

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

(a 34 811 03 PINCÉR

mellék-szakképesítés nélkül)

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 | 35 óra/hét | 1260 óra/év |
| Ögy. | | 160 óra |
| 2/14. évfolyam | 35 óra/hét | 1085 óra/év |
| Összesen: | | 2505 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!)

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------------|---|---|---|---|--|-----|---|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|-----|
| 11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek | Felszolgálás | 34 811 03 Pincér | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Felszolgálás gyakorlata | 34 811 03 Pincér | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11520-16 Vendéglátó kereskedelem | Értékesítés elmélete | fő szakképesítés | 1 | | 2 | | | 1 | | | 0,5 | | 1,5 | | 4,5 | | | 1,5 |
| | Értékesítés gyakorlata | fő szakképesítés | | 2 | | 1 | | | | | | | 9 | | | 3 | | 9 |
| 11538-16 Vendéglátás marketingje | Marketing és kommunikáció a vendéglátásban | fő szakképesítés | | | 1 | | | | | 1 | | 1 | | 2 | | | 1 | |
| | Informatika a vendéglátásban | fő szakképesítés | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | |
| 11539-16 Vendéglátó ételkészítés | Termelés elmélete | fő szakképesítés | 1 | | 1 | | | 0,5 | | 1 | | 1 | | 4 | | | 1 | |
| | Termelés gyakorlata | fő szakképesítés | | | | 2 | | | 1 | | 1 | | 9,5 | | 4 | | 9,5 | |
| 11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban | Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata | fő szakképesítés | | | | | | | 2 | | | 2 | | 3 | | 3 | | 3 |
| 11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban | Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban | fő szakképesítés | | | | | | | | 1 | | 1 | | 1 | | | 1 | |
| 11561-16 Gazdálkodási ismeretek | Vendéglátó gazdálkodás elmélete | 34 811 03 Pincér | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata | 34 811 03 Pincér | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11518-16 Élelmiszerismeret | Általános élelmiszerismeret | 34 811 03 Pincér | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Élelmiszerek a gyakorlatban | 34 811 03 Pincér | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája | 34 811 03 Pincér | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Matematika érettségi felkészítő | | helyi tanterv szerint | | | | | | 1 | | | 1 | | | | | | | |
| Történelem érettségi felkészítő | | helyi tanterv szerint | | | | | | 1 | | | 1 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|----------|-----------|----------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|------------|------------|-----------|-----------|------------|
| | Munkajogi alapismeretek | | | | | | | | | | 0 | | | 4 | | 4 | 0 | 0 | | 4 | 0 | 4 | | |
| | Munkaviszony létesítése | | | | | | | | | | 0 | | | 4 | | 4 | 0 | 0 | | 4 | 0 | 4 | | |
| | Álláskeresés | | | | | | | | | | 0 | | | 4 | | 4 | 0 | 0 | | 4 | 0 | 4 | | |
| | Munkanélküliség | | | | | | | | | | 0 | | | 3,5 | | 4 | 0 | 0 | | 3,5 | 0 | 4 | | |
| 11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire) | Foglalkoztatás I. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 62 | 0 | 62 | 0 | 0 | | 62 | 0 | 62 | | |
| | Nyelvtani rendszerezés 1 | | | | | | | | | | 0 | | | 8 | | 8 | 0 | 0 | | 8 | 0 | 8 | | |
| | Nyelvtani rendszerezés 2 | | | | | | | | | | 0 | | | 8 | | 8 | 0 | 0 | | 8 | 0 | 8 | | |
| | Nyelvi készségfejlesztés | | | | | | | | | | 0 | | | 23 | | 23 | 0 | 0 | | 23 | 0 | 23 | | |
| | Munkavállalói szókincs | | | | | | | | | | 0 | | | 23 | | 23 | 0 | 0 | | 23 | 0 | 23 | | |
| 11561-16 Gazdálkodási ismeretek | Vendéglátó gazdálkodás elmélete | 36 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 72 | 62 | 0 | 134 | 72 | 0 | | 62 | 0 | 134 | | | |
| | A gazdálkodás elemei | 10 | | | | | | | | 10 | | | | | 10 | 10 | 0 | | | 0 | 10 | | | |
| | A vendéglátás fogalma, főtevékenységei | 18 | | | | | | | | 18 | | | 6 | | 24 | 18 | 0 | | 6 | 0 | 24 | | | |
| | Ügyvitel a vendéglátásban | 8 | | | | | | | | 8 | | | 10 | | 18 | 8 | 0 | | 10 | 0 | 18 | | | |
| | A vendéglátás tárgyi feltételei | | | | | | | | | 0 | | | 10 | | 10 | 0 | 0 | | 10 | 0 | 10 | | | |
| | A vendéglátás személyi feltételei | | | 16 | | | | | | 16 | | | 6 | | 22 | 16 | 0 | | 6 | 0 | 22 | | | |
| | A vendéglátó vállalkozások vagyona | | | 20 | | | | | | 20 | | | 30 | | 50 | 20 | 0 | | 30 | 0 | 50 | | | |
| | A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata | 0 | 36 | 0 | 36 | 0 | 18 | | 0 | 31 | | | 121 | 0 | 121 | 0 | 93 | 214 | 0 | 180 | | 0 | 93 | 273 |
| | Alap-, tömeg- és veszteségszámítások | | 16 | | | | | | | 16 | | | | | | | 16 | 0 | 26 | | 0 | 0 | 26 | |
| | Viszonyszámok | | 20 | | | | | | | 20 | | | | | | | 20 | 0 | 30 | | 0 | 0 | 30 | |
| Árképzés | | | | 20 | | | | | 20 | | 30 | 50 | 0 | | | 40 | | 0 | 30 | 70 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|--|----------|----------|--|----------|-------------|-----------|----------|-----------|-------------|-----------|------------|-----------|-----------|----------|-------------|----------|------------|----------|-----------|
| | Készletgazdálkodás | | | | 16 | | | | | | | 16 | | | | 20 | 36 | 0 | 20 | | 0 | 20 | 40 | | | |
| | Leltározás és elszámoltatás | | | | | | | 10 | | | | 10 | | | | 13 | 23 | 0 | 20 | | 0 | 13 | 33 | | | |
| | Jövedelmezőség | | | | | | | 8 | | | | 19 | | | 27 | | 30 | 57 | 0 | 30 | | 0 | 30 | 60 | | |
| | A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | | 6 | 0 | 7 | | 0 | | 7 | | |
| | Adózás a vendéglátásban | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | | 6 | 0 | 7 | | 0 | 0 | 7 | | |
| 11518-16 Élelmiszerismeret | Általános élelmiszerismeret | fő szakképesítés | 36 | 0 | 36 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 72 | 0 | 72 | 46,5 | 0 | 119 | 72 | 0 | | 46,5 | 0 | 119 | | |
| | Táplálkozási ismeretek | | 14 | | | | | | | | | | 14 | | | 10,5 | | 25 | 14 | 0 | | 10,5 | 0 | 25 | | |
| | Környezetvédelmi ismeretek | | 1 | | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | 1 | 0 | | | 0 | 1 | | |
| | Fogyasztóvédelem | | 2 | | | | | | | | | | 2 | | | | | 2 | 2 | 0 | | | 0 | 2 | | |
| | Élelmiszerek csoportjai I. elmélet | | 19 | | | | | | | | | | 19 | | | 12 | | 31 | 19 | 0 | | 12 | 0 | 31 | | |
| | Élelmiszerek csoportjai II. elmélet | | | 26 | | | | | | | | 26 | 12 | | | | 38 | 26 | 0 | | 12 | 0 | 38 | | | |
| | Élelmiszerek csoportjai III. elmélet | | | 10 | | | | | | | | 10 | 12 | | | | 22 | 10 | 0 | | 12 | 0 | 22 | | | |
| | Élelmiszerek a gyakorlatban | fő szakképesítés | 0 | 36 | 0 | 36 | | 0 | 0 | | 0 | 15,5 | 88 | | | 0 | 88 | 0 | 0 | 88 | 0 | 90 | | 0 | 0 | 90 |
| | Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat | | | 36 | | | | | | | | | 36 | | | | | | | 36 | 0 | 36 | | 0 | 0 | 36 |
| | Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat | | | | | 36 | | | | | | | 36 | | | | | | | 36 | 0 | 36 | | 0 | 0 | 36 |
| Élelmiszerek csoportjai III. gyakorlat | | | | | | | | | | | 15,5 | 15,5 | | | 15,5 | | | 0 | 18 | | 0 | 0 | 18 | | | |
| 11519-16 Élelmiszerbizto | Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénijája | fő szakképesítés | 0 | 0 | 36 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 36 | 0 | 36 | 0 | 0 | 36 | 36 | 0 | | 0 | 0 | 36 | | |
| | Élelmiszerbiztonságról általában | | | | 4 | | | | | | | 4 | | | | | 4 | 4 | 0 | | 0 | 0 | 4 | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|----------|----------|----------|----------|--|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | Élelmiszer mikrobiológia | | | 7 | | | | | | 7 | | | | 7 | 7 | 0 | | 0 | 0 | 7 |
| | Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság | | | 6 | | | | | | 6 | | | | 6 | 6 | 0 | | 0 | 0 | 6 |
| | Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok | | | 4 | | | | | | 4 | | | | 4 | 4 | 0 | | 0 | 0 | 4 |
| | Higiénia a vendéglátásban | | | 4 | | | | | | 4 | | | | 4 | 4 | 0 | | 0 | 0 | 4 |
| | Személyi higiénia | | | 3 | | | | | | 3 | | | | 3 | 3 | 0 | | 0 | 0 | 3 |
| | HACCP, GHP | | | 8 | | | | | | 8 | | | | 8 | 8 | 0 | | 0 | 0 | 8 |
| 11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv | Pincér szakmai idegen nyelv | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Szakmai szituációk | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | Szakmai kifejezések | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | Szakmai technológiák | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| 11524-16 Felszolgálati alapok | Felszolgálati alapok | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Higiénia, HACCP, munkavédelem | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | Kommunikáció, viselkedéskultúra | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | Eszközismeret | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | Értékesítési ismeret 1. | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | Étel és italismeret 1. | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | Étel és italismeret 2. | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | Felszolgálati alapok gyakorlata | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Helyiség- és eszközismeret | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| Eszközhasználat | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | |
| Értékesítés alapjai | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|---------------------|----|---|----|---|----|----|---|--|----|---|-----|----|-----|------|----|-----|-----|---|----|---|-----|
| | Italfelhasználás | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | |
| | Különböző felhasználási módok 1. | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | |
| 11525-16 Felsőfokú szakmai ismeretek | Felhasználás | 34 811 03 Pincér | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | |
| | Étel és italismeret 3. | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | Értékesítési ismeret 2. | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | Étlapszerkesztés, étrend összeállítás | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | Rendezvény szervezés, szállodai értékesítés | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | Értékesítés elszámoltatása, bizonylatok, értékesítési informatikai rendszerek | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | |
| | Felhasználás gyakorlata | 34 811 03 Pincér | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | |
| Különböző felhasználási módok 2. | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | |
| Különleges éttermi munka | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | |
| 11520-16 Vendéglátó kereskedelem | Értékesítés elmélete | fő szakképzés | 36 | 0 | 72 | 0 | | 36 | 0 | | 16 | 0 | 160 | 0 | 160 | 46,5 | 0 | 206 | 161 | 0 | 45 | 0 | 206 |
| | Higiénia, HACCP, munkavédelem | | 3 | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | 0 | | | | 0 | 0 | 3 |
| | Kommunikáció, viselkedéskultúra | | 4 | | | | | | | | | | | 4 | | 8 | 4 | 0 | | | 4 | 0 | 8 |
| | Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései | | 8 | | | | | | | | | | | 8 | | 10 | 8 | 0 | | | 2 | 0 | 10 |
| | Eszközismeret | | 8 | | 12 | | | | | | | | | 20 | | 20 | 20 | 0 | | | | 0 | 20 |
| | Értékesítési ismeret 1. | | 8 | | 40 | | 8 | | | | | | | 56 | | 62 | 56 | 0 | | | 6 | 0 | 62 |
| | Italok értékesítése | | 5 | | 20 | | 20 | | | | | | | 45 | | 50 | 45 | 0 | | | 5 | 0 | 50 |
| | Étlapszerkesztés, étlap összeállítása | | | | | | 8 | | | | 3 | | | 11 | | 19 | 11 | 0 | | | 19 | 0 | 30 |
| | Rendezvény szervezés, szállodai értékesítés | | | | | | | | | | 7 | | | 7 | | 10 | 8 | 0 | | | 9 | 0 | 17 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|------------------|----------|-----------|-----------|-----------|--|----------|----------|---|-----------|-----------|------------|----------|------------|-----------|------------|------------|-----------|------------|---|-----------|------------|------------|
| | Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek | | | | | | | | | 6 | | 6 | | | | | 6 | 6 | 0 | | 0 | 0 | 6 | |
| | Értékesítés gyakorlata | fő szakképesítés | 0 | 72 | 0 | 36 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 108 | 0 | 108 | 0 | 280 | 388 | 0 | 108 | | 0 | 280 | 388 |
| | Helyiség és eszközismeret | | | 8 | | | | | | | | | | 8 | | | | 8 | | 8 | | 0 | 0 | 8 |
| | Eszközhasználat | | | 24 | | 3 | | | | | | | | 27 | | | | 27 | | 27 | | 0 | 0 | 27 |
| | Értékesítés alapjai | | | 24 | | 8 | | | | | | | | 32 | | | | 32 | | 32 | | 0 | 0 | 32 |
| | Ételek és italok értékesítése 1. | | | 16 | | 25 | | | | | | | | 41 | | | 140 | 181 | | 41 | | 0 | 140 | 181 |
| | Ételek és italok értékesítése 2. | | | | | | | | | | | | | 0 | | | 140 | 140 | | 0 | | 0 | 140 | 140 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11538-16 Vendéglátás marketingje | Marketing és kommunikáció a vendéglátásban | fő szakképesítés | 0 | 0 | 36 | 0 | | 0 | 0 | | 31 | 0 | 67 | 0 | 67 | 31 | 0 | 98 | 72 | 0 | | 31 | 0 | 103 |
| | A marketing fogalmi rendszere, folyamata | | | | 18 | | | | | | | | 18 | | | 8 | | 26 | 18 | 0 | | 8 | 0 | 26 |
| | A marketing-mix meghatározása | | | | 18 | | | | | | | | 18 | | | 8 | | 26 | 18 | 0 | | 8 | 0 | 26 |
| | Marketingkommunikáció a vendéglátásban | | | | | | | | | | 16 | | 16 | | | 8 | | 24 | 19 | 0 | | 8 | 0 | 27 |
| | Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai | | | | | | | | | | 15 | | 15 | | | 7 | | 22 | 17 | 0 | | 7 | 0 | 24 |
| | Informatika a vendéglátásban | fő szakképesítés | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 31 | 31 | 0 | 31 | 0 | 0 | 31 | 0 | 36 | | 0 | 0 | 36 |
| | Informatika a vendéglátásban | | | | | | | | | | | 10 | 10 | | | | | 10 | | 12 | | 0 | 0 | 12 |
| | Ügyviteli tevékenységek végzése | | | | | | | | | | | | 13 | 13 | | | | 13 | | 14 | | 0 | 0 | 14 |
| Az internetes marketing, a közösségi média szerepe | | | | | | | | | | | | 8 | 8 | | | | 8 | | 10 | | 0 | 0 | 10 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|------------------|----|---|----|----|--|----|----|--|----|----|-----|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----|----|
| 11539-16 Vendéglátó ételkészítés | Termelés elmélete | fő szakképesítés | 36 | 0 | 36 | 0 | | 18 | 0 | | 31 | 0 | 121 | 0 | 121 | 31 | 0 | 152 | 144 | 0 | | 31 | 0 | 175 | |
| | Üzemi ismeretek | | 10 | | | | | | | | | | 10 | | | 4 | | 14 | 24 | 0 | | 4 | 0 | 28 | |
| | Alapkészítmények 1. | | 26 | | 11 | | | | | | | 10 | | | | 47 | 12 | | 59 | 50 | 0 | | 12 | 0 | 62 |
| | Alapkészítmények 2. | | | | 25 | | | 18 | | | | 21 | | | | 64 | 15 | | 79 | 70 | 0 | | 15 | 0 | 85 |
| | Termelés gyakorlata | fő szakképesítés | 0 | 0 | 0 | 72 | | 0 | 36 | | 0 | 31 | 139 | 0 | 139 | 0 | 294 | 433 | 0 | 144 | | 0 | 294 | 438 | |
| | Alapkészítmények gyakorlata 1. | | | | | 72 | | | | | | | 72 | | | | 140 | 212 | | 72 | | 0 | 140 | 212 | |
| Alapkészítmények gyakorlata 2. | | | | | | | | 36 | | | 31 | 67 | | | | 154 | 221 | | 72 | | 0 | 154 | 226 | | |
| 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 | 108 | | 0 | 93 | 201 | |
| | Szakmai szituációk | | | | | | | | 36 | | | 20 | 56 | | | | 31 | 87 | | 36 | | 0 | 31 | 67 | |
| | Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 1. | | | | | | | | 12 | | | 20 | 32 | | | | 31 | 63 | | 36 | | 0 | 31 | 67 | |
| | Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 2. | | | | | | | | 24 | | | 22 | 46 | | | | 31 | 77 | | 36 | | 0 | 31 | 67 | |
| 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 | 35 | 0 | | 31 | 0 | 66 | |
| | A vendéglátó üzlet létesítésének szabályai | | | | | | | | | | 6 | | 6 | | | 7 | | 13 | 7 | 0 | | 7 | 0 | 14 | |
| | Humánerőforrás-gazdálkodás | | | | | | | | | | | 3 | | | | 3 | 6 | | 9 | 3 | 0 | | 6 | 0 | 9 |
| | A vendéglátó üzlet működtetése, áruforgalmi folyamatok | | | | | | | | | | | 6 | | | | 6 | 6 | | 12 | 7 | 0 | | 6 | 0 | 13 |
| | Üzleti kapcsolatok | | | | | | | | | | | 7 | | | | 7 | 6 | | 13 | 8 | 0 | | 6 | 0 | 14 |
| | Fogyasztóvédelem, környezetvédelem a vendéglátásban | | | | | | | | | | | 9 | | | | 9 | 6 | | 15 | 10 | 0 | | 6 | 0 | 16 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---------------------|---------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | |
| | A vendéglátás fogalma fő tevékenységei | | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | |
| | Ügyvitel a vendéglátásban | | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | |
| | A vendéglátás tárgyi feltételei | | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | |
| | A vendéglátás személyi feltételei | | | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | A Vendéglátó vállalkozások vagyona | | | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| | A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata | | 34 811 03 Pincér | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Alap-, tömeg- és veszteségszámítások | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | |
| Viszonyszámok | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | |
| Árképzés | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | |
| Készletgazdálkodás | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | |
| Leltározás és elszámoltatás | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | |
| Jövedelmezőség | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | |
| A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | |
| Adózás a vendéglátásban | | | | | | | | | | | | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | | | |
| 11518-16 Élelmiszerismeret | Általános élelmiszerismeret | 34 811 03 Pincér | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| | Táplálkozástani ismeretek | | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | |
| | Környezetvédelmi ismeretek | | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | |
| | Fogyasztóvédelem | | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------------|--|--|--|--|--|-----|--|--|----|-----|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Utazás és turizmus tantárgy a szakgimnázium 11–12. évfolyama számára | helyi tanterv szerint | | | | | | 180 | | | 62 | 242 | 242 | | | | | | | | | | | |
| A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata | helyi tanterv szerint | | | | | | 36 | | | 31 | 67 | 67 | | | | | | | | | | | |
| Ágazati szakmai kompetenciák erősítése | helyi tanterv szerint | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

3. számú táblázat

A nem a főszakképesítéshez kapcsolódó óraszámok megoszlása:

| | |
|-----------------------|----------|
| helyi tanterv szerint | 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

15,5 (16) óra/15,5 (16) 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 15,5 óra

- *2/14. évfolyam: 15,5 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*

4 óra/4 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*

4 óra/4 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/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

3,5 (4) óra/3,5 (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

62 óra/62 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 62 óra

- *5/13. évfolyam: 62 óra elmélet*

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 62 óra

- *2/14. évfolyam: 62 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*

8 óra/8 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*

8 óra/8 óra*

A 8 órás témakör során a tanuló a kérdésszerkesztés, a jelen, jövő és múlt idejű feltételes mód, illetve a módbeli segédigék (lehetőséget, köteleességet, 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

23 óra/23 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

23 óra/23 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 az 5 éves képzésben – Összesen 134 óra

- *9. évfolyam: 36 óra elmélet*
- *10. évfolyam: 36 óra elmélet*
- *11. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *12. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *5/13. évfolyam: 62 óra elmélet*

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 134 óra

- *1/13. évfolyam: 72 óra elmélet*
- *2/14. évfolyam: 62 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 tananyagtartalma kapcsolódik a szakmai modulok mérésével, anyaggazdálkodással és kínálat összeállításával kapcsolatos területeihez, felhasználva a közismereti tantárgyakban elsajátított általános kommunikációs, társadalomismereti és matematikai tartalmakhoz.

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

3.3. Témakörök

3.3.1. A gazdálkodás elemei (9. és 1/13. évfolyam)

10 óra/10 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 (tisza 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

(9. és 1/13. évfolyam)

18 óra/18 óra*

Beszerezés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árrendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árrendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtlánc) Szerződésalkötés, árrendelés, 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)

(5/13. és 2/14. évfolyam)

6 óra/6 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, felszolgálás, önkiszolgálás)

Szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai

3.3.3. Ügyvitel a vendéglátásban

(9. és 1/13. évfolyam)

8 óra/8 óra*

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolása

(5/13. és 2/14. évfolyam)

10 óra/ 10 óra*

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

3.3.4. A vendéglátás tárgyi feltételei

(5/13. és 2/14. évfolyam)

10 óra/ 10 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)

3.3.5. A vendéglátás személyi feltételei

(10. és 1/13. évfolyam)

16 óra/16 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 köteleességei

(5/13. és 2/14. évfolyam)

6 óra/ 6 óra*

Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei

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

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

| | |
|--|------------------------|
| 3.3.6. A vendéglátó vállalkozások vagyona | |
| (10. és 1/13. évfolyam) | 20 óra/20 óra |
| Az eredmény-kimutatás típusai (összköltség eljárás, forgalmi költség eljárás) | |
| Az eredmény-kimutatás lépései | |
| (5/13. és 2/14. évfolyam) | 30 óra/ 30 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.

A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata tantárgy 214 óra/273 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 214 óra

- *9. évfolyam: 36 óra gyakorlat*
- *10. évfolyam: 36 óra gyakorlat*
- *11. évfolyam: 18 óra gyakorlat*
- *12. évfolyam: 31 óra gyakorlat*
- *5/13. évfolyam: 93 óra gyakorlat*

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 273 óra

- *1/13. évfolyam: 180 óra gyakorlat*
- *2/14. évfolyam: 93 óra gyakorlat*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

3.6. 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.

3.7. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

A tantárgy tananyagtartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat és kapcsolódik a Vendéglátás marketingje modul témaköreihez.

3.8. Témakörök

3.8.1. Alap-, tömeg- és veszteségszámítások (9. és 1/13. évfolyam)

16 óra/26 óra*

Százalékszámítás, a kerekítés szabályai

Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

3.8.2. *Viszonyszámok*

(9. és 1/13. évfolyam)

16 óra/26 óra*

Százalékszámítás, kerekítés szabályai
Dinamikus viszonyszámok (Vd)
Bázis- és láncviszonyszám
Megoszlási viszonyszám (Vm)
Tervfeladat és tervteljesítési viszonyszám (Vtf, Vtt)

3.8.3. *Árképzés*

10.évf./ 1/13. évf.

20 óra/40 óra

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

5/13. évf. / 2/14. évf.

30 óra / 30 óra

Árképzés, árkialakítás
Árrendmény- és felárszámítás
Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

3.8.4. *Készletgazdálkodás*

10.évf./ 1/13. évf.

16 óra/20 óra*

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)
Átlagkészlet kiszámítása áruforgalmi mérlegsorból
Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmi (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési jegyzőkönyv)

5/13. évf. / 2/14. évf.

20 óra / 20 óra

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

3.8.5. *Leltározás és elszámoltatás*

11.évf./ 1/13. évf.

10 óra/20 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, anyaghányad, anyagkivetés/termelési ív, értékesítésen kívüli készletcsökkenés stb.)

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség, forgalmazási veszteség értelmezése

5/13. évf. / 2/14. évf.

13 óra / 13 óra

Raktár elszámoltatása
Termelés elszámoltatása
Értékesítés elszámoltatása (üzleti szinten)
Standolás (pult elszámoltatása)
A dolgozók anyagi felelőssége

- 5/13. évf. /2/14. évf* **30 óra/30 óra***
- 3.8.6. Jövedelmezőség**
- 11.évf./ /1/13. évf.* **9 óra /11 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)
- 12. évf. / 1/13. évf.* **19 óra / 19 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)
- 12.évf./ 1/13. évf.* **6 óra/ 7 óra***
- 3.8.7. 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.)
- 12.évf./ 1/13. évf.* **6 óra/ 7 óra***
- 3.8.8. 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)

3.9. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

3.10. 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 |

4. 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 az 5 éves képzésben – Összesen 118,5 óra

- 9. évfolyam: 36 óra elmélet
- 10. évfolyam: 36 óra elmélet
- 11. évfolyam: 0 óra elmélet
- 12. évfolyam: 0 óra elmélet
- 5/13. évfolyam: 46,5 óra elmélet

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 118,5 óra

- 1/13. évfolyam: 72 óra elmélet
- 1/14. évfolyam: 46,5 óra elmélet

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

4.1. 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.

4.2. 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 tananyagtartalmai.

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

4.3. Témakörök

4.3.1. Táplálkozási ismeretek

9.évf./ 1/13. évf.

14 óra/14 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

5/13. évf. / 2/14. évf.

10,5 óra/10,5 óra

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.

9.évf./ 1/13. évf.

1 óra/1 óra*

4.3.2. Környezetvédelmi ismeretek

A vendéglátó üzlet telepítésének környezetvédelmi feltételei
A vizek védelme
Környezeti elemek védelme
Veszélyes hulladékok
Zajvédelem
Környezettudatosság a vendéglátásban

9.évf./ 1/13. évf.

2 óra/2 óra*

4.3.3. 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

4.3.4. Élelmiszerek csoportjai I. Elmélet

9.évf./ 1/13. évf.

19 óra/19 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 előállításuk, választéka
A méz fogalma, előállításuk, csoportosítása
Természetes cukorhelyettesítők

5/13. évf. / 2/14. évf.

12 óra/12 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, ételízestők jellemzése, fajtái, felhasználásuk

4.3.5. Élelmiszerek csoportjai II. Elmélet

10.évf./ 1/13. évf.

26 óra/26 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
5/13. évf. / 2/14. évf. **12 óra/12 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, előállítása
Egyéb hidegvérű állatok fajtái, húruk összetétele, táplálkozási szerepe, jellemzőik

4.3.6. Élelmiszerek csoportjai III. Elmélet

10.évf./ 1/13. évf.

10 óra/10 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
Tésztafazító 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:**5/13. évf. / 2/14. évf.****12 óra/12 óra**

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

Alkoholtartamú 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, whiskey, whisker, cukornád párlatok, növényi párlatok, gabonapárlatok készítési technológiái, jellemzőik

Likőrök készítése, jellemzőik témakör részletes kifejtése

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

4.5. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Élelmiszerek a gyakorlatban tantárgy**87,5 (88) óra/90 óra***

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 87,5 (88) óra

- *9. évfolyam: 36 óra gyakorlat*
- *10. évfolyam: 36 óra gyakorlat*
- *11. évfolyam: 0 óra gyakorlat*
- *12. évfolyam: 15,5 óra gyakorlat*
- *5/13. évfolyam: 0 óra gyakorlat*

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 90 óra

- *1/13. évfolyam: 90 óra gyakorlat*
- *2/14. évfolyam: 0 óra gyakorlat*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

5.1. A tantárgy tanításának célja

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

5.2. 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.

5.3. Témakörök

9.évf./ 1/13. évf.

36 óra/36 óra*

5.3.1. *Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat*

Gabonafélék felismerése

Malomipari termékek felismerése, érzékszervi vizsgálatuk, értékelésük

Lisztek minőségét meghatározó tényezők

Pekár-próba, siker vizsgálat

Konyhatechnológiai tulajdonságaik

Kenyerek, péksütemények, morzsák érzékszervi vizsgálata, jellemzése

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

Rizs, szárasztészták duzzadáskéességének vizsgálata

Édesítőszer érzékszervi vizsgálata (répacukor, nádcukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, szőlőcukor (dextróz), invertcukor, keményítősörp, izosörp, 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)

Szárított és zöldfűszerek felismerése

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

10.évf./ 1/13. évf.

36 óra/36 óra*

5.3.2. *Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat*

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

12.évf./ 1/13. évf.

15,5 óra/18 óra*

5.3.3. 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

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Élelmiszer laboratórium, szaktanterem

5.5. 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 |

6. Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája tantárgy 36 óra/36 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: 36 óra elmélet*
- *11. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *12. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *5/13. évfolyam: 0 óra elmélet*

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 36 óra

- *1/13. évfolyam: 36 óra elmélet*
- *2/14. évfolyam: 0 óra elmélet*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

6.1. 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).

6.2. 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 (jogszabályok).

6.3. Témakörök

6.3.1. *Élelmiszerbiztonságról általában*

4 óra/4 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

6.3.2. Élelmiszer mikrobiológia 7 óra/7 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

6.3.3. Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság 6 óra/6 óra*

Kémiai szennyezők az élelmiszerekben
A kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozás
Környezeti szennyezők (toxikus nehézfémek), poliklórozott szerves vegyületek (dioxinok a sütőzsiradékban), 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
Élelmiszerrel 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
Takarítószeres, tisztítószeres, helyes használata (pH. skála)

6.3.4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok 4 óra/4 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

6.3.5. Higiénia a vendéglátásban

4 óra/4 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

6.3.6. Személyi higiénia

3 óra/3 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)

6.3.7. HACCP, GHP

8 óra/8 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)

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, laboratórium

6.5. 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 beszédképességét | 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 beszédképesség | 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 |

7. Pincér szakmai idegen nyelv tantárgy

0 óra/0 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 0 óra

- *9. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *10. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *11. évfolyam: 0 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.

7.1. 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.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

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

7.3. Témakörök

7.3.1. Szakmai szituációk

0 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

7.3.2. Szakmai kifejezések

0 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

7.3.3. Szakmai technológiák

0 óra/0 óra*

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

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem, tanétterem

7.5. A tantárgy értékelésének módja

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

A

11524-16 azonosító számú

**Felszolgálati 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 | |

8. Felszolgálási alapok tantárgy

0 óra/0 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 0 óra

- *9. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *10. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *11. évfolyam: 0 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 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.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

8.3. Témakörök

9. *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.*

9.1.1. **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.*

9.1.2. **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.*

9.1.3. **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.*

9.1.4. **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.*

9.1.5. **Étel- és italismeret 1.**

0 óra/0 óra*

*A Felszolgálati 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

9.1.6. Étel- és italismeret 2.

0 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)

9.2. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanétterem, szaktanterem

9.3. A tantárgy értékelésének módja

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

10. Felszolgálási alapok gyakorlata tantárgy

0 óra/0 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 0 óra

- ***9. évfolyam: 0 óra gyakorlat***
- ***10. évfolyam: 0 óra gyakorlat***
- ***11. évfolyam: 0 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***
- ***21/14. évfolyam: 0 óra gyakorlat***

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

10.1. 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.

10.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

10.3. Témakörök

10.3.1. Helyiség- és eszközismeret

0 óra/0 óra*

*A Felszolgálati 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.*

10.3.2. Eszközhasználat

0 óra/0 óra*

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

10.3.3. Értékesítés alapjai

0 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
Felszolgálat általános szabályainak alkalmazása (jobbkez-szabály, bemutatás, szervírozás, lerámolás)

10.3.4. Italfelszolgálat

0 óra/0 óra*

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

10.3.5. Különböző felszolgálati módok 1.

0 óra/0 óra*

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

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Pincér terem, tanterem.

10.5. **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 |
| Alkalmához 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 |

11. Felszolgálás tantárgy

0 óra/0 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 0 óra

- *9. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *10. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *11. évfolyam: 0 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.

11.1. 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.

11.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

11.3. Témakörök

11.3.1. *Étel- és italismeret 3.*

0 óra/0 óra

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

11.3.2. *Értékesítési ismeret 2.*

0 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

11.3.3. *Étlapszerkesztés, étrend összeállítása*

0 óra/0 óra

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

11.3.4. *Rendezvény szervezés, szállodai értékesítés*

0 óra/0 óra

*A Felsőszolgálat 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)

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

0 óra/0 óra

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

11.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

11.5. A tantárgy értékelésének módja

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

12. Felszolgálás gyakorlata tantárgy

0 óra/0 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 0 óra

- 9. évfolyam: 0 óra gyakorlat
- 10. évfolyam: 0 óra gyakorlat
- 11. évfolyam: 0 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.

12.1. 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.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

12.3. Témakörök

12.3.1. Különböző felszolgálási módok 2.

0 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)

12.3.2. Különleges éttermi munka

0 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

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Pincér terem, tanterem, gyakorlati helyszín

12.5. 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, fizetteti 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 |

13. Értékesítés elmélete tantárgy

206 óra/206 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 206 óra

- *9. évfolyam: 36 óra elmélet*
- *10. évfolyam: 72 óra elmélet*
- *11. évfolyam: 36 óra elmélet*
- *12. évfolyam: 16 óra elmélet*
- *5/13. évfolyam: 46,5 óra elmélet*

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 206 óra

- *1/13. évfolyam: 161 óra elmélet*
- *2/14. évfolyam: 45 óra elmélet*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

13.1. 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. Alkalmához 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.

13.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

13.3. Témakörök

13.3.1. Higiénia, HACCP, munkavédelem

9.évf./ 1/13. évf.

3 óra/3 óra*

Higiéniai előírások

A HACCP irányelveinek megvalósítása, dokumentációk

Egészségügyi alkalmasság kritériumai

Munka- és balesetvédelmi ismeretek

Tűzvédelmi előírások

13.3.2. Kommunikáció, viselkedéskultúra

9.évf./ 1/13. évf.

4 óra / 4 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)

5/13.évf./ 2/14. évf.

4 óra/4 óra*

Vendégtípusok, hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások

Kommunikáció a vendéggel

Értékesítési kommunikáció, problémakezelés, vendég reklamációk intézése

Munkatársi kapcsolatok

13.3.3. Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései

9.évf./ 1/13. évf.

8 óra/8 óra*

A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.

Az értékesítőtér részei és berendezési tárgyai

A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei

Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök

5/13.évf./ 2/14. évf.

2 óra/2 óra*

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.

20 óra*

13.3.4. Eszközismeret

9.évf.

8 óra*

Eszközök csoportosítása anyaguk szerint

Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint

Váltások (egyszerű és különleges)

10.évf.

12 óra*

Italkeverés eszközei, díszítő eszközök

Italfelszolgálat eszközei

Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök

13.3.5. Értékesítési ismeret 1.

9.évf./ 1/13. évf. 8 óra/ 8 óra*

Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora

10.évf./ 1/13. évf. 40 óra/ 40 óra*

Felszolgálat általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek terítési módok, terítés előkészítése, terítés szabályai

Felszolgálati módok (svájci, angol, francia, orosz)

11.évf./ 1/13. évf. 8 óra/ 8 óra*

Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás. Étél-, italfelszolgálat módjai

5/13.évf./ 2/14. évf.

6 óra/6 óra*

Számla kiegyenlítése, fizetési módok
Zárás utáni teendők
Standolás, standív elkészítése, elszámolás

13.3.6. Italok értékesítése

9.évf./ 1/13. évf.

5 óra/ 5 óra*

Italok csoportosítása, ismertetése, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák)

10.évf./ 1/13. évf.

20 óra/ 20 óra*

Hazai és külföldi borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok

11.évf./ 1/13. évf.

20 óra/ 20 óra*

Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

5/13.évf./ 2/14. évf.

5 óra/ 5 óra*

Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük és felszolgálásuk szabályai
Az italtárolás szabályai

13.3.7. Étlapszerkesztés, étlap összeállítása

11.évf./ 1/13. évf.

8 óra/ 8 óra*

A választék összeállításának szabályai

A termékek ajánlásának szabályai

Választékközlés eszközei

Étlap fajtái

12.évf./ 1/13. évf.

3 óra/ 3 óra*

Étlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység)

Itallap/borlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység)

5/13.évf./ 2/14. évf.

19 óra/19 óra*

Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai (szerkesztés számítógéppel)

Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása

A termékek ajánlásának szabályai

13.3.8. Rendezvény szervezés, szállodai értékesítés

12.évf./ 1/13. évf.

7 óra/ 8 óra*

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezesek, álló/ültetett fogadás); a lebonyolítás dokumentumai

5/13.évf./ 2/14. évf.

10 óra/ 9 óra*

Szállodai értékesítés. Szobaszerviz általános szabályai témakör részletes kifejtése

12.évf./ 1/13. évf.

6 óra/ 6 óra*

13.3.9. Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek

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)

13.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, pincér terem, tanéletterem

13.5. A tantárgy értékelésének módja

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

14. Értékesítés gyakorlata tantárgy

388 óra/388 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 388 óra

- **9. évfolyam: 72 óra gyakorlat**
- **10. évfolyam: 36 óra gyakorlat**
- **11. évfolyam: 0 óra gyakorlat**
- **12. évfolyam: 0 óra gyakorlat**
- **5/13. évfolyam: 280 óra gyakorlat**

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 388 óra

- **1/13. évfolyam: 108 óra gyakorlat**
- **2/14. évfolyam: 280 óra gyakorlat**

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

14.1. 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.

14.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

14.3. Témakörök

9.évf./ 1/13. évf.

8 óra / 8 óra

14.3.1. Helyiség- és eszközismeret

Termelő helyiségek, előkészítők

Értékesítő helyiségek

Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek)

Műszaki helyiségek

Az értékesítés eszközeinek bemutatása

14.3.2. Eszközhasználat

9.évf./ 1/13. évf.

24 óra / 24 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

Italfelszolgálat eszközei
Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök

10.évf./ 1/13. évf. **3 óra / 3 óra**
Tálalóeszközök helyes használata

14.3.3. Értékesítés alapjai
9.évf./ 1/13. évf. **24 óra / 24 óra**
Helyes tányér-, pohár-, tálcafogás; 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

10.évf./ 1/13. évf. **8 óra / 8 óra**
Váltások
Felszolgálat általános szabályai

14.3.4. Ételek és italok értékesítése I.
10.évf./ 1/13. évf. **16 óra/ 16 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

11.évf./ 1/13. évf. **25 óra/ 25 óra**
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat

5/13.évf./ 2/14. évf. **140 óra/ 140 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, fizeteti a vendéget a különböző fizetési módokkal
Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel
Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után

14.3.5. Ételek és italok értékesítése 2.
5/13.évf./ 2/14. évf. **140 óra/ 140 óra**

Az italok felszolgálatának általános szabályai
Poharak helyes használata
Italok felszolgálatának hőmérséklete
Tálcahasználat
Üdítő, víz felszolgálat
Borok felszolgálat (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás)
Pezsgők felszolgálat (pezsgőhűtő, frappírozás)
Sörök felszolgálat (sörmelegítő)
Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálat
Ételek felszolgálat különböző felszolgálati módokban

14.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanóterem, pincér terem, gyakorlati helyszín.

14.5. 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 beszéd-készség | X | X |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Önállóság | X | X |
| Hatékony kommunikáció | X | X |
| Felelősségtudat | X | X |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Konfliktusmegoldó készség | X | X |
| Kompromisszumkészség | X | X |
| Meggyőzőkészség | X | X |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Tervezés | X | X |
| Rendszerező képesség | X | X |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | X | X |

15. Marketing és kommunikáció a vendéglátásban tantárgy

98 óra/103 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 98 óra

- *9. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *10. évfolyam: 36 óra elmélet*
- *11. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *12. évfolyam: 31 óra elmélet*
- *5/13. évfolyam: 31 óra elmélet*

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.

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. Témakörök

15.3.1. A marketing fogalmi rendszere, folyamata

10.évf./ 1/13. évf.

18 óra/ 18 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 (marketingkutatás)
- 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)

5/13.évf./ 2/14. évf.

8 óra/ 8 óra

- marketingműveletek tervezése, végrehajtása, a marketingterv

A piackutatás módjai és azok jellemzői (részletesen a 3. témakörben)
A SWOT és STEEP analízisek lényege

15.3.2. A marketing-mix meghatározása

10.évf./ 1/13. évf.

18 óra/ 18 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)

5/13.évf./ 2/14. évf.

8 óra/ 8 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, lefölköző stb.)
- a piaci részesedés vizsgálata (BCG mátrix)

Értékesítéspolitikai - 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)

15.3.3. Marketingkommunikáció a vendéglátásban

12.évf./ 1/13. évf.

16 óra/ 19 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 kutatói 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)

5/13.évf./ 2/14. évf.

8 óra/ 8 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)

15.3.4. Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai

12.évf./ 1/13. évf.

15 óra/ 17 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.)

5/13.évf./ 2/14. évf.

7 óra/ 7 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

15.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, informatika szaktanterem, gyakorlati helyszín.

15.5. A tantárgy értékelésének módja

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

16. Informatika a vendéglátásban tantárgy

31 óra/ 36 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 gyakorlat**
- **10. évfolyam: 0 óra gyakorlat**
- **11. évfolyam: 0 óra gyakorlat**
- **12. évfolyam: 31 óra gyakorlat**
- **5/13. évfolyam: 0 óra gyakorlat**

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 36 óra

- **1/13. évfolyam: 36 óra gyakorlat**
- **2/14. évfolyam: 0 óra gyakorlat**

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

16.1. 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.

Általánosságban 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.

16.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

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

16.3. Témakörök

16.3.1. Informatika a vendéglátásban

10 óra/ 12 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

16.3.2. Ügyviteli tevékenységek végzése

13 óra/ 14 óra*

Az üzleti levelezés szabályai

Az üzleti levelek szerkezete, készítésük lépései, gyakorlati teendői

Az iratok kezelésének szabályai

Jegyzőkönyveket, statisztikákat, beszámolókat, kimutatásokat készít

Étlapok, itallapok készítése

Menükártyák készítése

Szórólapok, DM levelek készítése

16.3.3. Az internetes marketing, a közösségi média szerepe

8 óra/ 10 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

16.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Számítógép szaktanterem.

16.5. 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 |

17. Termelés elmélete tantárgy

152 óra/175 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 152 óra

- *9. évfolyam: 36 óra elmélet*
- *10. évfolyam: 36 óra elmélet*
- *11. évfolyam: 18 óra elmélet*
- *12. évfolyam: 31 óra elmélet*
- *5/13. évfolyam: 31 óra elmélet*

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 175 óra

- *1/13. évfolyam: 144 óra elmélet*
- *2/14. évfolyam: 31 óra elmélet*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

17.1. 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

17.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

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

17.3. Témakörök

17.4.

17.4.1. Üzemi ismeretek

9. évf./ 1/13.évf.

10 óra/ 24 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

5/13. évf./ 2/14.évf.

4 óra/ 4 óra

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

| | |
|---|-----------------------|
| 5/13. évf./ 2/14.évf. (ismétlés) | 12 óra/ 12 óra |
| 17.4.2. Alapkészítmények 1. | |
| 9. évf./ 1/13.évf. | 26 óra/ 26 óra |
| Az előkészítő-, elkészítő- és befejező műveletek, azok formái, jellemzői, a konyhatechnológiai eljárások, hőközlési módok | |
| A főzelékek, köreték csoportjai, jellemzői | |
| A saláták és öntetek fajtái, jellemzői | |
| A levesek csoportjai, fajtái, a levesbetétek fajtái, jellemzőit | |
| 10. évf./ 1/13.évf. | 11 óra/ 11 óra |
| A mártások csoportosítása, fajtái, jellemzői | |
| A házi szárnyasokból készíthető ételek csoportosítása, fajtái, | |
| 12. évf./ 1/13.évf. | 10 óra/ 13 óra |
| A halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek csoportosítása, fajtái, jellemzői | |

| | |
|---|-----------------------|
| 5/13. évf./ 2/14.évf. (ismétlés) | 15 óra/ 15 óra |
| 17.4.3. Alapkészítmények 2. | |
| 9. évf./ 1/13.évf. | 25 óra/ 28 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 | |
| 10. évf./ 1/13.évf. | 18 óra/ 19 óra |
| A meleg előételek fajtái, jellemzői | |
| A hideg előételek fajtái, jellemzői | |
| 12. évf./ 1/13.évf. | 21 óra/ 23 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 | |

17.5. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)
Szaktanterem

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

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 433 óra

- **9. évfolyam: 0 óra gyakorlat**
- **10. évfolyam: 72 óra gyakorlat**
- **11. évfolyam: 36 óra gyakorlat**
- **12. évfolyam: 31 óra gyakorlat**

- *5/13. évfolyam: 294 óra gyakorlat*

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 438 óra

- *1/13. évfolyam: 144 óra gyakorlat*
- *1/14. évfolyam: 294 óra gyakorlat*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

18.1. A tantárgy tanításának célja

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

18.2. 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

18.3. Témakörök

19. Alapkészítmények gyakorlata 1.

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

10.évf./ 1/13. évf. 72 óra / 72 óra

- főzelékek, köretek
- saláták és öntetek

5/13.évf./ 2/14. évf. 140 óra / 140 óra

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

20. Alapkészítmények gyakorlata 2.

11.évf./ 1/13. évf. 36 óra / 36 óra

Nagy vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:

- szarvasmarha
- borjú

12.évf./ 1/13. évf. 31 óra / 36 óra

- sertés
- juh

5/13.évf./ 2/14. évf. 154 óra / 154 óra

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

- tyúk
- kacsa
- 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

20.1. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

20.2. 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 ismertet | 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 |

21. Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata tantárgy

227 óra/201 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 227 óra

- 9. évfolyam: 0 óra gyakorlat
- 10. évfolyam: 0 óra gyakorlat
- 11. évfolyam: 72 óra gyakorlat
- 12. évfolyam: 62 óra gyakorlat
- 5/13. évfolyam: 93 óra gyakorlat

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 201 óra

- 1/13. évfolyam: 108 óra gyakorlat
- 2/14. évfolyam: 93 óra gyakorlat

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

21.1. 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.

21.2. 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 tananyagtartalmához. Szabad sáv órái hozzárendelésével második idegen nyelvű szakmai alapvető kifejezések, szókincs elsajátítására is lehetőséget nyújt.

| | |
|--|---------------|
| 22.3 Témakörök | |
| 11. évfolyam | 72 óra |
| 72 óra gyakorlat | |
| 22.3.1. Személyes vonatkozások | 9 óra |
| - bemutatkozás, bemutatás | |
| - személyes adatok közlése | |
| - színek | |
| - kedvenc tárgyak | |
| - foglalkozások és az azokhoz tartozó készségek | |
| - idő, időbeosztás | |
| - barátok | |
| 22.3.2. Mindennapok | 9 óra |
| - otthoni teendők | |
| - házimunka | |
| - munkaidő | |
| - szórakozás: film, zene | |
| - technika világa: mobiltelefon, számítógép, videó játékok | |
| - szabadidős tevékenységek | |
| 22.3.3. Változások | 9 óra |
| - család, családi viszonyok | |
| - házasság | |
| - ház, lakás: helységek, berendezési tárgyak | |
| - város és vidék | |
| - időjárás | |
| 22.3.4. Egészséges életmód | 9 óra |
| - ételek, italok | |
| - étkezés otthon, vendéglőben | |
| - zöldségek, gyümölcsök | |
| - egészséges étkezés | |
| - betegségek, gyógy módok | |
| - egészséges életmód: sportolás, fitness | |
| 22.3.5. Üzleti idegen nyelvi kommunikáció I. | 12 óra |
| - A gasztronómia nyersanyagai. | |
| - Cukrászkészítmények megnevezései. | |
| - Ételek megnevezései. | |
| - Italok megnevezései. | |
| - | |
| 22.3.6. Üzleti idegen nyelvi kommunikáció II. | 12 óra |
| - Vendéglátóipari egységek és helyiségeik megnevezései. | |

- A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.
- Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.

22.3.7. Szakmai szituációk **12 óra**

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

12. évfolyam **62 óra**
62 óra gyakorlat

22.3.8. Ember és társadalom **10 óra**

- emberek külső és belső jellemzése
- baráti kör
- a tizenévesek világa: kapcsolat a kortársakkal, felnőttekkel (példaképek, híres emberek)
- kapcsolattartás

22.3.9. Személyes élmények, tapasztalatok **10 óra**

- kalandok, utazás, túra
- felfedezés, személyes élmény
- más kultúra megismerése
- hihetetlen történetek

22.3.10. Utazás, turizmus **10 óra**

- közlekedési eszközök
- veszélyes helyzetek
- szállástípusok
- természeti jelenségek, képződmények
- idegen országok, népek kultúrájának megismerése
- városi és vidéki élet

22.3.11. Szabadidő, művelődés, szórakozás **10 óra**

- sportok
- szabadidős tevékenységek
- kulturális lehetőségek
- mozi, színház
- művészetek

22.3.12. Üzleti idegen nyelvi kommunikáció II. **10 óra**

- Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.
- Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.

22.3.13. Szakmai szituációk **12 óra**

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

5/13. évfolyam **93 óra**
93 óra gyakorlat

22.3.14. *A bennünket körülvevő világ* **11 óra**

- kultúrák, népek, országok, nyelvek
- nevezetességek
- nyelvtanulás
- nyelvi különbségek
- kommunikáció

22.3.15. *Munka és szabadidő* **11 óra**

- szórakozás, hobbi, kedvenc időtöltés
- sportok
- színház, mozi, kiállítás, koncert
- foglalkozások és a szükséges kompetenciák, rutinok, kötelességek.
- pályaválasztás, továbbtanulás vagy munkába állás
- önéletrajz, állásinterjú

22.3.16. *Ember és társadalom* **11 óra**

- öltözködés, divat
- vásárlás
- külső megjelenés, kinézet
- város: közlekedés
- közlekedési eszközök
- város: nevezetességek, látnivalók
- ismert filmszereplők

22.3.17. *Üzleti idegen nyelvi kommunikáció I.* **20 óra**

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

22.3.18. *Üzleti idegen nyelvi kommunikáció II.* **20 óra**

- Üzleti levelezés kifejezései.

22.3.19. *Szakmai szituációk gyakorlata* **20 óra**

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

1/13. évfolyam **108 óra**
108 óra gyakorlat

22.3.20. *Üzleti idegen nyelvi kommunikáció gyakorlata I.* **36 óra**

- A gasztronómia nyersanyagai.
- Cukrászkészítmények megnevezései.

- Ételek megnevezései.
- Italok megnevezései.

22.3.21. *Üzleti idegen nyelvi kommunikáció gyakorlata II.* 36 óra

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

22.3.22. *Szakmai szituációk gyakorlata* 36 óra

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

2/14. évfolyam 93 óra
93 óra gyakorlat

22.3.23. *Üzleti idegen nyelvi kommunikáció gyakorlata I.* 31 óra

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

22.3.24. *Üzleti idegen nyelvi kommunikáció gyakorlata II.* 31 óra

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

22.3.25. *Szakmai szituációk gyakorlata* 31 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.

21.2.1. *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

21.2.2. *Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 1.*

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

21.2.3. *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

21.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, informatikai szaktanterem, gyakorlati helyszín.

21.4. 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 |

22. 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 az 5 éves képzésben – Összesen 62 óra

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

Szakmai tantárgy óraterve a 2 éves képzésben – Összesen 66 óra

- *1/13. évfolyam: 35 óra elmélet*
- *2/14. évfolyam: 31 óra elmélet*

A tantárgy a főszakképesítéshez kapcsolódik.

22.1. 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.

22.2. 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.

22.3. Témakörök

22.3.1. A vendéglátó üzlet létesítésének szabályai

12. évf./ 1/13.évf.

6 óra/ 7 óra

A jogrendszer fogalma, tagozódása
Kötelmi jog, szerződések típusai a vendéglátásban
A vállalkozások létrehozásának jogszabályi feltételei
Üzleti terv, finanszírozási formák

5/13. évf./ 2/14.évf.

7 óra/ 7 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

- 22.3.2. Humánerőforrás-gazdálkodás**
- 12. évf./ 1/13.évf. 3 óra/ 3 óra**
 Az üzlet működésének személyi feltételrendszere
 Humánerőforrással kapcsolatos jogi szabályozások
 Az üzlet létszámának meghatározása
 A munkaerő kiválasztásának folyamata
- 5/13. évf./ 2/14.évf. 6 óra/ 6 óra**
 Munkakörök meghatározása
 Munkaviszony létesítése
 Munkaköri leírások készítése
 A leltárfelelősségi megállapodás
 Munkaidő-beosztás készítése
 A dolgozók elszámoltatása, anyagi felelőssége
- 22.3.3. A vendéglátó üzlet működtetése, áruforgalmi folyamatok 12 óra/13 óra***
- 12. évf./1/13 évf. 6 óra/ 7 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
- 5/13.évf./2/14.évf. 6 óra/ 6 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
- 22.3.4. Üzleti kapcsolatok**
- 12. évf./1/13 évf. 7 óra/ 8 óra**
 A vendéglátó vállalkozások tevékenységének ellenőrzése (az ellenőrzés típusai)
 Hatósági kapcsolatok
 Hatósági ellenőrzések típusai
 Felkészülés a hatósági ellenőrzésekre
- 5/13. évf./2/14 évf. 6 óra/ 6 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)

22.3.5. Fogyasztóvédelem, környezetvédelem a vendéglátásban
12. évf./1/13 évf. 9 óra/ 10 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

5/13. évf./2/14 évf. 6 óra/ 6 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

22.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, informatika terem, taniroda

22.5. 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 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 beszédkésztség | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK | | |
| Pontosság | x | x |
| Felelősségtudat | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK | | |
| Határozottság | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK | | |
| Rendszerező képesség | x | x |
| Problémamegoldás, hibaelhárítás | | x |

23. Általános élelmiszerismeret tantárgy

0 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: 0 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.

23.1. A tantárgy tanításának célja

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

23.2. Témakörök

23.2.1. *Táplálkozástani ismeretek*

0 óra/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

23.2.2. *Környezetvédelmi ismeretek*

0 óra/0 óra*

A vendéglátó üzlet telepítésének környezetvédelmi feltételei

A vizek védelme

Környezeti elemek védelme

Veszélyes hulladékok

Zajvédelem

Környezettudatosság a vendéglátásban

23.2.3. *Fogyasztóvédelem*

0 óra/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 érdekképviseleti 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

23.2.4. Élelmiszerek csoportjai I. Elmélet 0 óra/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

23.2.5. Élelmiszerek csoportjai II. Elmélet 0 óra/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
Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználásuk
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, előállítása

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

23.2.6. Élelmiszerek csoportjai III. Elmélet

0 óra/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 édesítőszerk fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszerk emulgeálószerk, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószerk, 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

Alkoholtartamú 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, kiserelés, 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

23.3. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

23.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

23.5. A tantárgy értékelésének módja

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

24. Élelmiszerek a gyakorlatban tantárgy

0 óra/0 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 0 óra

- *9. évfolyam: 0 óra gyakorlat*
- *10. évfolyam: 0 óra gyakorlat*
- *11. évfolyam: 0 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.

24.1. 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.

24.2. Témakörök

25. Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat 11.évf.

0 óra/0 óra*

Gabonafélék felismerése

Malomipari termékek felismerése, érzékszervi vizsgálatuk, értékelésük

Lisztek minőségét meghatározó tényezők

Pekár-próba, siker vizsgálat

Konyhatechnológiai tulajdonságaik

Kenyerek, péksütemények, morzsák érzékszervi vizsgálata, jellemzése

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

Rizs, szárasztészták 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)
Szárított és zöldfűszerek felismerése
Fűszerkeverékek, ételízesítők a vendéglátásban, felismerésük, jellemzőik (mustárok, paradicsomszósok, paprikakrémek, szójaszós, wasabi, Worcestershire szós, Tabasco stb.)

26. Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat 11. évf.

0 óra/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
Baromfiúsok, 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

27. Élelmiszerek csoportjai III. gyakorlat 12..évf.

0 óra/0 óra*

Pörkölt kávészemek összehasonlítása, minősítése
Kávéital extrakt-tartalmának meghatározása refraktométerrel
Teafüvek, filteres teák, gyümölcssteák, 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

27.1. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

27.2. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

27.3. 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 higiéniája |
|--|---|
| 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 higiéniája, 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 |

28. Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniaja tantárgy

0 óra/0 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 0 óra

- *9. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *10. évfolyam: 0 óra elmélet*
- *11. évfolyam: 0 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.

28.1. A tantárgy tanításának célja

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

28.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

28.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

28.4. 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 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 |

29. Vendéglátó gazdálkodás elmélete tantárgy

0 óra/0 óra*

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

A tantárgy a mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

29.1. 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.

29.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

29.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

29.4. A tantárgy értékelésének módja

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

30. A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata tantárgy

67 óra/0 óra*

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

Szakmai tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 67 óra

- 9. évfolyam: 0 óra gyakorlat
- 10. évfolyam: 0 óra gyakorlat
- 11. évfolyam: 36 óra gyakorlat
- 12. évfolyam: 31 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 mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

30.1. 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.

30.2. Témakörök

31. Alap-, tömeg- és veszteségszámítások 11.évf.

6 óra/0 óra*

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

31.1.1. Viszonyszámok 11.évf.

10 óra/0 óra*

Százalékszámítás, kerekítés szabályai
Dinamikus viszonzszámok (Vd)
Bázis- és láncviszonzszám
Megoszlási viszonzszám (Vm)
Tervfeladat és tervteljesítési viszonzszám (Vtf, Vtt)

31.1.2. Árképzés 11.év

10 óra/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

Árendemény- és felárszámítás

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

31.1.3. Készletgazdálkodás 11.év

10 óra/0 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)

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)

31.1.4. Leltározás és elszámoltatás 12.év

10 óra/0 óra*

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

Készletváltozások: készletnövekedések, készletcsökkenések típusai, fogalmuk, bizonylatai (áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, anyaghányad, 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

31.1.5. Jövedelmezőség 12.év

12 óra/0 óra*

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

Bruttó és nettó bérköltség, járulékokkal (közterhekkal 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 (eredmény szint)

31.1.6. A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák

0 óra/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.)

31.1.7. Adózás a vendéglátásban 12.év

9 óra/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)

31.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

31.3. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

-

31.4. A tantárgy értékelésének módja

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

Utazás és turizmus tantárgy a szakgimnázium 11–12. évfolyama számára

242 óra

1. A tantárgy

A tantárgy óraterve az 5 éves képzésben – Összesen 242 óra

- 11. évfolyam: 5 óra 180 óra gyakorlat
- 12. évfolyam: 2 óra 62 óra gyakorlat

-

A tantárgy a mellék-szakképesítéshez kapcsolódik.

Az Utazás és turizmust (továbbiakban U&T) az Iskolafejlesztési Alapítvány vezette be Magyarországon a 90-es évek végén. Ez egy nemzetközi tantárgy, amelyet a világ 12 országában tanítanak (pl.: Kanada, Brazília, Írország, Oroszország, Jamaica, Dél-afrikai Köztársaság stb.). Magyarországon a Tinódi Gimnáziumon kívül, mindössze 9 középiskolában van U&T. A Tinódi Gimnázium a program indításának kezdetétől tagja az U&T-t tanító iskolák közösségének. A közismereti tantárgy szerkezete moduljellelű, célja a tapasztalati tanulás módszerének meghonosítása a hazai oktatásban. A tantárgy tanulása során a diákok közösen, egy csoportvezető segítségével, döntően problémafeladatok útján sajátítják el a tananyagot. Az elméleti oktatás helyett a gyakorlati feladatokon van a hangsúly. A tantárgy azért is különleges Magyarországon, mert a diákok a gyakorlati munkájukról megfelelő módon számot adva két számozott oklevelet is szerezhhetnek. Az egyik oklevél megszerzésének feltétele az órákon való jelenlét, és egy 50 órás nyári gyakorlat teljesítése valamilyen turisztikai vagy vendéglátói vállalkozásban. A másik oklevél a Global Travel and Tourism Partnership (GTTP) és az Institute of Travel and Tourism szervezetek által kiállított nemzetközi bizonyítvány, amely egy portfólió készítéséhez kötődik. A tantárgy jellegéből fakadóan a szoros kapcsolat alakult ki a tanulók és a helyi turisztikai partnerek között.

A tantárgy tananyaga csak digitálisan érhető el, amely regisztrációhoz kötött.

A tantárgyról további információ az alábbi linken érhető el:

<https://www.gttp-ut.hu/>

1.1. A tantárgy tanításának célja

- Segíteni a magyar fiatalokat abban, hogy kulturált és igényes turistákká ill. vendéglátókká váljanak
- növelni az esélyt arra, hogy a tovább nem tanulók az idegenforgalom területén tudjanak elhelyezkedni;
- pályaválasztási orientáció
- átfogó képet adni a hazai és nemzetközi idegenforgalmi üzletág lehetőségeiről és legfontosabb jellemzőiről.
- A program feladataival és tartalmával is arra ösztönöz tanulókat és pedagógust, hogy külső információ-forrásokat keressen és használjon. Ehhez van szükség a partnervállalatok hálózatára, olyan cégek segítségére amelyek felismerve a program fontosságát, szívesen segítenek a munkában. Ez a helyi gyakorlattal való szoros kapcsolat teszi a programot világszerte praktikus hasznossá.

- A program végén a tanulók oklevelet kapnak.
- Lehetőség van a nemzetközi üzleti partnerek által jóváhagyott Passport to the World tananyag tanulására is. Ennek sikeres elsajátítása után a diákok angol nyelvű oklevelet kapnak, amely igazolja az elsajátított kompetenciákat.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy a korábbi években tanult közismereti és szakmai tantárgyak tartalmaira épül, de fontos szerepe van a gyakorlati tapasztalatoknak is a tananyag elsajátításában.

1.3. Modulok

A tantárgy modul jellegű. Az első 4 modul tanítása kötelező, a továbbiak választhatók. A programgazda, az Iskolafejlesztési Alapítvány nem írja elő azt, hogy melyik modullal kell a tantárgyat kezdeni és, hogy mennyi órát kell, az egyes modulokra rászánni. Az alábbiakban leírt információk így inkább ajánlások. A Passport modul az Utazás&Turizmus tananyag kiegészítő eleme, szintén csak választható.

11. évfolyam

180 óra

1.3.1. Első modul: Idegenforgalom a számok tükrében

50 óra

Turisztikai alapfogalmak
 Nemzetközi turizmus
 Európa idegenforgalma
 A magyar idegenforgalom jellemzői
 Idegenforgalom a gazdaságban
 Jövedelemtermelő képesség
 Népeségmegtartás és foglalkoztatás
 Turizmus és természeti környezet
 Szelíd idegenforgalom
 Turizmus és az épített környezet
 A világ öröksége
 A turizmus és a társadalmi környezet

Első modul: Az idegenforgalom legfontosabb sajátosságai

Szezonalitás
 Krízisérzékenység
 Versenyhelyzet és kedvezmények
 Utazásszervezés
 Az idegenforgalom kis- és nagykereskedői
 Az utazási irodák kínálata
 Belföldi utak
 Külföldi utak
 Helyfoglalási rendszerek
 Idegenforgalmi szakvásárok

1.3.2. Második modul: Az utazási döntést befolyásoló tényezők

40 óra

A turisztikai vonzerő
 A környezet minősége
 Magyarország vonzereje
 Egy ország imázsa
 Utazási szokások

Turisztikai kínálat
Az árak
A biztonság
Egyedi jellemzők

Második modul: A szervezett utak legfontosabb típusai

A hivatásturizmus
Üzleti utazások
Konferencia turizmus
Incentive turizmus
Vallási turizmus
Ifjúsági turizmus
Egészségturizmus
Gyógyturizmus
Wellness turizmus
Aktív turizmus

1.3.3. Harmadik modul: Szállodák és szálláshelyek

40 óra

Szállodaláncok
Kastély- és kúriaszállók
Üdülőfalvak
Time-sharing rendszer
Apartmanok, apartmanházak
Kempingek
Ifjúsági házak
Falusi turizmus

Harmadik modul: Közlekedés

A légi közlekedés
A légitársaságok
A repülőterek és a légi irányítás
A légi utasok
A vasúti közlekedés
Vízi közlekedés – üdülőhajók
Vitorlás és motoros jachtok
Folyami hajózás, Kompok
A közúti forgalom - Az úthálózat
Az autós turizmus
Helyi, városi közlekedés

1.3.4. Negyedik modul: Programszervezés

30 óra

A világkiállítások
Fesztiválok és ünnepi rendezvények
Sportrendezvények
Bálok és karneválok
Múltidéző történelmi játékok

Negyedik modul: Vendégváró létesítmények

Szabadidő- és témaparkok
Kaszinók
Golfpályák
Városi séták
Gyárak és üzemek

Múzeumok
Borutak
Védett természeti területek
Aktív pihenés a természetben
Garantált programok

1.3.5. Ötödik modul: Környezetvédelem, Ökoturizmus

20 óra

A fenntartható fejlődés
A hulladékok problémája
A levegő minősége
A turizmus által érintettek és a fenntarthatóság
A turizmus hatásainak mérése
Az állampolgári felelősség
Az élő természet védelme
Az idegenforgalom energiafelhasználása
Az ökoturizmus
Ivóvíz és szennyvíz
Közlekedés és légszennyezés
Kormányzati lehetőségek
Az önkormányzatok lehetőségei
Mindig a zöld úton

12. évfolyam

62 óra

1.3.6. Hatodik modul: Vállalkozás

30 óra

A piac általános sajátosságai
Az idegenforgalmi termék
A piac mozgása
Az igények és a kínálat jellemzői
Nosztalgia és illúzió
Kulturális és rendezvényturizmus
A turizmus legújabb formái
A gazdasági környezet, jogszabályok
A társadalom gazdasági helyzete
A konkurencia
Az Európai Unió hatásai a turizmusra
Az ötlettől az üzleti lehetőségig. A spontán ötlet
A piaci lehetőségek felismerése
A lehetőségek tervszerű keresése
Mások ötletei is megvalósíthatók
A vállalkozó és a vállalkozás
Vállalkozási formák
Egyéni vállalkozás
Társas vállalkozások
Üzleti terv
A termék életpályája és a termékkínálat
A vállalat működése

Alkalmazkodás és profilváltás
Ha rosszul megy az üzlet

1.3.7. Hetedik modul: Marketing

20 óra

A marketingtervezés
A felmérés és az elemzés
Marketingcélok
A termék
Az ár
Konkurencia és az árverseny
A termék értékesítése - Az értékesítés módjai
Az új értékesítési csatorna
A nyilvánosság előtti megjelenés
A termék bevezetése
A reklám
A public relations
Piacbefolyásolás
Ha lenne egy saját cégem

1.3.8. Nyolcadik modul: Falusi turizmus

12 óra

A falusi vendégfogadás sajátosságai
A falusi turizmus újjáéledése Nyugat-Európában
Magyar falvak az idegenforgalomban
A vendégváró ház
A kert
A gazdaság
A vendéglátó teendői
Egyedül nem megy
Az én fogadóm

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem. Számítógépes terem internetkapcsolattal. Taniroda

1.5. 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 (sörccsap, kávégép, 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 betélapok behelyezése.
- Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).
- Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálca fogás gyakorlása.
- Felszolgálat általános szabályainak alkalmazása (jobbkez-szabály, bemutatás, kínálás, szervírozás, lerámolás).

Különböző felszolgálási módok 1.

- Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálat.
- 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, újraterítés.”

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: hõn tartás, adagolás, tálalás, díszítés

–

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

- Nyers és hõkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.
- Zöldségfélébõl, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélébõl és gyümölcsökbõl különbözõ sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gõzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.
- Hagyományos és új trendeket követõ főzelékek készítése.
- Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthetõ egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.

–

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

–

- Húslevesek, erõlevesek, 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.)
- Egyszerû és összetett sűrített levesek
- Püré-, krém- és nyáklevesek
- Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek
- Sűrített levesek betéteinek készítése (pl.: galuska, vajjas galuska, burgonyagombóc)

–

– **Meleg elõételek és sós tésztaételek készítése**

–

- Zöldség- és főzelékfélébõl tojásokból, tésztafélébõl, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérû állatokból készíthetõ meleg elõételek és rizottók készítése
- Egyszerû gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztõs tésztákból készíthetõ sós tésztaételek.

–

– **Emlõs házi állatokból készíthetõ ételek**

–

- Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeibõl különbözõ sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hõmérsékletû hõkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthetõ 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 beszédkészség 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

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

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

32.1. Tanításának célja

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

32.2. Értékelésének módja

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