 7.3.3. Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság** **3 óra**
- Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
 - A kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozás
 - Környezeti szennyezők (toxikus nehézfémek), poliklórozott szerves vegyületek (dioxinok a sütőzsiradékokban), poliklórozott bifenilek (E-230) a citrusféléken
 - Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, a füstölésben, nitrózaminok a pácokban transz-zsírsavak a növényi zsiradékokban)
 - Állatgyógyászati szermaradékok
 - Peszticid maradékok
 - Zsírban, olajban sütés szabályai
 - Engedélyezett csomagoló anyagok, nemzetközi jelölésük
 - Élelmiszerral érintkező felületek
 - Biológiai eredetű szennyezők – mikotoxinok
 - Tengeri és édesvízi biotoxinok
 - Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
 - Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
 - Mérgező gombák
 - Mérgező növények
 - Takarítószer, tisztítószer, helyes használata (pH. skála)
- 7.3.4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok** **2 óra**
- Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok
 - A GHP helye és szerepe a szabályozásban
 - Termék-specifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv
 - Élelmiszer intolerancia és allergia, allergén anyagok az élelmiszerekben
 - A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok, allergén anyagok, színezékek feltüntetésére vonatkozó szabályok a vendéglátásban;
 - Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)
 - Biocid termékek
 - Allergén összetevők
- 7.3.5. Higiénia a vendéglátásban** **2 óra**
- A vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei
 - Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei

A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma
Bejáratok kialakításának követelményei
Raktárak kialakításának követelményei
Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei
Mosogatók kialakításának követelményei
Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei
Takarítás szabályai

7.3.6. Személyi higiénia 2 óra

A személyi higiénia jelentősége az élelmiszerbiztonságban
A test, a kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
Védőruha, munkaruha helyes használata, tisztítása
Egészségügyi alkalmasság, egészségügyi könyv, egészségügyi nyilatkozat (betegségek, sérülések)
Látogatók, karbantartók, belépésének szabályait az üzemi területekre
Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei (képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek)

7.3.7. HACCP, GHP 4 óra

A HACCP minőségirányítási rendszer alappillérei (GHP, GMP, GCP)
A HACCP alapelvei
HACCP dokumentációk (kézikönyv, naplók, nyilvántartások)
Döntési fa: a CCP-k meghatározása, határértékek megállapítása, ellenőrző tevékenységek
A nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Az üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
Az elkészítés és az értékesítés előírásai
Kiegészítő tevékenységek: a rovar- és rágcsálóirtás előírásai, szabályai
Hulladékkezelés (elkülönített /szelektív/ hulladékgyűjtés, veszélyes hulladékok, fertőzésveszélyes hulladékok)

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, laboratórium

7.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11523-16 azonosító számú

**Pincér szakmai idegen nyelv
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11523-16 azonosító számú Pincér szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Pincér szakmai idegen nyelv
FELADATOK	
Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel	x
Fejleszti az idegen nyelvű beszédkészségét	x
Idegen nyelven telefonál	x
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el	x
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad	x
Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	x
Etikett protokoll idegen nyelven	x
Illemtani formulák idegen nyelven	x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel	x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal	x
Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven	x
Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Idegen nyelvű beszédkészség	x
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	x
Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	x
Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése	x
Elemi számolási készség idegen nyelven	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Szorgalom, igyekezet	x
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x

8. Pincér szakmai idegen nyelv tantárgy

36 óra/0 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 36 óra

- 9. évfolyam: 0 óra elmélet
- 10. évfolyam: 0 óra elmélet
- 11. évfolyam: 36 óra elmélet
- 12. évfolyam: 0 óra elmélet
- 5/13. évfolyam: 0 óra elmélet

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 0 óra

- 1/13. évfolyam: 0 óra elmélet
- 2/14. évfolyam: 0 óra elmélet

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

8.1. A tantárgy tanításának célja

A pincér munkakörben szükséges legfontosabb szóbeli kommunikációs szókinccs és kifejezések elsajátítása. Az értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése. A vendéglátásban használt szakmai szókinccs elsajátítása, alkalmazása. Ételismeret, italismeret a tanult idegen nyelven.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy felhasználja a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs, társadalomismereti tartalmakat.

A tantárgy tananyagtartalma közvetlenül kapcsolódik az Felszolgálati alapok, Felszolgáló szakmai ismeretek, a Vendéglátó kereskedelem, a Vendéglátás marketingje, valamint az Idegen nyelv a vendéglátásban modulok tananyagtartalmához.

8.3. Témakörök

8.3.1. Szakmai szituációk

14 óra/0 óra*

Kommunikáció a munkatársakkal
Kommunikáció az üzleti partnerekkel
Kommunikáció a vendégekkel
Illem, etikett, protokoll alkalmazása
Vendégek fogadása
Ajánlás idegen nyelven
Rendelésfelvétel idegen nyelven
Panaszkezelés

8.3.2. Szakmai kifejezések

12 óra/0 óra*

A gasztronómia nyersanyagai
Ételek megnevezései
Italok megnevezései
Cukrászkészítmények megnevezései
Vendéglátóipari egységek és helyiségek
Az értékesítésben használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései
Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

8.3.3. Szakmai technológiák

10 óra/0 óra*

A felszolgálás és a vendég előtti különleges munkák szokincse és kifejezései
Ételek és italok készítése, felszolgálásuk folyamatai

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, tanétterem

8.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11524-16 azonosító számú

**Felzolgáási alapok
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11524-16 azonosító számú Felszolgálati alapok megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok gyakorlata
FELADATOK		
Elvégzi az egyéni előkészületeket	x	x
Tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről	x	x
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket nyitásra előkészíti	x	x
Tájékozódik a napi ajánlatokról, megbeszéli a szakácsokkal az ételek összeállítását, a készítés módját	x	x
Ellenőrzi a műszaki berendezések működőképességét és üzembe helyezi azokat	x	x
Figyelemmel kíséri az áru-, eszközkészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez	x	x
Elvégzi a terítési műveleteket, felkészíti a munkaterületét az adott műszakra, (konyhabekészítés, söntésbekészítés)	x	x
Kezeli az értékesítés gépeit	x	x
Fogadja a vendéget és felméri az igényeit	x	x
Ételválasztékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat ajánl	x	x
A vendég ételrendeléséhez legjobban illő italokat, borokat ajánl és szolgál fel	x	x
Kevert italokat készít, sört csapol, pezsgőt, bort, alkoholmentes italokat szolgál fel, kávét készít	x	x
Az üzletére jellemző különböző felszolgálati módokban dolgozik	x	x
Folyamatosan figyelemmel kíséri a vendég kívánságait	x	
Mindent megtesz a vendég elégedettségéért, kezeli a vendég esetleges panaszait	x	
Nyugtát készít, fizetteti a vendéget	x	
Folyamatosan biztosítja az áru-, anyag- és eszközutánpótlást	x	
Az üzlet előírásai szerint standol, elszámol a bevétellel	x	
Üzemen kívül helyezi a szükséges gépeket és elvégzi az előírt tisztításukat, ápolásukat	x	
Munkaterületét előírás szerint rendezzi zárás után	x	
Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára	x	
Ügyel a vagyonbiztonságra	x	
Betartja a higiéniai, környezetvédelmi előírásokat, HACCP szabályokat	x	
Betartja a munkavédelmi, baleset megelőzési és tűzrendészeti szabályokat	x	
SZAKMAI ISMERETEK		
Eszköz meghatározás, eszközismeret	x	x
Vendéglátás értékesítési formái	x	x
Terítés fajtái	x	x

Étel, ital felszolgálás módjai	X	X
Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások ismerete	X	
Gépek, berendezések, eszközök használatának ismeretei	X	X
Vendégkör szokásainak ismerete	X	
Menü – alkalomhoz illő étrend - összeállítás alapszabályai	X	
Italok ajánlásának általános szabályai	X	
Italkészítés és -felszolgálás szabályai	X	X
Reggeli italok, alkoholos és alkoholmentes italok, kávék	X	X
Ételkészítési ismeretek	X	X
Vendéggel való kommunikáció, etikett és protokoll szabályok	X	X
Munkáltatók és munkavállalók munka - védelmi és baleset megelőzési feladatai, jogai és kötelezettségei	X	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Kézírás és számítógép alkalmazásával szakmai szöveg érthető fogalmazása	X	X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X
Írott szakmai szöveg olvasása, megértése	X	X
Szakmai nyelvű beszédképesség	X	X
Elemi számolási készség	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Megfelelő külső megjelenés	X	X
Rátermettség	X	X
Megbízhatóság	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Csapatban való tevékenykedés képessége	X	X
Udvariasság	X	X
Hatékony eladási kommunikáció	X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő- és szervezőképesség	X	
Személyi és környezeti higiénia érvényesítése	X	
Harmóniára és esztétikára való törekvés	X	

9. Felszolgálási alapok tantárgy

36 óra/0 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 36 óra

- *9. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *10. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *11. évfolyam: 36 óra elmélet*
- *12. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *5/13. évfolyam: 0 óra elmélet*

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 0 óra

- *1/13. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *2/14. évfolyam: 0 óra elmélet*

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

9.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, baleset-megelőzési, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti és zárás utáni teendők megismerése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre/felszolgálásra. Italok és ételek értékesítése/felszolgálása. Alapszintű ital- és ételismeret.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint az Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

9.3. Témakörök

10. Higiénia, HACCP, munkavédelem

0 óra/0 óra*

*A Felszolgálási alapok tantárgy **Higiénia, HACCP, munkavédelem** témakörének szakmai tartalma megegyezik az 11519-16 - azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulhoz tartozó Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniaja tantárgy Higiénia a vendéglátásban, valamint Személyi higiénia témakörök szakmai tartalmával.*

*A Felszolgálási alapok tantárgy **Higiénia, HACCP, munkavédelem** témakörének szakmai tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés elmélete tantárgy azonos megnevezésű témakörének szakmai tartalmával.*

10.1.1. Kommunikáció, viselkedéskultúra

0 óra/0 óra*

*A Felszolgálási alapok tantárgy **Kommunikáció, viselkedéskultúra** témakörének szakmai tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés elmélete tantárgy azonos megnevezésű témakörének szakmai tartalmával.*

10.1.2. Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései

0 óra/0 óra*

*A Felszolgálási alapok tantárgy **Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései** témakörének szakmai tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés elmélete tantárgy azonos megnevezésű témakörének szakmai tartalmával.*

10.1.3. Eszközismeret

0 óra/0 óra*

*A Felszolgálási alapok tantárgy **Eszközismeret** témakörének szakmai tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés elmélete tantárgy azonos megnevezésű témakörének szakmai tartalmával.*

10.1.4. Értékesítési ismeret 1.

0 óra/0 óra*

*A Felszolgálási alapok tantárgy **Értékesítési ismeret 1.** témakörének szakmai tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés elmélete tantárgy Értékesítési ismeret 1., valamint Kommunikáció, viselkedéskultúra témakörének szakmai tartalmával.*

10.1.5. Étél- és italismeret 1.

20 óra/0 óra*

*A Felsőszolgálati alapok tantárgy **Étel- és italismeret 1.** témakörének **Italismeret tartalma** megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó **Értékesítés elmélete** tantárgy **Italok értékesítése** témakörének szakmai tartalmával.*

Italismeret:

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák).

Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok. Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.

Ételismeret:

Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hőkezelési eljárások)

Főzelékek, köreték (magyaros sűrített, sűrítés nélküli, burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, zöldség, saláta, vegyes köreték)

Mártások (alaplevek, hideg, meleg, francia alap- és származtatott mártások)

Hideg előételek (zöldségféléből és gyümölcsökből készített hideg előételek, különböző húsokból, belsőségekből készített hideg előételek, hideg saláták, hideg vegyes ízelítők, pástétomok, habok, koktél előételek)

A saláták elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás

Salátaöntetek, dresszingek

Levesek (erőlevesek, híglevesek, magyaros híglevesek, összetett levesek, sűrített levesek, krémlevesek, pürélevesek, különleges levesek)

A levesek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás

Meleg előételek (zöldségféléből készített meleg előételek, húsokból és belsőségekből készített meleg előételek, tésztaféléből készített meleg előételek).

A meleg előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás

Tojásból készített meleg előételek

A tojás előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás

Ételcsoportok tálalása, felszolgálása; italajánlás szabályai

10.1.6. Étel- és italismeret 2.

16 óra/0 óra*

Háziszárnyasok húsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (fehér- és barna húsu szárnyasokból készült ételek, szeletben és egészben sütéssel készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)

Sertéshúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egészben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)

Borjúhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egészben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)

Marhahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)

Bárány- és birkahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egészben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)

Vadhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (nagyvadak, apróvadak, vadszárnyasok, apróhúsok, szeletben és egészben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)

Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (édesvízi és tengeri állatok, gőzöléssel, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok)

10.2. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanétterem, szaktanterem

10.3. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

11. Felszolgálási alapok gyakorlata tantárgy

72 óra/0 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 72 óra

- ***9. évfolyam: 0 óra gyakorlat***
- ***10. évfolyam: 0 óra gyakorlat***
- ***11. évfolyam: 72 óra gyakorlat***
- ***12. évfolyam: 0 óra gyakorlat***
- ***5/13. évfolyam: 0 óra gyakorlat***

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 0 óra

- ***1/13. évfolyam: 0 óra gyakorlat***
- ***2/14. évfolyam: 0 óra gyakorlat***

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

11.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése, használata. Alapvető munkavédelmi, baleset megelőzési higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti és zárás utáni teendők elvégzése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre/felszolgálásra. Italok és ételek értékesítése/felszolgálása. Étlap, itallap használata. Kapcsolattartás a konyhával. Felszolgálási módok alapjainak gyakorlati megismerése.

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, valamint az Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

11.3. Témakörök

11.3.1. Helyiség- és eszközismeret

0 óra/0 óra*

*A Felszolgálási alapok gyakorlata tantárgy **Helyiség- és eszközismeret** témakörének tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés gyakorlata tantárgy azonos megnevezésű témakörének szakmai tartalmával.*

11.3.2. Eszközhasználat **0 óra/0 óra***

*A Felszolgálási alapok gyakorlata tantárgy **Eszközhasználat** témakörének tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modulhoz tartozó Értékesítés gyakorlata tantárgy azonos megnevezésű témakörének szakmai tartalmával.*

11.3.3. Értékesítés alapjai **25 óra/0 óra***

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése)
Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)
Terítési módok, terítési szabályok
Szervizasztal felkészítése
Konyhai bekészítés
Söntés bekészítés
Étlapok, ajánlat betétlapok, itallap/borlap előkészítése
Személyi felkészülés
Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcáfogás, szervizeszköz használat gyakorlása
Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkez-szabály, bemutatás, szervírozás, lerámolás)

11.3.4. Italfelszolgálás **19 óra/0 óra***

Az italok felszolgálásának általános szabályai
Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rozé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).
Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehér borok, rozé borok, vörös borok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök stb).
Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában)
Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás)
Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás)
Sörök felszolgálása (csapolt és üveges sörök)
Kávés, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása

11.3.5. Különböző felszolgálási módok I. **28 óra/0 óra***

Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás
Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert)
Angol I-II. felszolgálási mód (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás)

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Pincér terem, tanéletterem.

11.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11525-16 azonosító számú

**Felszolgáló szakmai ismeretek
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11525-16 azonosító számú Felszolgáló szakmai ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Felszolgálás	Felszolgálás gyakorlata
FELADATOK		
Kapcsolatot tart kollégáival, más munkaterületekkel	X	X
Megszervezi a saját munkáját	X	X
Alkalomhoz illő étrendjavaslatot, italajánlatot állít össze	X	
Számítógépet kezel, menükártyát készít	X	X
Helyesen alkalmazza a protokoll előírásokat	X	X
Alkalmi terítéket készít	X	X
A rendelés és az alkalmazott felszolgálási mód alapján felszolgálást végez	X	X
Figyelemmel kíséri a felszolgálandó ételek, italok minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét	X	X
Ételt, italt készít a vendég asztalánál, kínál, utántölt	X	X
Pontosítja a fizetés módját	X	X
Pénztárgépet használ, számlát, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, hitelkártya terminált használ	X	X
Kezeli a vendég észrevételeit és az esetleges konfliktusokat megoldja	X	X
Újrateríti az asztalt és rendezi a környezetét	X	X
Korrigálja a kínálatváltozásokat	X	
Külső helyszínre szállításkor szakszerűen csomagolja az eszközöket, gépeket, berendezéseket	X	X
Berendezzi a rendezvény helyszínét	X	X
A rendezvény étel és italválasztékának megfelelően előkészítő munkát végez	X	X
Segít a vendégnek a büféasztalnál, koktélpartin tálcáról kínálja a vendégeket	X	X
Folyamatosan rendben tartja a rendezvényen a munkaterületét	X	X
Elvégzi a rendezvény zárásához kapcsolódó teendőket	X	X
A szobaszervizre előkészül, felveszi a rendelést, elvégzi a számlázást	X	X
Felszolgálja a megrendelt étel és italt, lerámol, elszámol	X	X
Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat	X	X
Betartja a munkavédelmi, baleset megelőzési és tűzrendészeti szabályokat	X	X
Alkalmazza az új gasztronómiai trendeket	X	X
SZAKMAI ISMERETEK		
Étrend, alkalmi menüsor összeállítása, ajánlása	X	X
Különleges alkalmak italajánlatai	X	X
Étkezési szokások ismerete	X	

Különleges alkalmi terítések	X	X
Különböző alkalmakra történő felszolgálás, kiszolgálás	X	X
Italkészítés és -tárolás, kevert italok	X	X
Ételkészítés, tálalás a vendég asztalánál	X	X
Vendéggel való kommunikáció, etikett protokoll szabályok	X	X
Rendezvény lebonyolítás menete	X	
Italok ismerete	X	
Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borászatok ismerete	X	
Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnika	X	X
Alapvető foglalkási, számlázási rendszerek	X	X
Új gasztronómiai, felszolgálási trendek	X	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Felhasználói szintű számítógép használat	X	X
Írott szakmai szöveg olvasása, megértése	X	
Szakmai nyelvű beszédképesség	X	X
Információforrások kezelése	X	X
Elemi számolási készség	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Megfelelő külső megjelenés	X	X
Mozgáskoordináció	X	X
Elhivatottság, elkötelezettség	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Udvariasság	X	X
Csapatban való tevékenykedés képessége	X	X
Hatékony eladási kommunikáció	X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő- és szervezőképesség	X	X
Személyi és környezeti higiénia érvényesítése	X	X
Harmóniára és esztétikára való törekvés	X	X

12. Felszolgálás tantárgy

31 óra/0 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 31 óra

- *9. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *10. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *11. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *12. évfolyam: 31 óra elmélet*
- *5/13. évfolyam: 0 óra elmélet*

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 0 óra

- *1/13. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *2/14. évfolyam: 0 óra elmélet*

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

12.1. A tantárgy tanításának célja

Alkalmához illő étrend és étlap összeállításához szükséges étel és ital ismeret megszerzése. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás megszerzése. Az értékesítés elszámolása. Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása. Nemzetközi konyhák, valamint valláshoz vagy országokhoz kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint az Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

12.3. Témakörök

12.3.1. *Étel- és italismeret 3.*

8 óra/0 óra

Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (éttermi meleg tészták, tányérdesszertek, cukrászkészítmények, sajtok, gyümölcsök) kifejtése

12.3.2. *Értékesítési ismeret 2.*

8 óra/0 óra

Étkezési szokások, tradíciók, alkalmak, ünnepek (nevezetes alkalmak, társasági események és ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai) pl. Újév, Farsang, Húsvét, Márton nap, Karácsony, egyházi, családi, állami, stb.

Magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálata

Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek (alapanyagok kiválasztása, előkészítése, szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés. stb.)

Kiemelt figyelem a baleset- és tűzveszélyre, a személyi és tárgyi higiéniaira!

Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák ismerete és alkalmazása

Reform-, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata

12.3.3. *Étlapszerkesztés, étrend összeállítása*

8 óra/0 óra

*A Felszolgálat tantárgy **Étlapszerkesztés, étrend összeállítás** témakörének tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modul azonos témakörének szakmai tartalmával.*

12.3.4. *Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés*

3 óra/0 óra

*A Felszolgálat tantárgy **Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek** témakörének tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modul azonos témakörének szakmai tartalmával.*

Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív)

12.3.5. *Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek*

4 óra/0 óra

*A Felszolgálat tantárgy **Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek** témakörének tartalma megegyezik az 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem modul azonos témakörének szakmai tartalmával.*

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

12.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

13. Felszolgálás gyakorlata tantárgy

62 óra/0 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 62 óra

- 9. évfolyam: 0 óra gyakorlat
- 10. évfolyam: 0 óra gyakorlat
- 11. évfolyam: 0 óra gyakorlat
- 12. évfolyam: 62 óra gyakorlat
- 5/13. évfolyam: 0 óra gyakorlat

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 0 óra

- 1/13. évfolyam: 0 óra gyakorlat
- 2/14. évfolyam: 0 óra gyakorlat

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

13.1. A tantárgy tanításának célja

Alkalomhoz illő étrend és étlap összeállítása. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás alkalmazása. Az értékesítés elszámolása. Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása. Nemzetközi konyhák, valamint valláshoz vagy országokhoz kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban.

13.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

13.3. Témakörök

13.3.1. *Különböző felszolgálási módok 2.*

24 óra/0 óra*

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (étel- és italsor összeállítása megadott szempontok alapján), szerviz asztal és kiegészítő asztal szakszerű felkészítése

Élő munka svájci és angol szervizben (szerepjáték, szituációs gyakorlat)

Komplett ételsor felszolgálása, étel- és italajánlás, italfelszolgálás

Étlap szerinti értékesítés (rendelésfelvétel, ajánlás, számlázás, fizettetés)

13.3.2. *Különleges éttermi munka*

38 óra/0 óra*

Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés stb.)

Vendég előtt elkészített ételek (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek)

Alkalmi felszolgálási módok (tükörszerviz)

Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása

13.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Pincér terem, tanterem, gyakorlati helyszín

13.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11520-16 azonosító számú

**Vendéglátó kereskedelem
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11520-16 azonosító számú Vendéglátó kereskedelem megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Értékesítés elmélete	Értékesítés gyakorlata
FELADATOK		
Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeit, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről	x	x
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít	x	x
Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez, folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást	x	x
Az értékesítés során az előírásoknak megfelelően tárolja az árukat, ellenőrzi minőség megőrzési és fogyaszthatósági időket és az áruk minőségét	x	x
Fogadja a vendéget, ha szükséges idegen nyelven is.	x	x
Betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat	x	x
Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek	x	x
Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat, a vendég kérése szerint ismerteti az ételek, italok és egyéb áruk készítését, tulajdonságait	x	x
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat	x	x
Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít	x	x
Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál	x	x
Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben	x	x
Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálatot végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban	x	x
Elvégzi a terítési műveleteket	x	x
Menüt, ételsort állít össze	x	x
Pénztárgépet, pénztárszámítógépet kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizettet a vendéget	x	x
Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel	x	x
Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után	x	x
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra	x	x
Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzrendészeti, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi)	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		

Az értékesítés eszközei, fajtái, jellemzői	x	
Gépek, berendezések, felszerelések használatának szabályai	x	x
Az értékesítés előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formái, jellemzői	x	
A vendéglátó eladó gyakorlati feladatai, a munkavégzés sorrendje	x	x
Az értékesítés etikett és protokoll szabályai	x	
A menü elemei, összeállításának szabályai	x	x
A termékek ajánlásának szabályai, gyakorlati feladatai	x	x
A választék összeállításának szabályai	x	
A vendégtípusok fajtái, az alkalmazkodás gyakorlati feladatai	x	x
Hazai és nemzetközi étkezési szokások, vallási előírások, az alkalmazás lehetőségei	x	x
Koffeintartalmú élelmiszerek fajtái, jellemzői	x	
Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata	x	x
Alkoholmentes italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata	x	x
Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük folyamata	x	x
Az áruk minőségi jellemzőinek meghatározási lehetőségei	x	
A termékek minőségének megőrzésével kapcsolatos gyakorlati teendők		x
Árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemei, készítésének gyakorlati feladatai	x	x
A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának folyamata	x	x
Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata	x	x
Az egyes termékek felszolgálásának szabályai	x	
Étel-, italfelszolgálás módjai, szabályai	x	x
A pénztárgépek, pénztárszámítógépek kezelésének, használatának szabályai	x	
Pénzkezelési és számlaadási kötelezettségre vonatkozó szabályok, a számlázás gyakorlati teendői	x	x
A terítés fajtái, jellemzői, gyakorlati feladatai, folyamata	x	x
Az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályai	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Számítógép használat	x	x
Olvasott szakmai szöveg megértése, idegen nyelvű is	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése, idegen nyelvű is	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség idegen nyelvű is	x	x
Információforrások kezelése	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Külső megjelenés	x	x
Megbízhatóság		
Probléma megoldás	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Konfliktus megoldó képesség	x	x

Hatékony kérdezés készsége		X
Rugalmasság	X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	X	X
A környezet tisztántartása		X
Harmóniára és esztétikára való törekvés		X

14. Értékesítés elmélete tantárgy

206 óra/206 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 103 óra

- 1/13. évfolyam: 72 óra elmélet
- 2/14. évfolyam: 31 óra elmélet

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

14.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerik az értékesítés speciális, csak a vendéglátásra jellemző elemeit. A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, balesetmegelőzési, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti és zárás utáni teendők megismerése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre/felszolgálásra. Italok és ételek értékesítése/felszolgálása. Alapszintű ital- és ételismeret. Alkalomhoz illő étrend és étlap összeállításához szükséges étel és ital ismeret megszerzése. Az értékesítés elszámolása. Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása. Nemzetközi konyhák, valamint valláshoz vagy országokhoz kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban.

14.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy egyes témakörei az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek, a Gazdálkodási ismeretek, valamint az Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

14.3. Témakörök

1/13. évf.

2 óra

14.3.1. *Higiénia, HACCP, munkavédelem*

Higiéniai előírások
A HACCP irányelveinek megvalósítása, dokumentációk
Egészségügyi alkalmasság kritériumai
Munka- és balesetvédelmi ismeretek
Tűzvédelmi előírások

14.3.2. *Kommunikáció, viselkedéskultúra*

1/13. évf.

2 óra

Az értékesítés fajtái, jellemzői
Értékesítés munkakörei
Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.

A vendéglátóipari értékesítésben dolgozókkal szemben támasztott követelmények
Etikett és protokoll szabályok ismerete
Köszönési, megszólítási formák, kézfogás.
Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint)
Vendégtípusok, hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások
Kommunikáció a vendéggel
Értékesítési kommunikáció, problémakezelés, vendég reklamációk intézése
Munkatársi kapcsolatok

1/13. évf.

4 óra

14.3.3. Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései

A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.
Az értékesítőtér részei és berendezési tárgyai
A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei
Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök
A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök. Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák. Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök

1/13. évf.

10 óra

14.3.4. Eszközismeret

Eszközök csoportosítása anyaguk szerint
Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint
Váltások (egyszerű és különleges)
Italkeverés eszközei, díszítő eszközök
Italfelszolgálat eszközei
Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök

1/13. évf.

28 óra

14.3.5. Értékesítési ismeret 1.

Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora
Felszolgálat általános szabályai
Üzletnyitás előtti előkészületek terítési módok, terítés előkészítése, terítés szabályai
Felszolgálati módok (svájci, angol, francia, orosz)
Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei
Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás. Étél-, italfelszolgálat módjai
Számla kiegyenlítése, fizetési módok
Zárás utáni teendők
Standolás, standív elkészítése, elszámolás

1/13. évf.

26 óra

14.3.6. Italok értékesítése

Italok csoportosítása, ismertetése, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák)
Hazai és külföldi borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok
Aperitif és digestiv italok, kevert baringalok
Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük és felszolgálatuk szabályai
Az italtárolás szabályai

14.3.7. Étlapszerkesztés, étlap összeállítása

2/14. évf.

19 óra

A választék összeállításának szabályai
A termékek ajánlásának szabályai
Választékközlés eszközei
Étlap fajtái
Étlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység)
Itallap/borlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység)
Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai (szerkesztés számítógéppel)
Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása
A termékek ajánlásának szabályai

14.3.8. Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés

2/14. évf.

9 óra

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszítkezések, álló/ültetett fogadás); a lebonyolítás dokumentumai
Szállodai értékesítés. Szobaszerviz általános szabályai témakör részletes kifejtése

14.3.9. Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek

2/14. évf.

3 óra

Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív).
Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és pincér programok működése, kapcsolatai, adatbázisa (választék, ár, anyaghányad feltöltése, jelentések lekérése, statisztikák), elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével
Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (fizetési módok, elektronikus fizetési módok)

14.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, pincér terem, tanéterem

14.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

15. Értékesítés gyakorlata tantárgy

388 óra/388 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 193,5 óra

- ***1/13. évfolyam: 54 óra gyakorlat***
- ***2/14. évfolyam: 139,5 óra gyakorlat***

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

15.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók gyakorlatban megismerik az értékesítés speciális, csak a vendéglátásra jellemző elemeit. Megtanulják szakszerűen, biztonságosan, élelmiszerbiztonsági szempontból is helyesen használni az eszközöket, berendezéseket. Megismerik a vendéglátó üzletek

helyiségeit, helyiségkapcsolatait, berendezési tárgyait, a nyersanyagokat, a fő étel- és ital csoportokat.

15.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

15.3. Témakörök

1/13. évf.

4 óra

15.3.1. Helyiség- és eszközismeret

Termelő helyiségek, előkészítők
Értékesítő helyiségek
Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek)
Műszaki helyiségek
Az értékesítés eszközeinek bemutatása

15.3.2. Eszközhasználat

1/13. évf.

13 óra

Az értékesítés eszközeinek használata (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák)
Váltások ételekhez
Italkeverés eszközei, díszítő eszközök
Italfelszolgálás eszközei
Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök
Tálalóeszközök helyes használata

15.3.3. Értékesítés alapjai

1/13. évf.

16 óra

Helyes tányér-, pohár-, tálcáfogás; szervizeszközök használatának gyakorlása
Nyitás előtti előkészítő műveletek
Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeket, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről.
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészít.
Terítési módok, terítési szabályok
Váltások
Felszolgálás általános szabályai

15.3.4. Ételek és italok értékesítése I.

1/13. évf.

21 óra

Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat
Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat

2/14. évf.

70 óra

Elvitelhez becsomagolja a vendégnek a termékeket, kiszállításra, házhozszállításra előkészíti az árukat
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra

Pénztárgépet, éttermi számítógépes programot kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget a különböző fizetési módokkal

Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel

Munkaterületét előírás szerint rendezzi zárás után

15.3.5. *Ételek és italok értékesítése 2.*

2/14. évf.

69,5 óra

Az italok felszolgálásának általános szabályai

Poharak helyes használata

Italok felszolgálásának hőmérséklete

Tálcahasználat

Üdítő, víz felszolgálása

Borok felszolgálása (bornyítás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás)

Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás)

Sörök felszolgálása (sörmelegítő)

Kávés, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása

Ételek felszolgálása különböző felszolgálási módokban

15.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanétterem, pincér terem, gyakorlati helyszín.

15.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11538-16 azonosító számú

**Vendéglátás marketingje
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11538-16 azonosító számú Vendéglátás marketingje megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Marketing és kommunikáció a vendéglátásban	Informatika a vendéglátásban
FELADATOK		
Használja az irodatechnikai és az információ-kommunikációs eszközöket	x	x
Üzleti leveleket ír hagyományos és elektronikus úton	x	x
Betartja az iratok kezelésére vonatkozó előírásokat	x	x
Felveszi a szükséges jegyzőkönyveket	x	x
Üzleti szoftvereket alkalmaz és ellenőriz	x	x
Szóbeli kommunikációt, üzleti tárgyalásokat folytat	x	x
Kapcsolatot tart fenn a szállítókkal, hatóságokkal	x	x
Ápolja a kapcsolatot más üzletfelekkel és a vendégekkel	x	x
Betartja az üzleti etikett és protokoll szabályait	x	x
Jelentéseket, kimutatásokat készít	x	x
Kialakítja a marketingstratégiát és az üzlet arculatát	x	x
A választékközlési eszközöket, bemutatókönyvet készít	x	x
Piackutatást és konkurenciaelemzést végez, végeztet	x	x
Figyelemmel kíséri és elemzi a piac és a környezet alakulását, változásait	x	x
Az üzlet szempontjait figyelembe véve szegmentálja a piacot, meghatározza a célcsoportot és pozicionálja a termékeket	x	x
Figyelemmel kíséri az üzlet áru- és szolgáltatásválasztékát, a termékek életgörbéjét	x	x
Kiválasztja a beszerzési és értékesítési csatornákat	x	x
Értékesítés ösztönzési módszereket tervez és vezet be	x	x
Kiválasztja a megfelelő reklámhordozókat és reklámeszközöket	x	x
Bemutatja és reklámozza a vállalkozás szolgáltatásait (prezentációk készítésével)	x	x
PR tevékenységet végez	x	x
Értékeli a marketing kommunikáció eredményességét	x	x
Információkat gyűjt az internetről	x	x
Kezeli a vállalkozás megjelenését az interneten, interaktív honlapot tervez, terveztet	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Irodatechnikai és információs kommunikációs eszközök fajtái és felhasználási lehetőségeik	x	x
A számítógép és perifériák használatának szabályai és felhasználási módozataik	x	x
A nonverbális kommunikáció jellemzői és módjai	x	x

Az üzleti levelezés szabályai, az üzleti levelek szerkezete, készítésük lépései, gyakorlati teendői	X	X
Az iratok kezelésének szabályai	X	X
A jelentések, kimutatások készítésének szabályai	X	X
A verbális kommunikáció lehetséges módjai	X	
A kapcsolatépítés és kapcsolattartás módjai és szabályai	X	X
Az üzleti etikett és protokoll szabályai	X	X
A piac elemzésének területei, a piackutatás módszerei és gyakorlati alkalmazásának lehetőségei	X	X
A piacszegmentálás feladata, lehetősége, a célpiac kiválasztásának gyakorlati teendői	X	X
A marketing-mix elemei, az egyes elemek tartalma	X	X
A termékfejlesztés lényege és folyamata	X	X
Az árpolitika meghatározásának szempontjai	X	X
Az elosztási politika elemei, az elosztási csatornák kiválasztásának szempontjai	X	X
A kommunikációs politika körébe tartozó feladatok	X	X
Az értékesítést ösztönző módszerek jellemzői, gyakorlati alkalmazásának lehetőségei	X	X
A reklám jellemzői, a reklámeszközök és reklámhordozók kiválasztásának szempontjai	X	X
A PR tevékenység tartalma és formái	X	X
A választékközlési eszközök formái, jellemzői	X	X
Az adatgyűjtés és adatfeldolgozás folyamata, lehetséges módjai	X	X
A vállalkozások internetes megjelenésének formái, lehetőségei	X	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	X	X
Logikai összefüggések megértése	X	X
Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X
Szakmai nyelvi íráskészség	X	X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X
Szakmai nyelvű beszédkésztség	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	X	X
Hatékony kommunikáció	X	X
Felelősségtudat	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Konfliktusmegoldó készség	X	X
Kompromisszumkésztség	X	X
Meggyőzőkészség	X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Tervezés	X	X
Rendszerező képesség	X	X
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X	X

16. Marketing és kommunikáció a vendéglátásban tantárgy

98 óra/103 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 51,5 óra

- *1/13. évfolyam: 36 óra elmélet*
- *2/14. évfolyam: 15,5 óra elmélet*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

16.1. A tantárgy tanításának célja

A marketingtevékenység fogalomrendszerének, általános céljainak, eszközrendszerének megismerése. A vendéglátásban használt marketingeszközök elméleti megismerése, felkészülés a gyakorlatban történő alkalmazására. A legmegfelelőbb marketing elemek kiválasztása, figyelembe véve a vendéglátó üzletek sajátosságait, erőforrásait (humán-, tárgyi-, pénzügyi-) és kínálatát.

A kommunikáció alapjainak ismerete, gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra illem- és etikett alapszabályainak elsajátítása, alkalmazása a mindennapi életben és szakmai szituációkban.

16.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy felhasználja a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs, társadalomismereti tartalmakat.

A tantárgy tananyagtartalma közvetlenül kapcsolódik az Felszolgálati alapok, Felszolgáló szakmai ismeretek, a Vendéglátó kereskedelem, valamint a Pincér idegen nyelv és az Idegen nyelv a vendéglátásban modulok tananyagtartalmához.

16.3. Témakörök

16.3.1. A marketing fogalmi rendszere, folyamata

1/13. évf.

9 óra

A marketing:

- fogalma, fogalomrendszere
- kialakulása, fejlődési szakaszai
- a piacorientáció lényege, típusai (termelési-, termék-, értékesítési-, marketing- és társadalom-központú koncepciók)

A marketingtevékenység részfolyamatai (fogalmi szinten):

- marketinglehetőségek elemzése (marketingkutató)
- marketingstratégiák kidolgozása (SZCP: szegmentálás, célpiac kiválasztás, pozicionálás)
- célpiaci marketing: piacssegmentálás, a vendéglátás piacának jellemzői
- marketing programok tervezése: marketing-mix (4P) fogalma, elemei (részletesen a 2. témakörben)

2/14. évf.

4 óra

- marketingműveletek tervezése, végrehajtása, a marketingterv

A piackutatás módjai és azok jellemzői (részletesen a 3. témakörben)

A SWOT és STEEP analízisek lényege

16.3.2. A marketing-mix meghatározása

1/13. évf.

9 óra

A marketing-mix (4P) elemei

A termékpolitika (product):

- a termék fogalma, a termékfejlesztés lényege, jellemzői és folyamata
- a termék életgörbe
- marketingstratégiák a termék-életciklus különböző szakaszaiban (bevezetés, növekedés, érettség, hanyatlás)
- a termék szintjei és összefüggése a minőséggel (márka, brand)

2/14. évf.

4 óra

Az árpolitika (price):

- árstratégiák
- az árképzés szempontjai
- árképzési módszerek
- a végső ár kiválasztása, áradaptáció, árváltozások
- a termék-életciklus és az ár összefüggése a termék-életgörbe különböző szakaszaiban (behatoló, lefölező stb.)
- a piaci részesedés vizsgálata (BCG mátrix)

Értékesítéspolitika - hely (place)

- a disztribúció fogalma, a disztribúciós rendszer résztvevői
- elosztási csatornák, az egyes csatornák jellemzői
- a piaci környezet (a vendéglátóipari piac jellemzői, makro- és mikrokörnyezet)

A kommunikáció - promóció (promotion). A kommunikációs politika elemei (részletesen a 3. témakörben)

16.3.3. Marketingkommunikáció a vendéglátásban

1/13. évf.

10 óra

A marketinginformációs rendszer (MIR):

- a MIR elemei (belső nyilvántartások, figyelő- kutató- és elemző rendszer)
- a marketingkutató jellemzői, területei (marketingkutató, piackutató)

A marketingkutató folyamata, módszerei:

- az információforrások típusai (primer, szekunder)
- a mintavétel kutatási eljárásai (kvantitatív, kvalitatív)
- információgyűjtés, adatfeldolgozás, elemzés

A fogyasztói magatartás elemzése, a vásárlók (vendégek) magatartási típusai, a vásárlói döntés

Az imázs és az egyedi vállalati arculat (CI)

2/14. évf.

4 óra

A kommunikációs mix alapfogalmai, alkalmazásuk módszerei, lehetőségei a vendéglátásban:

- reklámozás - Advertisement: reklámeszközök csoportosítása, reklámeszközök és reklámhordozók, a reklám funkciói
- értékesítés ösztönzés, eladásösztönzés - Sales Promotion (SP)
- propaganda - Public Relations (PR)
- személyes eladás - Personal Selling (PS)
- Direkt marketing (DM)

16.3.4. Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai

1/13. évf.

8 óra

A kommunikáció alapjai:

- a kommunikáció fogalma, célja
- a kommunikáció tényezői és azok funkciói (feladó - címzett, üzenet, nyelvi és nem nyelvi kódok, csatorna, kapcsolat)

- a kommunikáció csatornái - típusai (verbális, nem verbális)
- a kommunikációs formák, azok jellemzői (tömegkommunikáció, nyilvános stb.)
- a kommunikáció kódjai - nem verbális jelek (hang-, mozgásos-, térköz kommunikáció, embléma, csendes kommunikáció stb.)

2/14. évf.

3,5 óra

A szóbeli kommunikáció a társas kapcsolatok során (alapvető illem- és etikett szabályok):

- kapcsolatfelvétel (köszönés, bemutatkozás, illetve bemutatás, megszólítás stb.)
- kapcsolattartás (beszélgetés, ismertetés)
- a kapcsolat lezárása (elköszönés)

A különböző személyiség- és vendégtípusok a vendéglátásban

A kommunikációt segítő eszközök: az üzenetrögzítő, a számítógép, a telefon és mobiltelefon stb. használatának szabályai

16.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, informatika szaktanterem, gyakorlati helyszín.

16.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

17. Informatika a vendéglátásban tantárgy

31 óra/ 36 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 18 óra

- ***1/13. évfolyam: 18 óra gyakorlat***
- ***2/14. évfolyam: 0 óra gyakorlat***

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

17.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók képesek legyenek a vendéglátás területén használt informatikai eszközöket használni. Tudjanak szerződéseket előkészíteni, jegyzőkönyveket, jelentéseket, számlát, nyugtát készíteni.

Altalánosságban ismerkedjenek meg a vendéglátásban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveivel.

A meglévő alapvető informatikai kompetenciák fejlesztése annak érdekében, hogy a tanulók számítógépes felhasználói ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

Legyenek képesek választékközlő eszközök (étlap, itallap, árlap, étrend, stb.) számítógépes szerkesztésére.

17.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete, internethasználat alapszintű elsajátítása.

A tantárgy tananyag tartalma a Gazdálkodási ismeretek, Felszolgálati alapok, Felszolgáló szakmai ismeretek, a Vendéglátó kereskedelem modulok tananyag tartalmára épül, de közvetlenül kapcsolódik az Üzletvezetés a vendéglátásban modulhoz is.

17.3. Témakörök

17.3.1. Informatika a vendéglátásban

6 óra

Irodatechnikai és információs kommunikációs eszközök fajtái, felhasználási lehetőségeik
A számítógép és perifériái használatának elsajátítása
Szoftverismeret
Az információtechnológia biztonság alapjai
Formázás, fontosabb fájlrendszerek
Archiválási módok
Éttermi számítógépes programok használata, kezelése (készletezés, bevételezés, adatbázis-feltöltés stb.)
Számla, nyugta készítése

17.3.2. Ügyviteli tevékenységek végzése

7 óra

Az üzleti levelezés szabályai
Az üzleti levelek szerkezete, készítésük lépései, gyakorlati teendők
Az iratok kezelésének szabályai
Jegyzőkönyveket, statisztikákat, beszámolókat, kimutatásokat készít
Étlapok, itallapok készítése
Menükártyák készítése
Szórólapok, DM levelek készítése

17.3.3. Az internetes marketing, a közösségi média szerepe

5 óra

Az internethasználat biztonsági és etikai alapjai
A vendéglátóipar tevékenységéhez kapcsolódó szakmai tartalmak keresése
kulcsszavak, kulcsmondatok alapján
Honlap tervezés, kezelés
Internetes közösségi oldalak
Az internetes marketing lehetőségei

17.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Számítógép szaktanterem.

17.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11539-16 azonosító számú

**Vendéglátó ételkészítés
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11539-16 azonosító számú Vendéglátó ételkészítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Termelés elmélete	Termelés gyakorlata
FELADATOK		
Elvégzi a termelőtevékenység előtti egyéni előkészületeit, betartja a személyi higiénias előírásokat	x	x
Tájékozódik a napi feladatokról		x
Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat	x	x
Kiválasztja a termelő tevékenységhez szükséges alapanyagokat	x	x
Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit és a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x	x
Alapanyagokat vizsgál, ellenőriz, értékeli a termeléshez szükséges anyagokat táplálkozás élettani szempontból, kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát	x	x
Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez a hagyományos és korszerű technológiák alkalmazásával	x	x
Mártásokat készít és tálal	x	x
Hideg előételeket készít és tálal	x	x
Leveseket és levesbetéteket készít és tálal	x	x
Meleg előételeket készít és tálal	x	x
Halakból és egyéb hidegvért állatokból ételeket készít és tálal	x	x
Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal	x	x
Házi szárnyasokból ételek készít és tálal	x	x
Vadhúsokból ételeket készít és tálal	x	x
Főzelékeket, köreteket készít és tálal	x	x
Salátákat, önteteket készít és tálal	x	x
Hideg és meleg befejező fogásokat készít és tálal	x	x
Reggeli és uzsonna ételeket és italokat készít	x	x
Egyszerű menüt készít és tálal	x	x
Az előírásoknak megfelelően vesz ételmintát	x	x
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Termelés technológiai folyamata a beszerzéstől az értékesítésig	x	x
A konyhatechnológiai előkészítő- elkészítő és befejező műveletek formái, jellemzői	x	x
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői	x	x
Mártások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata	x	x
Hideg előételek fajtái jellemzői, készítésük folyamata	x	x
Levesek, levesbetétek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata	x	x
Meleg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata	x	x

Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata	X	X
Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata	X	X
Házi szárnyasokból készíthető ételek fajtái jellemzői, készítésük folyamata	X	X
Vadhúsokból készíthető ételeket fajtái jellemzői, készítésük folyamata	X	X
Főzelékek, köretek fajtái; jellemzői, készítésük folyamata, felhasználási lehetőségük	X	X
Saláták és öntetek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata	X	X
Hideg és meleg befejező fogások fajtái; jellemzői, készítésük folyamata	X	X
Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata	X	X
Menü összeállítás alapszabályai, az ételsorok szerkezete	X	X
A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályai	X	X
Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok	X	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése, idegen nyelvű is	X	X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése, idegen nyelvű is	X	X
Szakmai nyelvű beszédképesség, idegen nyelvű is	X	X
Elemi számolási készség	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Megbízhatóság	X	X
Pontosság	X	X
Konfliktuskezelés	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Kompromisszumképesség	X	X
Együttműködő készség	X	X
Határozottság	X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
A környezet tisztántartása	X	X
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X	X
Rendszerező képesség	X	X

18. Termelés elmélete tantárgy

152 óra/175 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 87,5 óra

- *1/13. évfolyam: 72 óra elmélet*
- *2/14. évfolyam: 15,5 óra elmélet*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

18.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátás tárgyi feltételeivel összefüggő alapvető üzemi ismeretek (helyiségek, gépek, berendezések elméleti) elsajátítása. A konyhatechnológiai folyamatok, műveletek, technológiai eljárások értelmezése, csoportosítása. Ételkészítési elméleti ismeretek ételcsoportonkénti elemekben

18.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma az Élelmiszerismeret és az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek modulok tananyagtartalmára épül.

A tantárgy tananyagtartalma közvetlenül kapcsolódik a Felszolgálati alapok, Felszolgáló szakmai ismeretek, a Vendéglátó kereskedelem modulok tananyagtartalmához, de közvetlenül kapcsolódik az Üzletvezetés a vendéglátásban modulhoz is.

18.3. Témakörök

18.4.

18.4.1. Üzemi ismeretek

1/13. évf.

12 óra

A HACCP szempontjainak figyelembe vételével be tudja mutatni:

- a termelés helyiségeit
- kialakításuk követelményeit (bejáratok, raktárak, előkészítők, a termelés és kapcsolódó helyiségei: konyhatípusok, tálalók, mosogatók stb.)
- a termelés és értékesítés technológiai folyamatait (fő-, mellék- és kiegészítő tevékenységek a beszerzéstől az értékesítésig)
- a raktárakban, tárolásra szolgáló bútorokat, polcokat, a méréshez, áruátvételhez, anyagmozgatáshoz szükséges eszközöket

2/14.évf.

2 óra

- az élelmiszerek tárolására használt hűtőberendezéseket, hűtőkamrákat
- az előkészítő helyiségekben használt gépeket, eszközöket
- a termelés és a kapcsolódó helyiségek berendezési tárgyait, gépeit, eszközeit

18.4.2. Alapkészítmények 1.

1/13.évf.

25 óra

Az előkészítő-, elkészítő- és befejező műveletek, azok formái, jellemzői, a konyhatechnológiai eljárások, hőközlési módok

A főzelékek, köretek csoportjai, jellemzői

A saláták és öntetek fajtái, jellemzői

A levesek csoportjai, fajtái, a levesbetétek fajtái, jellemzőit

A mártások csoportosítása, fajtái, jellemzői

A házi szárnyasokból készíthető ételek csoportosítása, fajtái,
2/14.évf. **6 óra**
A halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek csoportosítása, fajtái,
jellemzői

18.4.3. Alapkészítmények 2.
1/13.évf. **35 óra**
A vágóállatok húsrészei, a húsrészek jellemző vendéglátóipari felhasználása,
konyhatechnológiai feldolgozásuk jellemzői, a belőlük készíthető ételek
csoportosítása, fajtái, a belsőségek felhasználási lehetőségei
A nagy vágóállatok húsból készíthető ételek fajtái, jellemzői
A vadhúsokból készíthető ételek fajtái, jellemzői
A meleg előételek fajtái, jellemzői
A hideg előételek fajtái, jellemzői

2/14.évf. **7,5 óra**
A befejező fogások fajtái, jellemzői
A reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, jellemzői
A gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői
A menü (étrend) összeállításának szempontjai, az ételsorok szerkezete
Az egyéni fogyasztói igények (pl. vegetáriánus) és ételallergiák figyelembe vételével
alkalmi étrendek összeállítása, étrendek véleményezése

18.5. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Szaktanterem

18.6. A tantárgy értékelésének módja
A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti
értékeléssel.

19. Termelés gyakorlata tantárgy **433 óra/438 óra***
* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 211,5 óra

- ***1/13. évfolyam: 72 óra gyakorlat***
- ***1/14. évfolyam: 139,5 óra gyakorlat***

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

19.1. A tantárgy tanításának célja
A gépek, berendezések szakszerű biztonságos használata. A konyhatechnológiai
műveletek, mozzanatok elsajátítása, begyakorlása. Ételkészítési gyakorlati ismeretek
ételcsoportonkénti elemekben.

19.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy tananyagtartalma az a Termelés elmélete tantárgy tananyagtartalmára épül.
A tantárgy tananyagtartalma közvetlenül kapcsolódik a Felszolgálati alapok, Felszolgáló
szakmai ismeretek, a Vendéglátó kereskedelem modulok tananyagtartalmához

19.3. Témakörök

19.3.1.

A

Alapkészítmények gyakorlata 1.

1/13. évf.

36 óra

Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez a hagyományos és korszerű technológiák alkalmazásával. Ételeket készít és tálal:

- főzelékek, köretek
- saláták és öntetek

2/14. évf.

69,5 óra

- levesek, levesbetétek
- mártások
- házi szárnyasokból készíthető ételek
- halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

19.3.2.

A

Alapkészítmények gyakorlata 2.

1/13. évf.

36 óra

Nagy vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:

- szarvasmarha
- borjú
- sertés
- juh

2/14. évf.

70 óra

A háziszárnyasok és a házinyúl húsrészeiből és belsősegeiből ételeket készít és tálal:

- tyúk
- kacska
- liba
- pulyka
- házinyúl

Vadhúsokból ételeket készít és tálal: őz, szarvas, vaddisznó, nyúl, fácán, fogoly, fűrj

Meleg előételeket készít és tálal

Hideg előételeket készít és tálal

Befejező fogásokat (éttermi melegtészták, desszertek stb.)

Reggeli- és uzsonna ételeket készít és tálal

Gyorséttermi ételeket készít és tálal

19.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

19.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11540-16 azonosító számú

**Idegen nyelv a vendéglátásban
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11540-16 azonosító számú Idegen nyelv a vendéglátásban megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata
FELADATOK	
A vendéglátó üzletek választékában szereplő termékeket, ételeket, italokat idegen nyelven ismerteti a vendégekkel	x
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven ismerteti	x
Megnevezi a vendéglátó üzletek eszközeit idegen nyelven	x
Értelmezi a készülékek, gépek, berendezések idegen nyelven írt kezelési és használati utasításait	x
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad	x
Idegen nyelven telefonál	x
Üzleti leveleket készít idegen nyelven	x
Üzleti tárgyalásokat folytat idegen nyelven a vendégekkel és az üzleti partnerekkel	x
Étlapot, itallapot, árlapot készít idegen nyelven	x
Menükártyát készít idegen nyelven	x
Szakmai idegen nyelvi szöveget megért és fordít	x
Idegen nyelvű szakmai információkat gyűjt az interneten	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Italok és ételek jellemzői, idegen nyelvű technológiai leírása	x
A vendéglátó üzletek eszközeinek idegen nyelvű elnevezése, a kezelési és használati utasítások tartalma	x
Általános és szakmai idegen nyelvű kommunikáció lehetőségei és gyakorlati alkalmazásának módjai	x
Idegen nyelvi illemtani formulák alkalmazásának lehetőségei és módjai	x
A vendégekkel történő idegen nyelvű kommunikáció lehetőségei, szabályai	x
Az üzleti partnerekkel, munkatársakkal történő idegen nyelvű kommunikáció módjai, szabályai	x
Az idegen nyelven történő telefonálás szabályai	x
Szakmai idegen nyelvi üzleti levelezés szabályai, az idegen nyelvi levelek szerkezete, készítésének gyakorlati teendői	x
Az idegen nyelven történő üzleti tárgyalás szabályai	x
Idegen nyelvű étlap, itallap, árlap tartalma, készítésének szabályai	x

Idegen nyelvű menükártya tartalma, készítésének szabályai	X
Az idegen nyelvre történő fordítás szabályai	X
Idegen nyelven történő információgyűjtés lehetőségei	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Idegen nyelvű beszédképesség	X
Idegen nyelvű hallott szöveg megértése	X
Olvasott szakmai szöveg megértése	X
Idegen nyelvű írásképesség	X
Telefonálás idegen nyelven	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Szorgalom, igyekezet	X
Fejlődőképesség, önfejlesztés	X
Rugalmasság	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	X
Kapcsolatteremtő készség	X
Közérthetőség	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	X
Helyzetfelismerés	X
Gyakorlatias feladatértelmezés	X

20. Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata tantárgy

227 óra/201 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 100,5 óra

- *1/13. évfolyam: 54 óra gyakorlat*
- *2/14. évfolyam: 46,5 óra gyakorlat*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

20.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy keretében a tanulók megismerik a szakmában használt legfontosabb nyersanyagok, termékek, eszközök, berendezési tárgyak, gépek, technológiák nevét idegen nyelven. Képesek lesznek munkatársaikkal és a vendégekkel idegen nyelven kommunikálni. Megtanulják az idegen nyelvű üzleti levelezés szabályait.

20.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata tantárgy kiegészíti a Foglalkoztatás I. idegen nyelvű szókincsét, kifejezéseit, kapcsolódik a Pincér idegen nyelv modul és a közismereti idegen nyelvi képzés tananyagtartalmaihoz. Szabad sáv órái hozzárendelésével második idegen nyelvű szakmai alapvető kifejezések, szókincs elsajátítására is lehetőséget nyújt.

22.3 Témakörök

1/13. évfolyam **54 óra**
54 óra gyakorlat

22.3.4. Üzleti idegen nyelvi kommunikáció gyakorlata I. **24 óra**

- A gasztronómia nyersanyagai.
- Cukrászkészítmények megnevezései.
- Ételek megnevezései.
- Italok megnevezései.

22.3.5. Üzleti idegen nyelvi kommunikáció gyakorlata II. **15 óra**

- Vendéglátóipari egységek és helyiségeik megnevezései.
- A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.
- Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.

22.3.6. Szakmai szituációk gyakorlata **15 óra**

- Kommunikáció a munkatársakkal.
- Etikett, protokoll alkalmazása.
- Kommunikáció a vendégekkel.
- Kommunikáció üzleti partnerekkel.

2/14. évfolyam **46,5 óra**
46,5 óra gyakorlat

22.3.7. Üzleti idegen nyelvi kommunikáció gyakorlata I. **15,5 óra**

- Cukrászati technológiák.
- Ételkészítési technológiák.
- Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai.
- Az előző évben tanultak elmélyítése

22.3.8. Üzleti idegen nyelvi kommunikáció gyakorlata II. **16 óra**

- Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.
- Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.
- Üzleti levelezés kifejezései.

22.3.9. Szakmai szituációk gyakorlata **15 óra**

- Vendégek fogadása.
- Ajánlás idegen nyelven.
- Rendelésfelvétel idegen nyelven.
- Panaszkezelés idegen nyelven.

22.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, informatikai szaktanterem, gyakorlati helyszín.

22.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

20.2.1. Szakmai szituációk

Kommunikáció a munkatársakkal
Kommunikáció üzleti partnerekkel
Illem, etikett, protokoll alkalmazása
Kommunikáció a vendégekkel
Vendégek fogadása
Ajánlás idegen nyelven
Rendelésfelvétel idegen nyelven
Panaszkezelés idegen nyelven
Üzleti leveleket készít idegen nyelven
Idegen nyelvű szakmai információkat gyűjt az internetről

20.2.2. *Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 1.*

A gasztronómia nyersanyagai
Ételek megnevezései
Italok megnevezései
Cukrászkészítmények megnevezései
Ételkészítési technológiák
Cukrászati technológiák
Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai

20.2.3. *Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 2.*

A vendéglátóipari egységek és helyiségek megnevezései
A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései
Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések
Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések
Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések
Étlapot, itallapot, árlapot készít idegen nyelven
Menükártyát készít idegen nyelven

20.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, informatikai szaktanterem, gyakorlati helyszín.

20.4. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11541-16 azonosító számú

**Üzletvezetés a vendéglátásban
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11541-16 azonosító számú Üzletvezetés a vendéglátásban megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban
FELADATOK	
Bejelenti az üzlet működésének megkezdését, megszervezi és irányítja a vendéglátó üzlet tevékenységét	x
Meghatározza és biztosítja a vendéglátó üzlet működésének tárgyi és személyi feltételrendszerét	x
Folyamatosan figyelemmel kíséri az üzlet valamennyi belső és külső folyamatát, kialakítja az üzlet információs rendszerét	x
Megszervezi és irányítja az üzlet beszerzési tevékenységét	x
Megszervezi és irányítja az üzlet raktározási tevékenységét	x
Megszervezi és irányítja az üzlet termelési tevékenységét	x
Megszervezi és irányítja az üzlet értékesítési tevékenységét	x
Összeállítja az üzlet választékát, árlapot (étlap, itallap, borlap) és egyéb árközlési eszközöket készít, készíttet	x
Foglalkozik a panaszkezeléssel, szakszerűen, az előírásoknak megfelelően intézi a reklamációkat	x
Szervezi és lebonyolítja a különböző üzleten belüli és kívüli rendezvényeket	x
Megszervezi és irányítja az üzlet szolgáltatási tevékenységét	x
Megszervezi és irányítja az üzlet adminisztrációs, számviteli jellegű feladatait, eleget tesz a vendéglátó üzlet adatszolgáltatási és nyilvántartási kötelezettségeinek	x
Megállapítja az adott üzletben szükséges létszámot és munkaköröket, munkaköri leírást, munkaidő beosztást készít	x
Elszámoltatja az üzleti dolgozókat	x
Belső ellenőrzési feladatokat végez, felkészül a hatósági ellenőrzésekre, és közreműködik bennük	x
Betartja, betartatja a fogyasztói érdekvédelem előírásait	x
Betartja, betartatja a vendéglátó üzletre vonatkozó környezetvédelem előírásokat Minőségirányítási rendszert dolgoz, dolgoztat ki és működtet, betartja, betartatja a minőségirányítási előírásokat	x
Alkalmazza a vendéglátó üzletre vonatkozó biztonsági és vagyonvédelmi előírásokat	x
Figyelemmel kíséri a szakmai trendek változásait	x
SZAKMAI ISMERETEK	
A vendéglátó üzlet nyitásának jogszabályi előírásai és gyakorlati feladatai	x
A munka- és üzemszervezés feladatai, folyamata	x
A vendéglátó üzlet működésének tárgyi és személyi feltételei	x

Az ergonómia szerepe és gyakorlati feladatai	X
Információs rendszerek szerepe és felépítése	X
A beszerzés szempontjai, lehetőségei, gyakorlati feladatai	X
A kötelmi jog tartalma, előírásai	X
A raktározás jogszabályi előírásai, módjai, gyakorlati teendői	X
A vendéglátó termelés jellemzői, tartalma, formái, gyakorlati feladatai	X
A vendéglátó értékesítés jellemzői, módjai, gyakorlati teendői	X
A választék kialakításának szempontjai, lépései	X
A fogyasztóvédelem szempontjai, gyakorlati feladatai	X
Választékközlés eszközeinek szerepe, formái	X
Számviteli, ügyviteli szabályok, gyakorlati teendői	X
A bizonylatolás jogszabályi előírásai, gyakorlati feladatai	X
A vendéglátó rendezvények előkészítésének és lebonyolításának folyamata	X
A vendéglátó szolgáltatás lehetőségei, gyakorlati feladatai	X
Munkáltatói feladatok, jogszabályi előírások	X
Az elszámoltatás szerepe, módjai	X
Az ellenőrzés formái és gyakorlati lebonyolítása	X
Adóügyi, pénzügyi alapfogalmak, jogszabályi előírások	X
Munkavédelmi szabályok és gyakorlati feladatai	X
Tűzrendészeti szabályok, az alkalmazás tárgyi és személyi feltételei	X
Környezetvédelmi előírások	X
Higiéniai előírások és gyakorlati végrehajtásuk	X
Minőségirányítási rendszer szerepe és kialakításának gyakorlati feladatai	X
A biztonság- és a vagyonvédelem feladatai, jogszabályi előírásai	X
Szakmai irányzatok jellemzői	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Logikai összefüggések megértése	X
Olvasott szakmai szöveg megértése	X
Szakmai nyelvi íráskészség	X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X
Szakmai nyelvű beszédkésztség	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önállóság	X
Hatékony kommunikáció	X
Szervezőkészség	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Konfliktusmegoldó készség	X
Kompromisszumkésztség	X
Meggyőzőkészség	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Tervezés	X
Rendszerező képesség	X
Problémamegoldás, hibaelhárítás	X

21. Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban tantárgy 62 óra/66 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 33,5 óra

- *1/13. évfolyam: 18 óra elmélet*
- *2/14. évfolyam: 15,5 óra elmélet*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

21.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet létesítésétől a működésén át a megszüntetéséig ismerje meg a képzésben résztvevő a vendéglátó üzlet működésének jogszabályi hátterét, kereteit.

A vendéglátó üzlet működtetésének megismerése, a szervezési, irányítási, ellenőrzési folyamatok részletes elméleti és gyakorlati elsajátítása.

21.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy integráló szerepet tölt be a különböző modulok tananyagtartalmai között. Közvetlenül kapcsolódik a Pénzügyi és vállalkozói ismeretek tantárgyhoz, a Foglalkoztatás II., a Vendéglátó gazdálkodás elmélete és gyakorlata, a szakmai elméletet és gyakorlatot megalapozó, valamint a Vendéglátás marketingje modulok tananyagtartalmához. A 4. témakör (Fogyasztóvédelem, környezetvédelem a vendéglátásban) és az Élelmiszerismeret modul közös tananyagtartalma duplikációjának elkerülése érdekében tantárgyi integrációt szükséges megvalósítani.

21.3. Témakörök

21.3.1. A vendéglátó üzlet létesítésének szabályai	
<i>1/13.évf.</i>	4 óra
A jogrendszer fogalma, tagozódása Kötelmi jog, szerződések típusai a vendéglátásban A vállalkozások létrehozásának jogszabályi feltételei Üzleti terv, finanszírozási formák	
<i>2/14.évf.</i>	3,5 óra
Vendéglátó üzlet elindításának jogi háttere Számviteli jogszabályok Nyilvántartásokkal kapcsolatos jogszabályok A panaszkezelés jogi kérdései Az információs rendszerrel kapcsolatos jogi kérdések A médiával kapcsolatos jogi kérdések	
21.3.2. Humánerőforrás-gazdálkodás	
<i>1/13.évf.</i>	2 óra
Az üzlet működésének személyi feltételrendszere Humánerőforrással kapcsolatos jogi szabályozások Az üzlet létszámának meghatározása A munkaerő kiválasztásának folyamata	
<i>2/14.évf.</i>	3 óra

Munkakörök meghatározása
Munkaviszony létesítése
Munkaköri leírások készítése
A leltárfelelősségi megállapodás
Munkaidő-beosztás készítése
A dolgozók elszámoltatása, anyagi felelőssége

21.3.3. A vendéglátó üzlet működtetése, áruforgalmi folyamatok
1/13 évf. 3 óra

Külső-belső folyamatok elemzése
Az üzlet beszerzési tevékenysége (szerződések)
Az üzlet raktározási tevékenysége (készletnyilvántartás, leltározás)
Az üzlet termelési tevékenysége (az ételkészítésben előírt nyilvántartási kötelezettségek)
Az üzlet értékesítési tevékenysége

2/14.évf. 3 óra

Az üzlet választékközlő eszközeinek (étlap, itallap stb.) elkészítésére vonatkozó előírások
Az üzleten belüli és kívüli rendezvények megszervezése és lebonyolítása
Az üzlet szolgáltatási tevékenységének lebonyolítása
Adminisztráció az üzletben: számvitel, adatszolgáltatás, nyilvántartási kötelezettség
Az információs rendszerek típusai, kialakításuk
Adatkezelés és adatbiztonság

21.3.4. Üzleti kapcsolatok
1/13 évf. 4 óra

A vendéglátó vállalkozások tevékenységének ellenőrzése (az ellenőrzés típusai)
Hatósági kapcsolatok
Hatósági ellenőrzések típusai
Felkészülés a hatósági ellenőrzésekre

2/14 évf. 3 óra

Egyes hatóságok jogkörei, tevékenysége (Cégbíróság, NAV, NÉBIH, ÁNTSZ, Kormányhivatalok, Munkaügyi, Munkabiztonsági hatóságok stb.)
Minőségirányítási rendszer kidolgozása, működtetése és betartása/betartatása
Munkavédelmi, tűzvédelmi előírások ismerete, betartatása (munka és balesetvédelmi, tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat, oktatások, nyilvántartások)

21.3.5. Fogyasztóvédelem, környezetvédelem a vendéglátásban
1/13 évf. 5 óra

A fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel

Állami, önkormányzati, társadalmi fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Békéltető testületek

2/14 évf.

3 óra

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei, időtartama

Környezetvédelem előírásai (a víz, levegő, és zajvédelem)

A vendéglátó üzlet biztonsági és vagyonvédelmi előírásai

21.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, informatika terem, taniroda

21.5. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11561-16 azonosító számú

**Gazdálkodási ismeretek
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11561-16 azonosító számú Gazdálkodási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata
FELADATOK		
Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit	x	x
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot	x	x
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz	x	x
Választékot állít össze, árlapot készít	x	x
Figyelemmel kíséri az árukészletet	x	x
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból	x	x
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását	x	x
Rendelést állít össze	x	x
Árut rendel	x	x
Árut vesz át	x	x
Leltározási feladatokat végez	x	x
Standol, elszámol a napi bevétellel	x	x
Adózással kapcsolatos nyilvántartást vezet	x	x
Nyugtát, készpénzfizetési, átutalási számlát állít ki	x	x
Bizonylatokat állít ki	x	x
Munkaidő nyilvántartást vezet	x	x
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást	x	x
Anyaghányadot, kalkulációt készít	x	x
Veszteségszámításokat végez	x	x
Gazdálkodási számításokat végez	x	x
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát	x	x
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és a költségek alakulását	x	x
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat	x	
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalozási lehetőségeket és azok feltételeit	x	x
A gazdálkodás alapegységei	x	
A vállalkozások lényege és jellemzői	x	
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit	x	
Vendéglátóipari szoftvert használ	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
A gazdálkodás körfolyamata és elemei	x	x
A gazdálkodás piaci szereplői	x	x
A piacok csoportosítása	x	
A piac tényezői és azok összefüggései	x	
A piaci verseny	x	
A gazdálkodás alapegységei	x	
A vállalkozások lényege és jellemzői	x	x

Gazdálkodás és ügyvitel	X	X
Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák	X	X
Raktári készletek kezelése, ellenőrzése	X	X
Az áruátvétel szabályai, folyamata	X	X
Költségelszámolás	X	X
Az anyagfelhasználás mérése	X	X
Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei	X	X
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei	X	X
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei	X	X
A munkaadó és a munkavállaló kapcsolata: munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér	X	X
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai	X	X
A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye	X	X
A vendéglátás gazdasági számításai	X	X
A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók	X	X
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók	X	X
Árképzés	X	X
Viselkedéskultúra, kommunikáció	X	X
Az üzleti életírásbeli formái	X	X
A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai	X	
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	X	X
Szakmai nyelvi íráskészség	X	X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X
Szakmai nyelvű beszéd-készség	X	
Elemi számolási készség	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	X	X
Szorgalom, igyekezet	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Közérthetőség	X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő képesség		
Tervezési képesség	X	X
Rendszerező képesség	X	X

22. Vendéglátó gazdálkodás elmélete tantárgy

0 óra/0 óra*

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

22.1. A tantárgy tanításának célja

A **Vendéglátó gazdálkodás elmélete tantárgy** valamennyi témakörének szakmai tartalma megegyezik a 11561-16 modulhoz tartozó **Vendéglátó gazdálkodás elmélete** tantárgy témaköreinek szakmai tartalmával.

22.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

22.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

22.4. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

23. A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata tantárgy 0 óra

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 0 óra

- *1/13. évfolyam: 0 óra gyakorlat*
- *2/14. évfolyam: 0 óra gyakorlat*

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

23.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata tantárgy valamennyi témakörének szakmai tartalma megegyezik a 11561-16 modulhoz tartozó A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata tantárgy témaköreinek szakmai tartalmával.

23.2. Témakörök

24. Alap-, tömeg- és veszteségszámítások 11.évf. 0 óra

Százalékszámítás, a kerekítés szabályai
Mértékegység átváltások
Tömegszámítás
Anyaghányad-számítás
Veszteség- és tömegnövekedés számítás

24.1.1. Viszonyszámok 11.év 0 óra

Százalékszámítás, kerekítés szabályai
Dinamikus viszonzyszámok (Vd)
Bázis- és láncviszonzyszám
Megoszlási viszonzyszám (Vm)
Tervfeladat és tervteljesítési viszonzyszám (Vtf, Vtt)

24.1.2. Árképzés 11.év 0 óra

Az árki alakítás szempontjai
Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
ÁFA számítások
Árképzés, árki alakítás
Árengedmény- és felárszámítás
Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

24.1.3. Készletgazdálkodás 11.év 0 óra

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számítási átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)
Átlagkészlet kiszámítása áruforgalmi mérlegsorból

Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési jegyzőkönyv)

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

24.1.4. Leltározás és elszámoltatás 12.év 0 óra

Leltározás: a leltározás fogalma, jelentősége, módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító), a leltározás folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv)

Készletváltozások: készletnövekedések, készletcsökkenések típusai, fogalmuk, bizonylatai (áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, anyaghiányad, anyagkivetés/termelési ív, értékesítésen kívüli készletcsökkenés stb.)

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség, forgalmazási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása (üzleti szinten)

Standolás (pult elszámoltatása)

A dolgozók anyagi felelőssége

24.1.5. Jövedelmezőség 12.év 0 óra

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (költségnemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint stb.)

Bruttó és nettó bérköltség, járulékokkal (közterhekkkel növelt) bérköltség

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)

Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)

Jövedelmezőségi tábla készítése, az adózás előtti és az adózás utáni (adózott) eredmény kiszámítása, felhasználásának lehetőségei

Az eredmény elemzése (eredményszint)

24.1.6. A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák 0 óra

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (háztartás, gazdálkodó szervezetek, állam)

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások; Kkt., Bt, Kft., Rt.)

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok alapítása, alapításuk feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai stb.)

24.1.7. Adózás a vendéglátásban 12.év 0 óra

Az adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (ÁFA, SZJA, jövedéki adó, nyereségadó, osztalékadó, helyi adók stb.)

Egyéb költségvetési elvonások (hozzájárulások, járulékok, illetékek, vám)

24.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

24.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

24.4. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11518-16 azonosító számú

Élelmiszerismeret

megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Általános élelmiszerismeret	Élelmiszerek a gyakorlatban
FELADATOK		
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x
Alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat	x	x
Alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit		x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség megőrzési időket és az áruk minőségét		x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat		x
Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit	x	
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb fehérjeforrásokat	x	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza a legfontosabb szénhidrát forrásokat	x	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél alkalmazza az élelmiszerekben található zsírokat, lipideket	x	x
Alkalmazza a vitaminokról és ásványisokról megtanult fogalmakat	x	x
Tudatos környezetvédelmi tevékenységet folytat		x
Elkülönítetten (szelektíven) gyűjti a hulladékot		x
Megkülönbözteti az alapvető élelmiszereket és élvezeti cikkeket		x
Édes sós és savanyú íz kialakításánál felhasználja az ízesítőanyagok tulajdonságait	x	x
Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket	x	x
Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket	x	x
Termékkészítésnél és értékesítésnél felhasználja a sajtok érleléséről, állagáról tanult ismereteket	x	x
Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket	x	x
Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket	x	x
Alkalmazza a száraz tésztákról megtanult ismereteket	x	x
Termékkészítésnél alkalmazza a természetes és mesterséges édesítőszerokről megtanult ismereteket	x	x
Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket	x	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket	x	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket	x	x
Tulajdonságaik alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat	x	x

Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi tengeri halakat és egyéb hidegvérű állatokat	x	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat	x	x
Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és a gyümölcsöket	x	x
Táplálkozástani összetételük alapján rangsorolja a zöldségeket, gombákat és a gyümölcsöket	x	
Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket		x
Alkalmazza a kávé és tea hatóanyagairól, előállításáról, felhasználásáról megtanult ismereteket		x
Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket		x
SZAKMAI ISMERETEK		
Táplálkozástani ismeretek	x	x
Környezetvédelmi ismeretek	x	x
Fogyasztóvédelmi ismeretek	x	x
Alapízesítést befolyásoló anyagok	x	x
Fűszerek	x	x
Tej, tejtermékek	x	x
Tojás	x	x
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták	x	x
Természetes édesítőszer	x	x
Zsiradékok	x	x
Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak	x	x
Zöldségek	x	x
Gombák csoportjai	x	x
Gyümölcsök	x	x
Édesipari termékek, Koffein tartalmú élelmiszerek	x	x
Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok	x	x
Adalékanyagok, kényelmi anyagok, mesterséges édesítőszer	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Pontosság	x	x
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás		x

25. Általános élelmiszerismeret tantárgy

0 óra

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 0 óra

- *1/13. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *2/14. évfolyam: 0 óra elmélet*

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

25.1. A tantárgy tanításának célja

Az **Általános élelmiszerismeret tantárgy** valamennyi témakörének szakmai tartalma megegyezik a 11518-16 modulhoz tartozó **Általános élelmiszerismeret tantárgy** témaköreinek szakmai tartalmával.

25.2. Témakörök

25.2.1. Táplálkozási ismeretek

0 óra

A táplálkozás jelentősége

Az élelmiszerek összetevői: víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése

Emésztés, a tápanyagok felszívódása

A táplálkozás célja, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Az élelmiszerek tápértékének megőrzése

Az élelmiszerek értékelése

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra

Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások

Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások

A befejező műveletek folyamán bekövetkező változások

Élelmiszerek tartósítása: fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai és biológiai tartósítási eljárások

25.2.2. Környezetvédelmi ismeretek

0 óra

A vendéglátó üzlet telepítésének környezetvédelmi feltételei

A vizek védelme

Környezeti elemek védelme

Veszélyes hulladékok

Zajvédelem

Környezettudatosság a vendéglátásban

25.2.3. Fogyasztóvédelem

0 óra

A fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez, fogyasztói részvétellel

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek

A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
Jegyzőkönyv kitöltése
Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei, időtartama

25.2.4. Élelmiszerek csoportjai I. Elmélet

0 óra

Gabonafélék, jellemzőik, összetételük, a táplálkozásban betöltött szerepük
Lisztek, keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek
Szárasztászták csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban
Természetes édesítőszer, összetételük, a táplálkozásban betöltött szerepük
A nádcukor és a répacukor előállítása, választéka
A méz fogalma, előállítása, csoportosítása
Természetes cukorhelyettesítők
Növényi eredetű zsiradékok, a táplálkozásban betöltött szerepük, előállításuk
Állati eredetű zsiradékok, a táplálkozásban betöltött szerepük, előállításuk
Zöldségfélék, a táplálkozásban betöltött szerepük, csoportosításuk (burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérszöldségek, levélzöldségek, egyéb zöldségek)
Gombák, a táplálkozásban betöltött szerepük
Gyümölcsök, a táplálkozásban betöltött szerepük, csoportosításuk
Az ételkészítés segédanyagai: só, ételecet, táplálkozásban betöltött szerepük
Fűszerek, jellemzésük, fűszercsoportok (termékek, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek,)
Fűszerkeverékek, ételízesítők jellemzése, fajtái, felhasználásuk

25.2.5. Élelmiszerek csoportjai II. Elmélet

0 óra

A tej fogalma, összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe
A tej feldolgozása, fogyasztási tejek
Tejkészítmények (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) csoportosítása, jellemzőik
Tejtermékek összetétele, táplálkozásban betöltött szerepe
Túrófélék előállítása, jellemzőik (rögös túró, krémtúró, juhtúró, gomolya túró, orda, rikotta, stb.)
Sajt előállítás technológiái, összetétele, táplálkozásban betöltött szerepe
Sajtok csoportosítása, gasztronómiai szerepük
Tojás, felépítése, összetétele, minősítése, termékei
Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozásban betöltött szerepe
A hús érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
Húsiipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználásuk
Baromfi-félék, húruk összetétele, táplálkozásban betöltött szerepük
Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
Baromfi-feldogozó ipar termékei
Vadak jellemzése, nagyvadak és apróvadak csoportjai
A vadhús összetétele, tulajdonságai, táplálkozási szerepe, kezelése tárolása felhasználása
Halak csoportosítása, húruk összetétele, táplálkozási szerepe
Kaviár fogalma, előállítása
Egyéb hidegvérű állatok fajtái, húruk összetétele, táplálkozási szerepe, jellemzőik

25.2.6. *Élelmiszerek csoportjai III. Elmélet*

0 óra

Koffein tartalmú élvezeti szerek

Kávé, termőhelyei, fajtái, a kávészem összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe

Kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása

Tea, termőhelyei, fajtái, összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe

A tea feldolgozása, felhasználása, fogyasztói teafélék

Gyümölcssteák, herbateák, gyógyteák

Kakaó, termőhelyei, a kakaóbab összetétele, a táplálkozásban betöltött szerepe

A kakaóbab feldolgozása, kakaóvaj, kakaópor

Csokoládétermékek (ét-, tej-, fehér csokoládé), bevonó masszák előállítása, összetétele, felhasználásuk

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése

Tésztalazító szerek, tésztafajtákhoz alkalmazott lazító szerek

Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái, felhasználásuk

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználásuk

Italismeret:

Alkoholmentes italok

Szikvíz, ásványvíz, gyógyvíz összetétele, minősítése, palackozása,

Gyümölcs és zöldség levek, nektárok, italok, szörpök, összetétele készítése, csoportjai, minősítése

Szénsavas üdítők, összetétele, minősítése, jellemzése,

Energiaitalok összetétele, minősítése, jellemzése

Alkoholtartalmú italok

Az alkoholos erjedés folyamata, spontán és irányított erjesztés

Borkészítés technológiája, oxidatív, reduktív erjesztés

Borok kezelése, tárolása, palackozása,

Likőrborok, vermutok előállítása, jellemzőik

Pezsgőkészítés technológiái, pezsgőfajták

Sörök: a sörkészítés alap- és segédanyagai, a sörkészítés folyamata (alsó és felső erjesztés, ászokolás, kiszerezés, sörfajták stb.)

Gyümölcspárlatok, előállításuk, a pálinka, mint Hungarikum

Borpárlatok, whisky, whiskey, cukornád párlatok, növényi párlatok, gabonapárlatok készítési technológiái, jellemzőik

Likőrök készítése, jellemzőik témakör részletes kifejtése

25.3. **Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

-

25.4. **A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

-

25.5. **A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

26. Élelmiszerek a gyakorlatban tantárgy

0 óra

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 0 óra

- 1/13. évfolyam: 0 óra gyakorlat
- 2/14. évfolyam: 0 óra gyakorlat

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

26.1. A tantárgy tanításának célja

Az **Élelmiszerek a gyakorlatban tantárgy** valamennyi témakörének szakmai tartalma megegyezik a 11518-16 modulhoz tartozó **Élelmiszerek a gyakorlatban tantárgy** témaköreinek szakmai tartalmával.

26.2. Témakörök

27. **Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat 11.év**

0 óra

Gabonafélék felismerése

Malomipari termékek felismerése, érzékszervi vizsgálatuk, értékelésük

Lisztek minőségét meghatározó tényezők

Pekár-próba, sikér vizsgálat

Konyhatechnológiai tulajdonságaik

Kenyerek, péksütemények, morzsák érzékszervi vizsgálata, jellemzése

Száraztészták értékelése (durum lisztből készültek, tojás hozzáadásával készültek, színezett, formázott olasz tészták)

Rizs, száraztészták duzzadókéességének vizsgálata

Édesítőszer érzékszervi vizsgálata (répacukor, nádcukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, szőlőcukor (dextróz), invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása.

Cukorszirupok sűrűségének mérése

A cukrok technológiai hatásai

Mézek érzékszervi vizsgálata, felismerésük

Növényi zsiradékok (étkezési olajak, kakaóvaj, margarinok, keményített zsiradékok) minősítése, összehasonlítása

Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése, összehasonlítása

Zsiradékok érzékszervi vizsgálata, jellemzése,

Termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái, felismerésük, felhasználásuk

Ehető és mérgező gombák veszélyei

Friss-, lédús-, és száraz termésű gyümölcsök felismerése, érzékszervi, konyhatechnológiai tulajdonságaik

Sófajták jellemzői, felismerésük (bányászott sók, tengeri só, finomított, adalékolt sók

Ecetek jellemzése, felismerése, felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)

Száritott és zöldfűszerek felismerése

Fűszerkeverékek, ételízesítők a vendéglátásban, felismerésük, jellemzőik (mustárok, paradicsomszósok, paprikakrémek, szójaszós, wasabi, Worcestershire szós, Tabasco stb.)

28. Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat 11.év**0 óra**

Fogyasztási tejek, csomagolásuk, zsírtartalmuk, tárolhatóságuk szerinti összehasonlítása

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése

Tej alvasztása, tejkészítmények, túró érzékszervi vizsgálata

Sajtok felismerése, érzékszervi vizsgálatuk, sajthibák

A tojás tojássárgája és fehérje technológiai hatása (habképzés, emulgálás)

Tojásfertőtlenítés, a tojáshéjon található kódok értelmezése

Tojás érzékszervi vizsgálata, frissességi próba

Húsok érzékszervi vizsgálata, bontási részek jellemzése

Húsipari termékek összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Baromfihúsok, belsőségeik, libamáj jellemzői, felismerésük, minősítésük

Vadhúsok minősítése, értékelése

Halak felismerése, a friss hal jellemzői

Rákfélék felismerése, értékelése

Csigák, teknősök, békák, kagylók, „tenger gyümölcsei” felismerése, értékelése

Gasztronómiai szerepük

29. Élelmiszerek csoportjai III. gyakorlat 12.év**0 óra**

Pörkölt kávészemek összehasonlítása, minősítése

Kávéital extrakt-tartalmának meghatározása refraktométerrel

Teafüvek, filteres teák, gyümölcsteák, herbateák érzékszervi összehasonlítása

Csokoládé és bevonó massa összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele, érzékszervi jellemzőik, felhasználásuk

Az élesztőgombák hatása a szénhidrátokra - vizsgálat

Mesterséges édesítőszer érzékszervi vizsgálata: édesítőerejük

Alkoholmentes italok minősítése, érzékszervi tulajdonságaik

Borok, sörök, párlatok palackjain, dobozain található minősítő jelölések értelmezése

Borok alkoholtartalmának meghatározása Malligand-készülékkel

Pálinka, vagy más párlatok alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval

29.1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

29.2. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

29.3. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

A

11519-16 azonosító számú

**Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

A 11519-16 azonosító számú Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája
FELADATOK	
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x
Alkalmazza a diétás szabályokat	x
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat	x
Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x
Alapanyagokat vizsgál, ellenőriz	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x
SZAKMAI ISMERETEK	
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x
Mikroorganizmusok jellemzői	x
Élelmiszereredetű megbetegedések	x
Élelmiszerek tartósítása	x
Élelmiszer vizsgálat	x
Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	x
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	x
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei	x
Személyi higiénia	x
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei	x
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	x
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénája, kritikus pontok ellenőrzése	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Pontosság	x

Felelősségtudat	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Rendszerező képesség	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x

30. Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája tantárgy

0 óra

* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 0 óra

- *1/13. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *2/14. évfolyam: 0 óra elmélet*

A tantárgy a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

30.1. A tantárgy tanításának célja

Az **Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája** tantárgy valamennyi témakörének szakmai tartalma megegyezik a 11519-16 modulhoz tartozó **Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája** tantárgy témaköreinek szakmai tartalmával.

30.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

30.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

30.4. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1/13. évfolyamot követően 160 óra

Az 1/13. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek

A vendéglátásszervező és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások

Munkavédelmi előírások a szakmában.

Balesetvédelmi előírások a szakmában.

Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.

Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiénája)

Környezetvédelem a **vendéglátásszervező** szakma gyakorlatában

Az élelmiszerbiztonság alapjai

Értékesítés alapjai

- Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
- Szervizasztal felkészítése.
- Gépek üzembe helyezése (sör csap, kávé gép, szájjéggép... Munkavédelmi, baleset megelőzési előírások betartása!).
- Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával!
- Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).
- Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
- Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.
- Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, aljak).
- Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávé- teáscsészék).
- Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.
- Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).
- Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálca fogás gyakorlása.
- Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkez-szabály, bemutatás, kínálás, szervírozás, lerámolás).

Különböző felszolgálási módok 1.

- Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.
- Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:
- Vendég fogadása, ültetése.
- Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.
- Terítés, teríték kiegészítés.
- Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).
- Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.
- Számlázás, fizettetés, elköszönés. Asztal lerámolása, újrateerítés.”

– **Technológiai alapismeretek**

- Az ételkészítés munkafolyamata
- A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása
- A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése
- A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése
- Gombák rendszerezése és előkészítésük
- Malomipari termékek és előkészítésük
- Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése
- Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés
- Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés
- Befejező műveletek: hön tartás, adagolás, tálalás, díszítés

– **Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, pecsenyelevek:**

- Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.
- Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.
- Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.
- Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.

– **Levesek, levesbetétek, meleg előételek, sós tésztaételek**

- Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek
- Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, tojás kocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profítól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)
- Egyszerű és összetett sűrített levesek
- Püré-, krém- és nyáklevesek
- Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek
- Sűrített levesek betéteinek készítése (pl.: galuska, vajas galuska, burgonyagombóc)

– **Meleg előételek és sós tésztaételek készítése**

- Zöldség- és főzelékfélékből tojásokból, tésztafélékből, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető meleg előételek és rizottók készítése
- Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztaételek.

– **Emlős házi állatokból készíthető ételek**

- Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeiből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek.

Értékelési rendszer:

A tanuló továbbhaladásának követelményeit az iskola pedagógiai programja tartalmazza.
Jelen helyi tanterv továbbhaladási feltétele: az elégséges osztályzat megszerzése év végén.

Az értékelés módjai:

- önértékelés
- társértékelés (pár-, csoportmunkában)
- szóbeli értékelés;
- írásbeli, főleg ösztönző-formáló (formatív) értékelés;
- minősítő-szelektáló (szummatív)
- összegző-lezáró értékelés (osztályzás)

Az írásbeli számonkérés formái: szódolgozat, írásbeli felelet, témazáró dolgozat, szorgalmi feladat, projekt munka, órai munka, egyéb. Az írásbeli számonkérés célja a szókincs, az olvasásértés, a (gépi) beszédértés és íráskészség, valamint a nyelvhelyesség mérése.

A szóbeli számonkérés formái: felelet, témazáró felelet, prezentáció, egyéb. A szóbeli számonkérés célja a beszéd-készség és beszédértés mérése.

Az érdemjegyek meghatározása a következő százalékhatárok szerint történik:

1	0-50 %
2	51-60 %
3	61-70 %
4	71-80 %
5	81-100 %

Ágazati szakmai kompetenciák erősítése

31. Ágazati szakmai kompetenciák erősítése (csak ha nem választja a mellék szakképesítést) 0 óra

Az ágazati szakmai kompetenciák erősítése a mellék-szakképesítésre meghatározott időkeretben történik.

31.1. Tanításának célja

E témakörben a szakképesítéshez kapcsolódó – a képző intézmény helyi sajátosságait figyelembe vevő – ágazati szakmai kompetenciák erősítését kell tanórai keretben végrehajtani.

31.2. Értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) bekezdés a) pontja szerinti értékeléssel.