

2.187.

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

a

XXVII. VENDÉGLÁTÓIPAR ágazathoz tartozó

54 811 01 VENDÉGLÁTÁSSZERVEZŐ

SZAKKÉPESÍTÉSHEZ

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

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

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet, és
- a(z) 54 811 01 számú, Vendéglátásszervező megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 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

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 6.20. Jéggép megléte csak ajánlott, nem kötelező. A 6.29 (pénztárgép) kiváltható bármely értékesítő programmal.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: nincs

V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szagimnáziumi 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 szagimnáziumi szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, összes órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés 9-12. középiskolai évfolyamokra jutó ágazati szagimnáziumi szakmai tantárgyainak tartalmával, összes óraszámával.

Szagimnáziumi képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám	éves óraszám
9. évfolyam	11 óra/hét	396 óra/év
10. évfolyam	12 óra/hét	432 óra/év
Ögy.		140 óra
11. évfolyam	10 óra/hét	360 óra/év
Ögy.		140 óra
12. évfolyam	10 óra/hét	310 óra/év
5/13. évfolyam	31 óra/hét	961 óra/év
Összesen:		2739 óra

Amennyiben a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló rendeletben a szagimnáziumok 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	31 óra/hét	1116 óra/év
Ögy		160 óra
2/14. évfolyam	31 óra/hét	961 óra/év
Összesen:		2237 óra

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

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszása évfolyamonként

40-60		1/A B	54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 4+1 éves, nappali rend szerinti képzés, heti óraszámos óraháló 2017. szeptember 1-jétől												
			Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatással												
			NAPPALI												
			9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		9-12.évf. összesen	5/13. évfolyam		9-13.évf. összesen	
36 hét		36 hét		31 hét		31 hét		31 hét							
heti	éves	heti	éves	heti	éves	heti	éves	heti	éves	heti		éves			
Ágazat	XXVII. Vendéglátóipar														
Szamacsoport	18. Vendéglátás-turisztika														
Elmélet - gyakorlat arány:	40-60														
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	5,5	198	4	144	2,5	90	3,5	108,5	540,5	12	372	912,5		
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.		0		0		0		0	0	0,5	15,5	15,5		
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.		0		0		0		0	0	2	62	62		
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	1,5	54	1	36		0		0	90		0	90		
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5	54	0,5	18		0		0	72		0	72		
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság alapjai	0,5	18		0		0		0	18		0	18		
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénéje		0	0,5	18		0		0	18		0	18		
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv		0		0		0	1	31	31		0	31		
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	0,5	18	1	36		0		0	54		0	54		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálat		0		0	0,5	18	1	31	49		0	49		
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés elmélete	1	36	0,5	18		0		0	54	4	124	178		
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés elmélete	0,5	18	0,5	18		0	0,5	15,5	51,5	3	93	144,5		
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete		0		0	1	36	1	31	67	1,5	46,5	113,5		
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Jogszabályok a vendéglátásban		0		0	1	36		0	36	1	31	67		
Szakmai elmélet:		5,5	198	4	144	2,5	90	3,5	108,5	540,5	12	372	912,5	33,32	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	5,5	198	8	288	7,5	270	6,5	201,5	957,5	19	589	1546,5		
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek a gyakorlatban	1	36	1	36		0		0	72		0	72		
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok gyakorlat	2	72	3	108		0		0	180		0	180		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálat gyakorlat		0		0	3	108	2	62	170		0	170		
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés gyakorlata	1,5	54	2	72	2	72	2,5	77,5	275,5	2	62	337,5		
11538-16 Vendéglátás marketingje	Marketing és kommunikáció a gyakorlatban		0		0		0	1	31	31	2	62	93		
11538-16 Vendéglátás marketingje	Alkalmazott számítástechnika		0		0		0	1	31	31	3	93	124		
11538-16 Vendéglátás marketingje	Ügyvitel		0		0		0		0	0	1	31	31		
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés gyakorlata	1	36	2	72	1	36		0	144	10	310	454		
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Szervezés és irányítás a vendéglátásban		0		0	1,5	54		0	54	1	31	85		
Szakmai gyakorlat:		5,5	198	8	288	7,5	270	6,5	201,5	957,5	19	589	1546,5		
Szakmai elmélet és gyakorlat:		11	396	12	432	10	360	10	310	1498	31	961	2459		
Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:					140		140			280			280		
Szakmai gyakorlat és összefüggő szakmai gyakorlat összes óraszám:													1826,5	66,68	
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen az összefüggő szakmai gyakorlattal:		198		428		518		263,5		1407,5	589		2739		

40-60	1/A B	54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 4+1 éves, esti munkarend szerinti képzés, heti óraszamos óraháló 2017. szeptember 1-jétől												
		Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatással												
		ESTI												
		9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		9-12.évf. összesen	5/13. évfolyam		9-13.évf. összesen	
36 hét		36 hét		31 hét		31 hét		31 hét						
heti	éves	heti	éves	heti	éves	heti	éves	heti	éves					
Ágazat	XXVII. Vendéglátóipar	3	108	2,5	90	1,5	54	2	62	314	6,5	201,5	515,5	
Szakmacsoport	18. Vendéglátás-turisztika		0		0		0		0	0	0,5	15,5	15,5	
Elmélet - gyakorlat arány:	40-60		0		0		0		0	0	0,5	15,5	15,5	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen													
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.		0		0		0		0	0	0,5	15,5	15,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.		0		0		0		0	0	0,5	15,5	15,5	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	0,5	18	0,5	18		0		0	36		0	36	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	0,5	18	0,5	18		0		0	36		0	36	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság alapjai	0,5	18		0		0		0	18		0	18	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiéniája		0	0,5	18		0		0	18		0	18	
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv		0		0		0	0,5	15,5	15,5		0	15,5	
11524-16 Felszolgálási alapok	Felszolgálási alapok	0,5	18	0,5	18		0		0	36		0	36	
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás		0		0	0,5	18	0,5	15,5	33,5		0	33,5	
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés elmélete	0,5	18	0,5	18		0		0	36	2,5	77,5	113,5	
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés elmélete	0,5	18	0	0		0	0,5	15,5	33,5	1,5	46,5	80	
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete		0		0	0,5	18	0,5	15,5	33,5	1	31	64,5	
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Jogszabályok a vendéglátásban		0		0	0,5	18		0	18	0,5	15,5	33,5	
Szakmai elmélet:		3	108	2,5	90	1,5	54	2	62	314	6,5	201,5	515,5	37,22
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	2,5	90	3,5	126	3,5	126	3	93	435	9,5	294,5	729,5	
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek a gyakorlatban	0,5	18	0,5	18		0		0	36		0	36	
11524-16 Felszolgálási alapok	Felszolgálási alapok gyakorlat	1	36	1,5	54		0		0	90		0	90	
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás gyakorlat		0		0	1,5	54	1	31	85		0	85	
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés gyakorlata	0,5	18	0,5	18	1	36	1	31	103	1	31	134	
11538-16 Vendéglátás marketingje	Marketing és kommunikáció a gyakorlatban		0		0		0	0,5	15,5	15,5	1	31	46,5	
11538-16 Vendéglátás marketingje	Alkalmazott számítástechnika		0		0		0	0,5	15,5	15,5	1,5	46,5	62	
11538-16 Vendéglátás marketingje	Ügyvitel		0		0		0		0	0	0,5	15,5	15,5	
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés gyakorlata	0,5	18	1	36	0,5	18		0	72	5	155	227	
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Szervezés és irányítás a vendéglátásban		0		0	0,5	18		0	18	0,5	15,5	33,5	
Szakmai gyakorlat:		2,5	90	3,5	126	3,5	126	3	93	435	9,5	294,5	729,5	
Szakmai elmélet és gyakorlat:		5,5	198	6	216	5	180	5	155	749	16	496	1245	
Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:					70		70			140			140	
Szakmai gyakorlat és összefüggő szakmai gyakorlat összes óraszám:													869,5	62,78
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen az összefüggő szakmai gyakorlattal:		90		196		250		124		660	294,5		1385	

40-60		1/C D		54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, heti óraszámos óraháló 2017. szeptember 1-jétől					
				Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatás nélkül					
				NAPPALI					
				1. évfolyam		2. évfolyam		1-2.évf. összesen	
				36 hét		31 hét			
Ágazat	XXVII. Vendéglátóipar	heti	éves	heti	éves				
Szakmacsoport	18. Vendéglátás-turisztika								
Elmélet - gyakorlat arány:	40-60								
A fő szakképesítésre vonatkozóan:		Összesen	13	468	12	372	840		
11499-12 Foglalkoztatás II.		Foglalkoztatás II.		0	0,5	15,5	15,5		
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)		Foglalkoztatás I.		0	2	62	62		
11561-16 Gazdálkodási ismeretek		Vendéglátó gazdálkodás elmélete	3	108		0	108		
11518-16 Élelmiszerismeret		Általános élelmiszerismeret	2	72		0	72		
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Élelmiszerbiztonság alapjai	0,5	18		0	18		
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Vendéglátás higiénéje	0,5	18		0	18		
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Értékesítés elmélete	1,5	54	4	124	178		
11539-16 Vendéglátó ételkészítés		Termelés elmélete	2	72	3	93	165		
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban		Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete	2,5	90	1,5	46,5	136,5		
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban		Jogszabályok a vendéglátásban	1	36	1	31	67		
Szakmai elmélet:			13	468	12	372	840	37,55	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:		Összesen	18	648	19	589	1237		
11518-16 Élelmiszerismeret		Élelmiszerek a gyakorlatban	2	72		0	72		
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Értékesítés gyakorlata	5	180	1	31	211		
11538-16 Vendéglátás marketingje		Marketing és kommunikáció a gyakorlatban	1	36	2	62	98		
11538-16 Vendéglátás marketingje		Alkalmazott számítástechnika	1	36	3	93	129		
11538-16 Vendéglátás marketingje		Ügyvitel		0	1	31	31		
11539-16 Vendéglátó ételkészítés		Termelés gyakorlata	3,5	126	9	279	405		
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban		Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata	3	108	2	62	170		
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban		Szervezés és irányítás a vendéglátásban	2,5	90	1	31	121		
Szakmai gyakorlat:			18	648	19	589	1237		
Szakmai idegen nyelv			4	144	4	124	268		
Szakmai elmélet és gyakorlat:			31	1116	31	961	2077		
Szakmai elmélet és gyakorlat és idegen nyelv:			35	1260	35	1085	2345		
Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:				160			160		
Szakmai gyakorlat és összefüggő szakmai gyakorlat összes óraszám:							1397	62,45	
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen az összefüggő szakmai gyakorlattal:							2237		
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen az összefüggő szakmai gyakorlat és idegen nyelv:							2505		

40-60		1/C D		54 811 01 Vendéglátásszervező munkatárs szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, heti óraszám 30 óra, óraháló 2017. szeptember 1-jétől				
				Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatás nélkül				
				ESTI				
				1. évfolyam		2. évfolyam		1-2.évf. összesen
				36 hét		31 hét		
Ágazat	XXVII. Vendéglátóipar			heti	éves	heti	éves	
Szakmacsoport	18. Vendéglátás-turisztika							
Elmélet - gyakorlat arány:	40-60							
A fő szakképesítésre vonatkozóan:		Összesen		7	252	6	186	438
11499-12 Foglalkoztatás II.		Foglalkoztatás II.			0	0,5	15,5	15,5
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)		Foglalkoztatás I.			0	0,5	15,5	15,5
11561-16 Gazdálkodási ismeretek		Vendéglátó gazdálkodás elmélete		1,5	54		0	54
11518-16 Élelmiszerismeret		Általános élelmiszerismeret		1	36		0	36
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Élelmiszerbiztonság alapjai		0,5	18		0	18
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Vendéglátás higiénéje		0,5	18		0	18
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Értékesítés elmélete		1	36	2	62	98
11539-16 Vendéglátó ételkészítés		Termelés elmélete		1	36	1,5	46,5	82,5
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban		Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete		1,5	54	1	31	85
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban		Jogszabályok a vendéglátásban		0,5	18	0,5	15,5	33,5
Szakmai elmélet:			7,5	270	6	186	456	39,58
A fő szakképesítésre vonatkozóan:		Összesen		9	324	10	310	634
11518-16 Élelmiszerismeret		Élelmiszerek a gyakorlatban		1	36		0	36
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Értékesítés gyakorlata		2,5	90	0,5	15,5	105,5
11538-16 Vendéglátás marketingje		Marketing és kommunikáció a gyakorlatban		0,5	18	1	31	49
11538-16 Vendéglátás marketingje		Alkalmazott számítástechnika		0,5	18	2	62	80
11538-16 Vendéglátás marketingje		Ügyvitel			0	0,5	15,5	15,5
11539-16 Vendéglátó ételkészítés		Termelés gyakorlata		1,5	54	4,5	139,5	193,5
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban		Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata		1,5	54	1	31	85
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban		Szervezés és irányítás a vendéglátásban		1	36	0,5	15,5	51,5
Szakmai gyakorlat:			8,5	306	10	310	616	
Szakmai idegen nyelv			2	72	2	62	134	
Szakmai elmélet és gyakorlat:			16	576	16	496	1072	
Szakmai elmélet és gyakorlat és idegen nyelv:			18	648	18	558	1206	
Összefüggő szakmai gyakorlat összesen:				80			80	
Szakmai gyakorlat és összefüggő szakmai gyakorlat összes óraszám:							696	60,42
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen az összefüggő szakmai gyakorlattal:							1152	
Szakmai elmélet és gyakorlat összesen az összefüggő szakmai gyakorlat és idegen nyelv:							1286	

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi. A tantárgyakon belül fennmaradt 10%-os sávot, órakeretet a tananyag elmélyítésére, összegzésre, gyakorlásra és a csoportot alkotó tanulók/diákok készség és képességeihez igazodó egyéb tudáselmélyítő tevékenységekre fordítják a tanárok, oktatók.

Az időkeret fennmaradó része (szabadsáv) a kiadott szakmai programokban nem szerepel, így arról, annak szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában nem kell rendelkeznie.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

AZ INTÉZMÉNY KÉR MINDEN PEDAGÓGUST, OKTATÓT, A TANMENETEK KÉSZÍTÉSE SORÁN AZ ÓRAHÁLÓK ÓRASZÁMAIT VEGYÉK FIGYELEMBE!

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszása évfolyamonként

40-60		2/AB		54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 4+1 éves, nappali rend szerinti képzés, ÉVES óraszamos óraháló 2017. szeptember 1-jétől																
		Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatással																		
Ágazat		XXVII. Vendéglátóipar																		
		NAPPALI																		
Szakmacsoport		9.		10.			11.			12.		Szakgimnáziumi képzés összes óraszása	megszerezhető szakképe- stítéshez	Fő szakképesítéshez kapcsolódó összes órászám	5/13		A szakképzés összes óraszása			
Elmélet - gyakorlat arány:		e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy				e	gy				
A fő szakképesítésre vonatkozó:		Összesen			198	198	144	288	140	90	270	140	108,5	201,5	1498	448	1050	372	589	2459 + 280 =2739
		Összesen			396		432			360			310					961		
		Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)			Szakmai elmélet aránya: 3038 - 1546,5 - 280 = 1211,5 /40%/															
		Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)			Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 3038 - 1211,5 = 1826,5 /60%/															
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	15,5	0	15,5			
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek										0	3,5				3,5				
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése										0	4				4				
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés										0	4				4				
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség										0	4				4				
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	62	0	62			
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Nyelvtani rendszerezés 1										0	6				6				
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Nyelvtani rendszerezés 2										0	8				8				
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Nyelvi készségfejlesztés										0	24				24				
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Munkavállalói szókincs										0	22				24				
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	54	0	36	0		0	0		0	0	90	0	90	0	0	90			
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac	12		8								20					20			
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei	10		7								25					25			
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátás tárgyi feltételei	9		6								14					14			
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátás személyi feltételei	8		6								13					13			
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Adózás és ügyvitel a vendéglátásban	5															2			
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Alap-, tömeg- és veszteségszámítás	5															2			
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok	5															2			
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Árképzés és jövedelmezőség			3													2			
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálkodás és elszámoltatás			3													2			
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák			3													2			
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	54	0	18	0		0	0		0	0	72	0	72	0	0	72			
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozástani ismeretek	12										12					12			
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek	2										2					2			
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem	4										4					4			
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.	18										18					18			
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai II.	18										18					18			

40-60		2/AB		54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 4+1 éves, nappali rend szerinti képzés, ÉVES óraszamos óraháló 2017. szeptember 1-jétől															
		Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatással																	
		NAPPALI																	
		9.		10.			11.			12.		Szakgimnáziumi képzés összes órászáma	megszerezhető szakképesítéshez kapcsolódó összes órászám	Fő szakképesítéshez kapcsolódó összes órászám	5/13		A szakképzés összes órászáma		
		e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy				e	gy			
Ágazat		XXVII. Vendéglátóipar																	
Szakmacsoport		18. Vendéglátás-turisztika																	
Elmélet - gyakorlat arány:		40-60																	
A fő szakképesítésre vonatkozó:		Összesen		198	198	144	288	140	90	270	140	108,5	201,5	1498	448	1050	372	589	2459 + 280 =2739
		Összesen		396		432			360			961							
		Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)		Szakmai elmélet aránya: 3038 - 1546,5 - 280 = 1211,5 /40%/															
		Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)		Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 3038 - 1211,5 = 1826,5 /60%/															
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.			18									18					18	
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek a gyakorlatban	0	36	0	36		0	0		0	0	72	0	72		0	0	72	
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban I.		18									18						18	
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban II.		18									18						18	
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban III.				36							36						36	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság alapjai	18	0	0	0		0	0		0	0	18	0	18		0	0	18	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	3										3						3	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszer mikrobiológia	6										6						6	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Kémia-toxikológiai élelmiszerbiztonság	4										4						4	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5										5						5	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiéniéje	0	0	18	0		0	0		0	0	18	0	18		0	0	18	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Higiénia a vendéglátásban			10								10						10	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Személyi higiénia			3								3						3	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	HACCP, GHP			5								5						5	
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv	0	0	0	0		0	0		31	0	31	31	0		0	0	31	
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Szakmai kifejezések									10		10						10	
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Szakmai technológiák									10		10						10	
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Szakmai szituációk									11		11						11	
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	18	0	36	0		0	0		0	0	54	54	0		0	0	54	
11524-16 Felszolgálati alapok	Higiénia, HACCP, munkavédelem	2										2						2	
11524-16 Felszolgálati alapok	Kommunikáció, viselkedéskultúra	4										4						4	
11524-16 Felszolgálati alapok	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései	4										4						4	
11524-16 Felszolgálati alapok	Eszközismeret	8										8						8	
11524-16 Felszolgálati alapok	Értékesítési ismeret 1.			24								24						24	
11524-16 Felszolgálati alapok	Étel- és italismeret 1.			12								12						12	
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok gyakorlat	0	72	0	108		0	0		0	0	180	180	0		0	0	180	
11524-16 Felszolgálati alapok	Helyiség- és eszközismeret		10									10						8	
11524-16 Felszolgálati alapok	Eszközhasználat		20									20						16	
11524-16 Felszolgálati alapok	Értékesítés alapjai		42									42						30	
11524-16 Felszolgálati alapok	Italfelszolgálat				40							40						30	
11524-16 Felszolgálati alapok	Különböző felszolgálati módok 1.				68							68						60	
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálat	0	0	0	0		18	0		31	0	49	49	0		0	0	49	

40-60		2/AB		54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 4+1 éves, nappali rend szerinti képzés, ÉVES óraszamos óraháló 2017. szeptember 1-jétől																	
		Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatással																			
		NAPPALI																			
		9.		10.			11.			12.		Szakgimnáziumi képzés összes órászáma	megszerezhető szaktépe-sítéshez	Fő szakképesítéshez kapcsolódó összes óraszám	5/13		A szakképzés összes órászáma				
		e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy				e	gy					
Ágazat		XXVII. Vendéglátóipar																			
Szakmacsoport		18. Vendéglátás-turisztika																			
Elmélet - gyakorlat arány:		40-60																			
A fő szakképesítésre vonatkozó:		Összesen		198	198	144	288	140	90	270	140	108,5	201,5	1498	448	1050	372	589	2459 + 280 =2739		
		Összesen		396		432			360			961									
		Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)		Szakmai elmélet aránya: 3038 - 1546,5 - 280 = 1211,5 /40%/																	
		Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)		Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 3038 - 1211,5 = 1826,5 /60%/																	
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Étel- és italismeret 2.						6						6					6			
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Értékesítési ismeret 2.						12						12					12			
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás									10		10					10				
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés									8		8					8				
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek									13		13					13				
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás gyakorlat	0	0	0	0		0	108		0	62	170	170	0		0	0	170			
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Nyitás előtti teendők							36				36					36				
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Különböző felszolgálási módok 1.							72				72					72				
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Különböző felszolgálási módok 2.										32	32					32				
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Különleges éttermi munka										20	20					20				
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban										10	10	0	54			10				
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés elmélete	36	0	18	0		0	0		0	0	54					124	0	178		
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Vendéglátó értékesítés alapjai	12										12					48		60		
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Ételek, italok értékesítése I.	24		9								23					38		61		
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Ételek, italok értékesítése II.			9								9	0	275,5			38		47		
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés gyakorlata	0	54	0	72		0	72		0	77,5	275,5					0	62	337,5		
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés előkészítő műveletei		54		22							76							76		
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Ételek, italok értékesítése I.				50						37,5	87,5						31	118,5		
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Ételek és italok értékesítése II.							72				40	112	0	31			31		143	
11538-16 Vendéglátás marketingje	Marketing és kommunikáció a gyakorlatban	0	0	0	0		0	0		0	31	31	0			31		0	62	93	
11538-16 Vendéglátás marketingje	A piac elemzésének módszerei és az eredmények gyakorlati alkalmazásának lehetőségei a vendéglátásban										9	9							31		40
11538-16 Vendéglátás marketingje	A marketing mix meghatározása										7	7							14		21
11538-16 Vendéglátás marketingje	A marketingkommunikáció a vendéglátásban										8	8							8		16
11538-16 Vendéglátás marketingje	Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai										7	7		0	31			9		16	
11538-16 Vendéglátás marketingje	Alkalmazott számítástechnika	0	0	0	0		0	0		0	31	31					0	93	124		
11538-16 Vendéglátás marketingje	Informatika a vendéglátásban										16	16					72		88		
11538-16 Vendéglátás marketingje	Kimutatások, statisztikák, levelek készítése										7	7					11		18		
11538-16 Vendéglátás marketingje	Az internetes marketing, a közösségi média szerepe										8	8					10		18		
11538-16 Vendéglátás marketingje	témakör4											0	0	0					0		
11538-16 Vendéglátás marketingje	Ügyvitel	0	0	0	0		0	0		0	0	0					0	31	31		
11538-16 Vendéglátás marketingje	Iratkezelés											0					10		10		
11538-16 Vendéglátás marketingje	Jegyzőkönyv készítése											0				10		10			

40-60		2/AB		54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 4+1 éves, nappali rend szerinti képzés, ÉVES óraszamos óraháló 2017. szeptember 1-jétől																		
		Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatással																				
		NAPPALI																				
		9.		10.			11.			12.		Szakgimnáziumi képzés összes óraszám	megszerezhető szaktépe-sítéshez	Fő szakképesítéshez kapcsolódó összes óraszám	5/13		A szakképzés összes óraszám					
		e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy				e	gy						
Ágazat	XXVII. Vendéglátóipar																					
	18. Vendéglátás-turisztika																					
	40-60																					
	Elmélet - gyakorlat arány:																					
Szakmacsoport	A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	198	198	144	288	140	90	270	140	108,5	201,5	1498	448	1050	372	589	2459 + 280 =2739				
	Összesen	396		432		360		310			961											
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	Szakmai elmélet aránya: 3038 - 1546,5 - 280 = 1211,5 /40%/																				
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 3038 - 1211,5 = 1826,5 /60%/																				
11538-16 Vendéglátás marketingje	Jelentések, kimutatások, szerződéstípusok												0				11	11				
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés elmélete	18	0	18	0		0	0		15,5	0	51,5	0	51,5		93	0	144,5				
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Üzemi ismeretek	8		0								8				20		28				
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények I.	10		3								13				15		28				
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények II.			15					15,5		30,5				58		88,5					
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés gyakorlata	0	36	0	72		0	36		0	0	144	0	144		0	310	454				
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények gyakorlata I.		18		48						66					70	136					
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények gyakorlata II.		18		24			18			60					120	180					
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények gyakorlata III.							18			18					120	138					
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete	0	0	0	0		36	0		31	0	67	0	67		46,5	0	113,5				
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció I.						10				10					30		40				
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció II.						11			16		27				16,5		43,5				
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Szakmai szituációk						15			15		30						30				
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Jogszabályok a vendéglátásban	0	0	0	0		36	0		0	0	36	0	36		31	0	67				
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	A vendéglátó üzlet elindítása						14					14				15		29				
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	A vendéglátó üzlet működtetése						16					16				16		32				
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Fogyasztóvédelem, biztonság a vendéglátásban						6					6						6				
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Szervezés és irányítás a vendéglátásban	0	0	0	0		0	54		0	0	54	0	54		0	31	85				
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Humánerőforrás-gazdálkodás							16				16					10	26				
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Üzleti kapcsolatok							20				20					10	30				
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Áruforgalmi folyamatok							18				18						11	29			
		198	198	144	288	0	90	270	0	108,5	201,5	1498	484	1014	372	589	2459	280				
																	###	2739				
																	280					
																	###					

40-60		2/AB		54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 4+1 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszamos óraháló 2017. szeptember 1-jétől																			
		Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatással																					
		ESTI																					
		9.		10.			11.			12.		Szakgimnáziumi képzés összes órászáma	megszerzhető szakképésítéshez	Fő szakképesítéshez kapcsolódó összes óraszám	5/13		A szakképzés összes órászáma						
		e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy				e	gy							
Ágazat		XXVII. Vendéglátóipar																					
Szakmacsoport		18. Vendéglátás-turisztika																					
Elmélet - gyakorlat arány:		40-60																					
A fő szakképesítésre vonatkozó:		Összesen		108	90	90	126	70	54	126	70	62	93	749	206	543	201,5	294,5	1245 + 140 =1385				
		Összesen		198		216			155			496											
		Szakmai elmélet aránya: 1534,5 - 1394,5 - 140 = 616 /40%/																					
		Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 1534,5 - 616 = 918,5 /60%/																					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0		15,5	0	15,5					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek														4		4						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése														4		4						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskeresés														4		4						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség														3,5		3,5						
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0		15,5	0	15,5					
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Nyelvtani rendszerezés 1														4		4						
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Nyelvtani rendszerezés 2														4		4						
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Nyelvi készségfejlesztés														4		4						
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Munkavállalói szókincs														3,5		3,5						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	18	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36		0	0	36					
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac	3		4								7					7						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei	3		3,5								6,5					6,5						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátás tárgyi feltételei	2		3								5					5						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátás személyi feltételei	2		3								5					5						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Adózás és ügyvitel a vendéglátásban	4										4					4						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Alap-, tömeg- és veszteségszámítás	2										2					2						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok	2										2					2						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Árképzés és jövedelmezőség			1,5								1,5					1,5						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálkodás és elszámoltatás			1,5								1,5					1,5						
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák			1,5								1,5					1,5						
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	18	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36		0	0	36					
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozástani ismeretek	4										4					4						
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek	1										1					1						
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem	2										2					2						
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.	5										5					5						
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai II.	6										6					6						
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.			18								18					18						
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek a gyakorlatban	0	18	0	18	0	0	0	0	0	0	0			0	36		0	0	36			
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban I.		9									9					9						
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban II.		9									9					9						
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban III.				18							18					18						
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság alapjai	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	18	0	0	18				

40-60		2/AB		54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 4+1 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszamos óraháló 2017. szeptember 1-jétől																								
		Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatással																										
		ESTI																										
		9.		10.			11.			12.		Szakgimnáziumi képzés összes órászáma	megszerzhető szakképessítéshez	Fő szakképesítéshez kapcsolódó összes óraszám	5/13		A szakképzés összes órászáma											
		e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy				e	gy												
Ágazat		XXVII. Vendéglátóipar																										
Szakmacsoport		18. Vendéglátás-turisztika																										
Elmélet - gyakorlat arány:		40-60																										
A fő szakképesítésre vonatkozó:		Összesen										108	90	90	126	70	54	126	70	62	93	749	206	543	201,5	294,5	1245 + 140 =1385	
		Összesen										198		216			216			155					496			
		Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)										Szakmai elmélet aránya: 1534,5 - 1394,5 - 140 = 616 /40%/																
		Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)										Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 1534,5 - 616 = 918,5 /60%/																
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Élelmiszerbiztonságról általában										3										3					3	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Élelmiszer mikrobiológia										6										6					6	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Kémia-toxikológiai élelmiszerbiztonság										4										4					4	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok										5										5					5	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Vendéglátás higiéniéje										0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	18	0	0	18
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Higiénia a vendéglátásban												10								10					10	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Személyi higiénia												3								3					3	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		HACCP, GHP												5								5					5	
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv		Pincér szakmai idegen nyelv										0	0	0	0	0	0	0	0	15,5	0	15,5	15,5	0	0	0	15,5	
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv		Szakmai kifejezések																	5		5					5		
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv		Szakmai technológiák																	5		5					5		
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv		Szakmai szituációk																	5,5		5,5					5,5		
11524-16 Felszolgálási alapok		Felszolgálási alapok										18	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	36
11524-16 Felszolgálási alapok		Higiénia, HACCP, munkavédelem										2										2					2	
11524-16 Felszolgálási alapok		Kommunikáció, viselkedéskultúra										4										4					4	
11524-16 Felszolgálási alapok		Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései										4										4					4	
11524-16 Felszolgálási alapok		Eszközismeret										8										8					8	
11524-16 Felszolgálási alapok		Értékesítési ismeret 1.												12								12					12	
11524-16 Felszolgálási alapok		Étel- és italismeret 1.												6								6					6	
11524-16 Felszolgálási alapok		Felszolgálási alapok gyakorlat										0	36	0	54	0	0	0	0	0	0	0	90			90	0	0
11524-16 Felszolgálási alapok		Helyiség- és eszközismeret												5								5			5			
11524-16 Felszolgálási alapok		Eszközhasználat												10								10			10			
11524-16 Felszolgálási alapok		Értékesítés alapjai												21								21			21			
11524-16 Felszolgálási alapok		Italfelszolgálás													20							20			20			
11524-16 Felszolgálási alapok		Különböző felszolgálási módok 1.													34							34			34			
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek		Felszolgálás										0	0	0	0	0	18	0	0	15,5	0	33,5	33,5	0	0	0	33,5	
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek		Étel- és italismeret 2.														6					6					6		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek		Értékesítési ismeret 2.														12					12					12		
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek		Étlapszerkesztés, étrend összeállítás																5		5					5			
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek		Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés																4		4					4			
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek		Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek																6,5		6,5					6,5			
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek		Felszolgálás gyakorlat										0	0	0	0	0	0	54	0	0	31	85	85	0	0	85		

40-60		2/AB		54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 4+1 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszamos óraháló 2017. szeptember 1-jétől																															
		Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatással																																	
		ESTI																																	
Ágazat		XXVII. Vendéglátóipar																																	
Szakmacsoport		18. Vendéglátás-turisztika																																	
Elmélet - gyakorlat arány:		40-60																																	
		e		gy		e		gy		ögy		e		gy		ögy		e		gy		Szakgimnáziumi képzés összes órászáma	megszerzhető szakképesítéshez	Fő szakképesítéshez kapcsolódó összes órászám	5/13		A szakképzés összes órászáma								
A fő szakképesítésre vonatkozó:		Összesen		108		90		90		126		70		54		126		70		62		93		749		206		543		201,5		294,5		1245 + 140 =1385	
		Összesen		198		216		70		216		70		155		749		206		543		496													
		Elméleti órászámok (arány ögy-vel)		Szakmai elmélet aránya: 1534,5 - 1394,5 - 140 = 616 /40%/																															
		Gyakorlati órászámok (arány ögy-vel)		Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 1534,5 - 616 = 918,5 /60%/																															
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek		Nytás előtti teendők									18											18										18			
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek		Különböző felszolgálási módok 1.									36											36										36			
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek		Különböző felszolgálási módok 2.																			16	16										16			
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek		Különleges éttermi munka																			10	10										10			
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek		Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban																			5	5										5			
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Értékesítés elmélete		18	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36							77,5	0		113,5			
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Vendéglátó értékesítés alapjai		6																	6							30	0		36				
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Ételek, italok értékesítése I.		12		9															21							23	0		44				
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Ételek, italok értékesítése II.				9															9							24,5	0		33,5				
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Értékesítés gyakorlata		0	18	0	18	0	0	36	0	0	0	31	103													0	31		134				
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Értékesítés előkészítő műveletei			18		3														21										21				
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Ételek, italok értékesítése I.					15														11	26							15,5		41,5				
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Ételek és italok értékesítése II.								36				20	56														15,5		71,5				
11538-16 Vendéglátás marketingje		Marketing és kommunikáció a gyakorlatban		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15,5	15,5													0	31		46,5				
11538-16 Vendéglátás marketingje		A piac elemzésének módszerei és az eredmények gyakorlati alkalmazásának lehetőségei a vendéglátásban												4,5	4,5														15,5		20				
11538-16 Vendéglátás marketingje		A marketing mix meghatározása												3,5	3,5														7		10,5				
11538-16 Vendéglátás marketingje		A marketingkommunikáció a vendéglátásban												4	4														4		8				
11538-16 Vendéglátás marketingje		Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai												3,5	3,5														4,5		8				
11538-16 Vendéglátás marketingje		Alkalmazott számítástechnika		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15,5	15,5													0	46,5		62				
11538-16 Vendéglátás marketingje		Informatika a vendéglátásban												8	8														36		44				
11538-16 Vendéglátás marketingje		Kimutatások, statisztikák, levelek készítése												3,5	3,5														5,5		9				
11538-16 Vendéglátás marketingje		Az internetes marketing, a közösségi média szerepe												4	4														5		9				
11538-16 Vendéglátás marketingje		témakör4																													0				
11538-16 Vendéglátás marketingje		Ügyvitel		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0												0	15,5		15,5				
11538-16 Vendéglátás marketingje		Iratkezelés																											5		5				
11538-16 Vendéglátás marketingje		Jegyzőkönyv készítése																											5		5				
11538-16 Vendéglátás marketingje		Jelentések, kimutatások, szerződéstípusok																											5,5		5,5				
11539-16 Vendéglátó ételkészítés		Termelés elmélete		18	0	0	0	0	0	0	0	0	15,5	0	33,5													46,5	0		80				
11539-16 Vendéglátó ételkészítés		Üzemi ismeretek		8										8	8														10		18				
11539-16 Vendéglátó ételkészítés		Alapkészítmények I.		10										10	10														7,5		17,5				
11539-16 Vendéglátó ételkészítés		Alapkészítmények II.											15,5		15,5														29		44,5				
11539-16 Vendéglátó ételkészítés		Termelés gyakorlata		0	18	0	36	0	0	18	0	0	0	0	0	72	0	72	0	72	0	155	227												

40-60		2/AB		54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 4+1 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszamos óraháló 2017. szeptember 1-jétől																				
		Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatással																						
		ESTI																						
		9.		10.			11.			12.		Szakgimnáziumi képzés összes órászáma	megszerzhető szakképesítéshez	Fő szakképesítéshez kapcsolódó összes órászám	5/13		A szakképzés összes órászáma							
		e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy				e	gy								
Ágazat	XXVII. Vendéglátóipar	Összesen		108	90	90	126	70	54	126	70	62	93	749	206	543	201,5	294,5	1245 + 140 =1385					
		Összesen		198		216			216	155		496												
		Szakmai elmélet aránya: 1534,5 - 1394,5 - 140 = 616 /40%/																						
		Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 1534,5 - 616 = 918,5 /60%/																						
Szakmacsoport	18. Vendéglátás-turisztika	Elmélet - gyakorlat arány:		40-60																				
		A fő szakképesítésre vonatkozó:																						
		Összesen																						
		Összesen																						
Elmélet - gyakorlat arány:		40-60																						
A fő szakképesítésre vonatkozó:																								
Gyakorlati órászámok (arány ögy-vel)		Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 1534,5 - 616 = 918,5 /60%/																						
11539-16 Vendéglátó ételkészítés		Alapkészítmények gyakorlata I.			9		24						33				35	68						
11539-16 Vendéglátó ételkészítés		Alapkészítmények gyakorlata II.			9		12			9			30				60	90						
11539-16 Vendéglátó ételkészítés		Alapkészítmények gyakorlata III.								9			9				60	69						
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban		Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete		0	0	0	0	0	18	0	0	15,5	0	33,5	0	33,5	31	0	64,5					
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban		Üzleti idegen nyelvi kommunikáció I.							5				5	20				25						
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban		Üzleti idegen nyelvi kommunikáció II.							5,5			8	13,5	11				24,5						
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban		Szakmai szituációk							7,5			7,5	15					15						
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban		Jogsabályok a vendéglátásban		0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	18	0	18	15,5	0	33,5					
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban		A vendéglátó üzlet elindítása							7				7	7,5				14,5						
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban		A vendéglátó üzlet működtetése							8				8	8				16						
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban		Fogyasztóvédelem, biztonság a vendéglátásban							3				3					3						
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban		Szervezés és irányítás a vendéglátásban		0	0	0	0	0	0	18	0	0	0	18	0	18	0	15,5	33,5					
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban		Humán erőforrás-gazdálkodás								4			4				5	8						
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban		Üzleti kapcsolatok								10			10				5	15						
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban		Áruforgalmi folyamatok								4			4				5,5	9,5						
				108	90	90	126	0	54	126	0	62	93	749	260	489	201,5	294,5	1245					
															749			140						
																	1245	1385						
																	140							
																	1385							

40-60		2/CD			54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszamos óraháló 2017. szeptember 1-jétől			
					Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatás nélkül			
					NAPPALI			
Ágazat Szakmacsoport Elmélet - gyakorlat arány:	XXVII. Vendéglátóipar		36 hét		31 hét		A szakképzés összes óraszama	
	18. Vendéglátás-turisztika		1/13		2,/14			
	40-60		e	gy	ögy	e		gy
			468	648	160	372		589
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen		1116			961		2345 + 160 = 2505
	Összesen							
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)		Szakmai elmélet aránya: 840 /37,55%/					
Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)		Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 1397 /62,45%/						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.		0	0		15,5	0	15,5
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek		0	0		4	0	4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése		0	0		4	0	4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskereső		0	0		4	0	4
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség		0	0		3,5	0	3,5
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.		0	0		62	0	62
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Nyelvtani rendszerezés 1		0	0		8	0	8
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Nyelvtani rendszerezés 2		0	0		8	0	8
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Nyelvi készségfejlesztés		0	0		22	0	22
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Munkavállalói szókincs		0	0		24	0	24
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete		108	0		0	0	108
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac		8	0		0	0	8
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei		10	0		0	0	10
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátás tárgyi feltételei		9	0		0	0	9
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátás személyi feltételei		9	0		0	0	9
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Adózás és ügyvitel a vendéglátásban		20			0	0	20
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Alap-, tömeg- és veszteségszámítás		17			0	0	17
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok		10			0	0	10
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Árképzés és jövedelmezőség		15			0	0	15
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálkodás és elszámoltatás		10			0	0	10
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák		10			0	0	10
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret		72	0		0	0	72
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozástani ismeretek		12	0		0	0	12
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek		2	0		0	0	2
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem		4	0		0	0	4
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.		18	0		0	0	18
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai II.		18	0		0	0	18
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.		18	0		0	0	18
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek a gyakorlatban		0	72		0	0	72
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban I.		0	24		0	0	24
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban II.		0	24		0	0	24
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban III.		0	24		0	0	24

40-60		2/CD			54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszamos óraháló 2017. szeptember 1-jétől			
					Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatás nélkül			
					NAPPALI			
Ágazat Szakmacsoport Elmélet - gyakorlat arány:	XXVII. Vendéglátóipar		36 hét		31 hét		A szakképzés összes óraszama	
	18. Vendéglátás-turisztika		1/13		2,/14			
	40-60		e	gy	ögy	e	gy	
			468	648	160	372	589	2345 + 160 = 2505
A fő szakképesítésre vonatkozó:		Összesen		1116		961		
		Összesen						
		Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)		Szakmai elmélet aránya: 840 /37,55%/				
		Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)		Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 1397 /62,45%/				
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság alapjai		18	0		0	0	18
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában		3	0		0	0	3
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszer mikrobiológia		6	0		0	0	6
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Kémia-toxikológiai élelmiszerbiztonság		4	0		0	0	4
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok		5	0		0	0	5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Vendéglátás higiénéje		18	0		0	0	18
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Higiénia a vendéglátásban		10	0		0	0	10
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Személyi higiénia		3	0		0	0	3
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	HACCP, GHP		5	0		0	0	5
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés elmélete		54	0		124	0	178
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Vendéglátó értékesítés alapjai		12	0		48	0	60
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Ételek, italok értékesítése I.		30	0		38	0	68
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Ételek, italok értékesítése II.		12	0		38	0	50
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés gyakorlata		0	180		0	31	211
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés előkészítő műveletei		0	60		0	0	60
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Ételek, italok értékesítése I.		0	60		0	15	75
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Ételek és italok értékesítése II.		0	60		0	16	76
11538-16 Vendéglátás marketingje	Marketing és kommunikáció a gyakorlatban		0	36		0	62	98
11538-16 Vendéglátás marketingje	A piac elemzésének módszerei és az eredmények gyakorlati alkalmazásának lehetőségei a vendéglátásban		0	10		0	31	41
11538-16 Vendéglátás marketingje	A marketing mix meghatározása		0	8		0	14	22
11538-16 Vendéglátás marketingje	A marketingkommunikáció a vendéglátásban		0	10		0	8	18
11538-16 Vendéglátás marketingje	Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai		0	8		0	9	17
11538-16 Vendéglátás marketingje	Alkalmazott számítástechnika		0	36		0	93	129
11538-16 Vendéglátás marketingje	Informatika a vendéglátásban		0	18		0	72	90
11538-16 Vendéglátás marketingje	Kimutatások, statisztikák, levelek készítése		0	8		0	11	19
11538-16 Vendéglátás marketingje	Az internetes marketing, a közösségi média szerepe		0	10		0	10	20
11538-16 Vendéglátás marketingje	témakör4		0	0		0	0	0
11538-16 Vendéglátás marketingje	Ügyvitel		0	0		0	31	31
11538-16 Vendéglátás marketingje	Iratkezelés		0	0		0	10	10
11538-16 Vendéglátás marketingje	Jegyzőkönyv készítése		0	0		0	10	10
11538-16 Vendéglátás marketingje	Jelentések, kimutatások, szerződéstípusok		0	0		0	11	11

40-60		2/CD			54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 2 éves, nappali munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámos óraháló 2017. szeptember 1-jétől		
					Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatás nélkül		
					NAPPALI		
Ágazat Szakmacsoport Elmélet - gyakorlat arány:	XXVII. Vendéglátóipar 18. Vendéglátás-turisztika 40-60	36 hét			31 hét		A szakképzés összes óraszama
		1/13			2,/14		
		e	gy	ögy	e	gy	
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	468	648	160	372	589	2345 + 160 = 2505
	Összesen	1116			961		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	Szakmai elmélet aránya: 840 /37,55%/					
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 1397 /62,45%/					
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés elmélete	72	0		93	0	165
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Üzemi ismeretek	20	0		20	0	40
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények I.	32	0		15	0	47
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények II.	20	0		58	0	78
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés gyakorlata	0	126		0	279	405
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények gyakorlata I.	0	40		0	60	100
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények gyakorlata II.	0	40		0	110	150
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények gyakorlata III.	0	46		0	109	155
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete	90	108		46,5	62	306,5
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció I.	20	25		30	20	95
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció II.	35	25		16,5	20	96,5
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Szakmai szituációk	35	58		0	22	115
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Jogszabályok a vendéglátásban	36	0		31	0	67
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	A vendéglátó üzlet elindítása	14	0		15	0	29
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	A vendéglátó üzlet működtetése	16	0		16	0	32
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Fogyasztóvédelem, biztonság a vendéglátásban	6	0		0	0	6
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Szervezés és irányítás a vendéglátásban	0	90		0	31	121
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Humán erőforrás-gazdálkodás	0	20		0	10	30
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Üzleti kapcsolatok	0	40		0	10	50
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Áruforgalmi folyamatok	0	30		0	11	41
	Szakmai idegen nyelv	144			124		268
		612	648	160	496	589	2345
						2505	

40-60		2/CD		54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől				
				Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatás nélkül				
				ESTI				
Ágazat Szakmacsoport Elmélet - gyakorlat arány:	XXVII. Vendéglátóipar	36 hét			31 hét		A szakképzés összes óraszám	
	18. Vendéglátás-turisztika	1/13			2,/14			
	40-60	e	gy	ögy	e	gy		
	A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	252	324	80	186	310	1206 + 80=1286
		Összesen	576			496		
Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)		Szakmai elmélet aránya: 438 /38,02%/						
Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)		Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 714 /61,98%/						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0	0	15,5	0	15,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek	0	0	0	4	0	4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkaviszony létesítése	0	0	0	4	0	4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Álláskereső	0	0	0	4	0	4	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Munkanélküliség	0	0	0	3,5	0	3,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	0	0	0	15,5	0	15,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Nyelvtani rendszerezés 1	0	0	0	4	0	4	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Nyelvtani rendszerezés 2	0	0	0	4	0	4	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Nyelvi készségfejlesztés	0	0	0	4	0	4	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Munkavállalói szókincs	0	0	0	3,5	0	3,5	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	54	0	0	0	0	54	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A gazdálkodás elemei, a piac	4	0	0	0	0	4	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei	5	0	0	0	0	5	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátás tárgyi feltételei	4,5	0	0	0	0	4,5	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátás személyi feltételei	4,5	0	0	0	0	4,5	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Adózás és ügyvitel a vendéglátásban	10	0	0	0	0	10	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Alap-, tömeg- és veszteségszámítás	8,5	0	0	0	0	8,5	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Viszonyszámok	5	0	0	0	0	5	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Árképzés és jövedelmezőség	7,5	0	0	0	0	7,5	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Készletgazdálkodás és elszámoltatás	5	0	0	0	0	5	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák	5	0	0	0	0	5	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	36	0	0	0	0	36	
11518-16 Élelmiszerismeret	Táplálkozástani ismeretek	6	0	0	0	0	6	
11518-16 Élelmiszerismeret	Környezetvédelmi ismeretek	1	0	0	0	0	1	
11518-16 Élelmiszerismeret	Fogyasztóvédelem	2	0	0	0	0	2	
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I.	9	0	0	0	0	9	
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai II.	9	0	0	0	0	9	
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai III.	9	0	0	0	0	9	
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek a gyakorlatban	0	36	0	0	0	36	
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban I.	0	12	0	0	0	12	
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban II.	0	12	0	0	0	12	
11518-16 Élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban III.	0	12	0	0	0	12	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság alapjai	18	0	0	0	0	18	

40-60		2/CD		54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől						
				Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatás nélkül						
				ESTI						
Ágazat		XXVII. Vendéglátóipar		36 hét			31 hét		A szakképzés összes óraszama	
Szakmacsoport		18. Vendéglátás-turisztika		1/13			2,/14			
Elmélet - gyakorlat arány:		40-60		e	gy	ögy	e	gy		
A fő szakképesítésre vonatkozó:		Összesen		252	324	80	186	310	1206 + 80=1286	
		Összesen		576			496			
		Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)		Szakmai elmélet aránya: 438 /38,02%/						
		Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)		Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 714 /61,98%/						
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Élelmiszerbiztonságról általában		3	0	0	0	0	3	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Élelmiszer mikrobiológia		6	0	0	0	0	6	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Kémia-toxikológiai élelmiszerbiztonság		4	0	0	0	0	4	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok		5	0	0	0	0	5	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Vendéglátás higiénéje		18	0	0	0	0	18	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Higiénia a vendéglátásban		10	0	0	0	0	10	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		Személyi higiénia		3	0	0	0	0	3	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek		HACCP, GHP		5	0	0	0	0	5	
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Értékesítés elmélete		36	0	0	62	0	98	
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Vendéglátó értékesítés alapjai		8	0	0	24	0	32	
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Ételek, italok értékesítése I.		20	0	0	19	0	39	
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Ételek, italok értékesítése II.		8	0	0	19	0	27	
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Értékesítés gyakorlata		0	90	0	0	15,5	105,5	
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Értékesítés előkészítő műveletei		0	30	0	0	0	30	
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Ételek, italok értékesítése I.		0	30	0	0	7,5	37,5	
11520-16 Vendéglátó kereskedelem		Ételek és italok értékesítése II.		0	30	0	0	8	38	
11538-16 Vendéglátás marketingje		Marketing és kommunikáció a gyakorlatban		0	18	0	0	31	49	
11538-16 Vendéglátás marketingje		A piac elemzésének módszerei és az eredmények gyakorlati alkalmazásának lehetőségei a vendéglátásban		0	5	0	0	15,5	20,5	
11538-16 Vendéglátás marketingje		A marketing mix meghatározása		0	4	0	0	7	11	
11538-16 Vendéglátás marketingje		A marketingkommunikáció a vendéglátásban		0	5	0	0	4	9	
11538-16 Vendéglátás marketingje		Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai		0	4	0	0	4,5	8,5	
11538-16 Vendéglátás marketingje		Alkalmazott számítástechnika		0	18	0	0	62	80	
11538-16 Vendéglátás marketingje		Informatika a vendéglátásban		0	9	0	0	36	45	
11538-16 Vendéglátás marketingje		Kimutatások, statisztikák, levelek készítése		0	4	0	0	15	19	
11538-16 Vendéglátás marketingje		Az internetes marketing, a közösségi média szerepe		0	5	0	0	11	16	
11538-16 Vendéglátás marketingje		témakör4		0	0	0	0	0	0	
11538-16 Vendéglátás marketingje		Ügyvitel		0	0	0	0	15,5	15,5	
11538-16 Vendéglátás marketingje		Iratkezelés		0	0	0	0	5	5	
11538-16 Vendéglátás marketingje		Jegyzőkönyv készítése		0	0	0	0	5	5	
11538-16 Vendéglátás marketingje		Jelentések, kimutatások, szerződéstípusok		0	0	0	0	5,5	5,5	
11539-16 Vendéglátó ételkészítés		Termelés elmélete		36	0	0	46,5	0	82,5	
11539-16 Vendéglátó ételkészítés		Üzemi ismeretek		10	0	0	10	0	20	

40-60		2/CD			54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítés 2 éves, esti munkarend szerinti képzés, ÉVES óraszámok óraháló 2017. szeptember 1-jétől		
					Szakgimnáziumi képzés közismereti oktatás nélkül		
					ESTI		
Ágazat Szakmacsoport Elmélet - gyakorlat arány:	XXVII. Vendéglátóipar	36 hét			31 hét		A szakképzés összes óraszám
	18. Vendéglátás-turisztika	1/13			2,/14		
	40-60	e	gy	ögy	e	gy	
		252	324	80	186	310	
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	576			496		1206 + 80=1286
	Összesen						
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	Szakmai elmélet aránya: 438 /38,02%/					
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	Szakmai és összefüggő szakmai gyakorlat aránya: 714 /61,98%/					
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények I.	16	0	0	7,5	0	23,5
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények II.	10	0	0	29	0	39
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés gyakorlata	0	54	0	0	139,5	193,5
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények gyakorlata I.	0	20	0	0	30	50
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények gyakorlata II.	0	20	0	0	55	75
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Alapkészítmények gyakorlata III.	0	14	0	0	54,5	68,5
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete	54	54	0	31	31	170
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció I.	14	12,5	0	15	10	51,5
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció II.	20	12,5	0	16	10	58,5
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Szakmai szituációk	20	29	0	0	11	60
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Jogszabályok a vendéglátásban	18	0	0	15,5	0	33,5
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	A vendéglátó üzlet elindítása	7	0	0	7,5	0	14,5
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	A vendéglátó üzlet működtetése	8	0	0	8	0	16
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Fogyasztóvédelem, biztonság a vendéglátásban	3	0	0	0	0	3
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Szervezés és irányítás a vendéglátásban	0	36	0	0	15,5	51,5
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Humán erőforrás-gazdálkodás	0	8	0	0	5	13
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Üzleti kapcsolatok	0	16	0	0	5	21
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Áruforgalmi folyamatok	0	12	0	0	5,5	17,5
	Szakmai idegen nyelv	72			62		134
		342	306	80	248	310	1206
						1286	

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi. A tantárgyakon belül fennmaradt 10%-os sávot, órakeretet a tananyag elmélyítésére, összegzésre, gyakorlásra és a csoportot alkotó tanulók/diákok készség és képességeihez igazodó egyéb tudáselmélyítő tevékenységekre fordítják a tanárok, oktatók.

Az időkeret fennmaradó része (szabadsáv) a kiadott szakmai programokban nem szerepel, így arról, annak szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában nem kell rendelkeznie. A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie. AZ INTÉZMÉNY KÉR MINDEN PEDAGÓGUST, OKTATÓT, A TANMENETEK KÉSZÍTÉSE SORÁN AZ ÓRAHÁLÓK ÓRASZÁMAIT VEGYÉK FIGYELEMBE!

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
Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat	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 óra/15 óra*

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

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

3 óra/3 óra

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, 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, pihenőidők, szabadság.

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

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (táv munka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), 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, képviselő 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.

Álláskereső módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresőben), Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat segítségével történő álláskereső, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).
Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

1.3.4. Munkanélküliség

4 óra/4 óra

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

Álláskeresői ellátások („passzív eszközök”): álláskeresői járadék és nyugdíj előtti álláskeresői segély. Utazási költségterítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat: a nemzetgazdasági miniszter által vezetett minisztérium, a fővárosi és megyei kormányhivatal foglalkoztatási, munkaerő-piaci feladatokat ellátó szervezeti egységei, valamint a fővárosi és megyei kormányhivatal járási (fővárosi kerületi) hivatalának foglalkoztatási, munkaerő-piaci feladatokat ellátó szervezeti egységei és ezek által ellátott feladatok.

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, álláskeresői tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

1.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás) Tanterem

1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x			
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat			x	

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	

1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		
2.2.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre		x		
2.3.	Tesztfeladat megoldása		x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) 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:	
bemutakozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
alapadatokat 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

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

2.1. A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok 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 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve az állásinterjúhoz kapcsolódóan a legalapvetőbb mondat szerkesztési eljárások elsajátítása révén. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 6 alapvető, a mindennapi életéhez 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

6óra/6 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 diák a kérdésszerkesztés, a jelen, jövő és múlt idejű feltételes mód, illetve a módbeli segédigék (lehetőséget, kötelességet, szükségességet, tiltást kifejező) használatát eleveníti fel, amely révén idegen nyelven sokkal egzaktabb módon tud bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. A segédigék jelentéstartalmának precíz és pontos ismerete alapján alkalmas lesz arra, hogy tudjon tájékozódni a munkahelyi és szabadidő lehetőségekről. Precízen meg tudja majd fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. A kérdésfeltevés alapvető szabályainak elsajátítása révén alkalmassá válik a diák 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 mondat szerkesztési 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

24 óra/24 óra

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

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk során a diák rendszerezi az idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. E szókincszet 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 diák 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 cél nyelv 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 cél nyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

2.3.4. *Munkavállalói szókincs*

24 óra/24 óra

A 24 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 40 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák folyékonyan tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. Képes lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a cél nyelv orszáiban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését, illetve a szakmai önéletrajz és a motivációs levél megírásához szükséges rutint megszerzi. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincszet, 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 elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.

2.5.1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás			x	

3.	megbeszélés			x	
4.	vita			x	
5.	szemléltetés			x	
6.	projekt		x		
7.	kooperatív tanulás		x		
8.	szerepjáték		x		
9.	házi feladat	x			
10.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.5.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélikrás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal	x			
4.3.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

2.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) 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	Vendéglátó gazdálkodás gyakorlata
FELADATOK		
Választékot állít össze, árlapot készít	X	X
Figyelemmel kíséri az árukészletet	X	X
Ellenőrzi a napi árukészletet	X	X
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását	X	X
Rendelést állít össze	X	X
Árut vesz át	X	X
Leltározási feladatokat végez	X	X
Bizonylatokat állít ki	X	X
Standol	X	X
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki	X	X
Jelenléti ívet vezet	X	X
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást	X	X
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz	X	X
Anyaghányadot, kalkulációt készít	X	X
Veszteségszámításokat végez	X	X
Gazdálkodási számításokat végez	X	X
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít	X	X
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény és a költségek alakulását	X	X
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit	X	X
SZAKMAI ISMERETEK		
Jövedelmezőség	X	X
A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)	X	X
Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)	X	X
Az eredmény elemzése (eredményszint)	X	X
Készletgazdálkodás	X	X
Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)	X	X
Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása	X	X
Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)	X	X
Elszámoltatás	X	X

Leltárhiány, többlet értelmezése	X	X
Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése	X	X
Raktár elszámoltatása	X	X
Termelés elszámoltatása	X	X
Létszám és bérghazdálkodás	X	X
A létszámszükséglet nagysága és összetétele	X	X
A létszám hatékonysági mutatószámok és kiszámításuk: az átlagos állományi létszám, átlagos dolgozói létszám, váltás, váltás intenzitás, termelékenység.	X	X
Bérghazdálkodás lényege, szerepe a gazdálkodásban	X	X
Az élőmunka költségei	X	X
Bérghazdálkodási mutatószámok és kiszámításuk: átlagbér, bérszínvonal, bérhányad, bérköltség és vonzatai	X	X
SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Olvasott szakmai szövegt megértése	X	X
Szakmai nyelvű íráskészség	X	X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X
Szakmai nyelvű beszéd-készség	X	X
Elemi számolási készség	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	X	X
Szorgalom, igyekezet	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Közérthetőség	X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Tervezési képesség	X	X
Rendszerző képesség	X	X
Áttekintő képesség	X	X

3. Vendéglátó gazdálkodás elmélete tantárgy**36 óra/36 óra***

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

3.1. A tantárgy tanításának célja

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

3.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

A tantárgy tananyag-tartalma felhasználja a közismeretben elsajátított matematikai alapokat és kapcsolódik az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy témaköréhez.

3.3. Témakörök**3.3.1. A gazdálkodás elemei, a piac****20 óra/8 óra**

A gazdálkodás alapfogalmai

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

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

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

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

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

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

A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

3.3.2. A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei

25 óra/10 óra

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

Beszerezés (árufröcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglaltások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc) Szerződéskötés, árurendelés, 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)

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

Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)

Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)

Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.) A témakör részletes kifejtése

3.3.3. Vendéglátás tárgyi feltételei

14 óra/9 óra

Vendéglátás üzei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)

Üzletkörök (melegkonyha vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek...)

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

A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezése.

3.3.4. Vendéglátás személyi feltételei

13 óra/9 óra

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

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)

Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei

Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei

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

Bérezési formák (minimálbér, alaphér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)

3.3.5. Adózás és ügyvitel a vendéglátásban

5 óra/20 óra

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

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

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás

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

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 ív)

Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyongegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás

Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...)

Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra

Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő...)

3.3.6. Alap-, tömeg- és veszteségszámítás

5 óra/17 óra

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

3.3.7. Viszonyszámok

5 óra/10 óra

Bázis- és láncviszonyszám

Százalékszámítás kerekítés szabályai

Megoszlási viszonzszám

3.3.8. Árképzés és jövedelmezőség

3 óra/15 óra

Árkialakítás szempontjai

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

ÁFA számítás

Árképzés, árkialakítás

Árengedmény- és felárszámítás

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

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)

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

Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása

Az eredmény elemzése (eredményszint)

3.3.9. Készletgazdálkodás és elszámoltatás

3 óra/10 óra

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

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban) Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása

3.3.10. A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák

3 óra/10 óra

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

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT)

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, BT, KFT alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás			x	
3.	megbeszélés		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	házi feladat	x			

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel		x		-

1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			-
2.2.	Leírás készítése	x			-
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			-
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			-
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			-
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			-
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			-
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése	x			-
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			-
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-

3.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) 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
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 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
Alapízést 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

72 óra/72 óra*

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

4.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A tanulók megtanulják az emésztés folyamatát. A minden napi tevékenysége során használja az emberiség tápanyag és energia szükségletének megtanult szabályait. Képes lesz értékelni az élelmiszereket. A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

4.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

4.3. Témakörök

4.3.1. Táplálkozási ismeretek

12 óra/12 óra

Táplálkozás jelentősége:

Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra

Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások

Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások

Befejező műveletek

Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

4.3.2. Környezetvédelmi ismeretek

2 óra/2 óra

Vizek védelme

Környezeti elemek védelme

Veszélyes hulladék

Zajvédelem

4.3.3. Fogyasztóvédelem

4 óra/4 óra

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

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

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

4.3.4. Élelmiszerek csoportjai I.

18 óra/18 óra

Alap ízeket befolyásoló anyagok:

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok

Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése

Só jellemzése felhasználása

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

Fűszerek:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása

Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése A tej, tejkészítmények, (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

Tojás:

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékek

Tojás érzékszervi vizsgálata

Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és síkervizsgálata

Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése

Szárastészták: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír hártya, tepertő, állati eredetű olajok) jellemzése felhasználása

Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajok, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

4.3.5. Élelmiszerek csoportjai II.

18 óra/18 óra

Hús, húsipari termékek:

Húst szolgáltató állatok, húskészítmények összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húskészítmények és belsőségeinek jellemzése

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

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása

Vadak jellemzése:

Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása

Egyéb hidegvérű állatok fajtái, felhasználása.

Zöldségek:

Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása

Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása

Gyümölcsök:

Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása

Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása

Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele

Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

4.3.6. Élelmiszerek csoportjai III.

18 óra/18 óra

Édesipari termékek:

Kakaópor előállítása, fajtái, zsíradéktartalma, felhasználása

Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása

Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása

Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

Koffein tartalmú élelmiszerek:

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

Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

Italok:

Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval

Párlatok

Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása

Adalékanyagok:

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése

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 felhasználása

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

4.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

4.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

4.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	-
2.	elbeszélés	x			-
3.	kiselőadás		x		-
4.	vita		x		-

5.	megbeszélés			x	-
6.	szemléltetés			x	-
7.	projekt		x		-
8.	kooperatív tanulás		x		-
9.	házi feladat	x			-

4.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differentiálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoportbontás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		

4.6. A tantárgy értékelésének módja

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

5. Élelmiszerek a gyakorlatban tantárgy**54 óra/72 óra***

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

5.1. A tantárgy tanításának célja

Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

5.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

5.3. Témakörök

5.3.1. *Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban I.*

18 óra/24 óra

Alap ízeket befolyásoló anyagok:

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok

Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése

Só jellemzése felhasználása

Ecet jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)

Fűszerek:

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása

Tej és termékeinek:

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése A tej, tejkészítmények, (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

Tojás:

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei

Tojás érzékszervi vizsgálata

Malomipari termékek:

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata

Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése

Száraztészta: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

Zsiradékok:

Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír hár, tepertő, állati eredetű olajok) jellemzése felhasználása

Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajok, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

5.3.2. *Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban II.*

18 óra/24 óra

Hús, húsipari termékek:

Húst szolgáltató állatok, húsek összetétele táplálkozás élettani jelentősége, 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 felhasználása.

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása

Vadak jellemzése:

Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása

Egyéb hidegvérű állatok fajtái, felhasználása.

Zöldségek:

Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása

Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása

Gyümölcsök:

Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása

Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása

Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele

Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

5.3.3. *Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban III.*

18 óra/24 óra

Édesipari termékek:

Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása

Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása

Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása

Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

Koffein tartalmú élelmiszerek:

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

Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

Italok:

Alkoholtartalmú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval

Párlatok

Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása

Adalékanyagok:

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése

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 felhasználása

Kényelmi anyagok:

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

5.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem, iskolai tanműhely.

5.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

5.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete	Alkalmazandó eszközök és
---------	-----------------------------------	---	--------------------------

		egyéni	csoport	osztály	felszerelések
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás		x		
4.	vita		x		
5.	megbeszélés			x	
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	házi feladat	x			

5.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Vizsgálati tevékenységek körében				
4.1.	Anyagminták azonosítása		x		
4.2.	Tárgyminták azonosítása		x		

5.6. A tantárgy értékelésének módja

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

A11519-16 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 alapjai	Vendéglátás higiénije
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	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	x
Alkalmazza a diétás szabályokat	x	x
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x	x
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat	x	x
Alkalmazza az élelmiszerekben levő allergénekre vonatkozó szabályokat	x	x
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x	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	x
Betartja és betartatja a HACCP előírásait	x	x
Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat	x	x
Megtanulja és alkalmazza a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x	x
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket	x	x

Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz	x	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x	x
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Élelmiszerek tápértékének megőrzése	x	x
Mikroorganizmusok jellemzői	x	x
Élelmiszereredetű megbetegedések	x	x
Élelmiszerek tartósítása	x	x
Élelmiszer vizsgálat	x	x
Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	x	x
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	x	x
A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei	x	x
Személyi higiénia	x	x
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei	x	x
Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	x	x
Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiéniája, kritikus pontok ellenőrzése	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		
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x

6. Élelmiszerbiztonság alapjai tantárgy**18 óra/18 óra***

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

6.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulókkal megismertetni az élelmiszerbiztonsági alapfogalmakat, felelős magatartás kialakítása, az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél. Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása.

A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

6.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

6.3. Témakörök**6.3.1. Élelmiszerbiztonságról általában****3 óra/3 óra**

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság

Élelmiszer minőség

Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)

Élelmiszer nyomon követhetőség

Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében

Vállalkozói felelősség

Hatósági felügyelet

Fogyasztói magatartás

Élelmiszerlánc biztonsági stratégia

6.3.2. Az élelmiszer mikrobiológia

6 óra/6 óra

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei

Mikroorganizmusok csoportosítása

Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)

Szennyeződés

Romlás, romlást okozó mikrobák

Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok

Élelmiszer eredetű megbetegedések

Ételmérgezés

Ételfertőzés

Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében

Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók

Az élelmiszerek romlása

A tartósítás fogalma

Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei

Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei

6.3.3. Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság

4 óra/4 óra

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról

Kémiai szennyezők az élelmiszerekben

Állatgyógyászati szermaradékok

Peszticid maradékok

Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozott bifenilek)

Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)

Zsírban, olajban sütés szabályai

Csomagoló anyagok

Élelmiszerrel érintkező felületek

Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok

Tengeri és édesvízi biotoxinok

Hisztamin

Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok

Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok

Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban

Mérgező állatok,

Mérgező növények

6.3.4. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok

5 óra/5 óra

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája

Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok

A GHP helye és szerepe a szabályozásban

Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv

A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye

Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)

Speciális területekre vonatkozó jogszabályok

Vendéglátás és közétkeztetés

Ételmérgezés, ételfertőzés

Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

6.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szaktanterem

6.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

6.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	házi feladat	x			

6.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)v

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése	x	x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			

2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel			x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
3.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Anyagminták azonosítása		x		

6.6. A tantárgy értékelésének módja

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

7. Vendéglátás higiéniája tantárgy

18 óra/18 óra*

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

7.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos HACCP szabályok elméleti háttérének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A tanulók megtanulják és tudatosan használják a korszerű személyi higiénia minden előírását a munkahelyükön és a minden napi életben.

Nincsen előtanulmányi követelmény.

7.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

7.3. Témakörök

7.3.1. *Higiénia a vendéglátásban*

10 óra/10 óra

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

Személyi higiénia

Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása

Vendéglátó tevékenység, ételkészítés előállítás személyi feltételei

Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek

7.3.2. *Személyi higiénia*

3 óra/3 óra

Jelentősége az ételkészítésbiztonságban

Személyi és tárgyi feltételek

A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása
Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
Betegségek, sérülések
Egészségügyi alkalmasság
Látogatók, karbantartók
Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során

7.3.3. HACCP, GHP

5 óra/5 óra

A témakör részletes kifejtése
A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai

7.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, laboratórium

7.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

7.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	-
2.	elbeszélés	x			-
3.	kiselőadás			x	-
4.	megbeszélés		x		-
5.	vita		x		-
6.	szemléltetés			x	-
7.	projekt		x		-

7.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			-
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		-
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	-
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	-
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			-
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	-
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		-
2.2.	Leírás készítése		x		-
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	-

2.4.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		-
2.5.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		-
2.6.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		-
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		-
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		-
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		-
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		-

7.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) 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 beszédképességet	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
Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	x
Éttermi gépek, berendezések nevei és feladatainak ismerete idegen nyelven	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

8. Pincér szakmai idegen nyelv tantárgy**31 óra/31 óra***

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

8.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban használt szakmai szókinccs elsajátítása, alkalmazása.

Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása.

A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

8.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyag tartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a saját szakmai modulok tartalmaihoz.

8.3. Témakörök**8.3.1. Szakmai kifejezések****10 óra/10 óra**

Gasztronómia nyersanyagai

Ételek megnevezései

Cukrászkészítmények megnevezései

Italok megnevezései

Vendéglátóipari egységek és helyiségek

Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései

Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

8.3.2. Szakmai technológiák**10 óra/10 óra**

Ételkészítési technológiák

Cukrászati technológiák

Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai

8.3.3. Szakmai szituációk**11 óra/11 óra**

Kommunikáció a munkatársakkal

Etikett, protokoll alkalmazása

Kommunikáció a vendégekkel

Vendégek fogadása

Ajánlás idegen nyelven

Rendelésfelvétel idegen nyelven

Panaszkezelés

8.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás) Tanterem**8.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)****8.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	

3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

8.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		

8.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) 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 gyakorlat
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, sültésbepészítés)	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	x
Mindent megtesz a vendég elégedettségéért, kezeli a vendég esetleges panaszait	x	x
Nyugtát készít, fizetteti a vendéget	x	x
Folyamatosan biztosítja az áru-, anyag- és eszközutánpótlást	x	x
Az üzlet előírásai szerint standol, elszámol a bevétellel	x	x
Üzemen kívül helyezi a berendezéseket, gépeket és elvégzi az előírt tisztításukat, ápolásukat	x	x
Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után	x	x
Ügyel a munkakörnyezet tisztaságára	x	x
Ügyel a vagyonbiztonságra	x	x
Betartja a higiéniai, környezetvédelmi előírásokat, HACCP szabályokat	x	x

Betartja a munkavédelmi, baleset megelőzési és tűzrendészeti szabályokat	X	X
SZAKMAI ISMERETEK		
Eszköz meghatározás, eszközismeret	X	X
Vendéglátás értékesítési formái	X	X
Terítés fajtái	X	X
Étel és 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 beszédkésztség	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	X
Személyi és környezeti higiénia érvényesítése	X	X
Harmóniára és esztétikára való törekvés	X	X

9. Felszolgálási alapok tantárgy**54 óra/54 óra***

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

9.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, baleset megelőzési, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti és zárás utáni teendők megismerése. Az értékesítés eszközeinek

használata. Előkészületek az értékesítésre/felszolgálásra. Italok és ételek értékesítése/felszolgálása. Alapszintű ital- és ételismeret.

9.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

9.3. Témakörök

9.3.1. *Higiénia, HACCP, munkavédelem*

2 óra/2 óra

A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben.

Higiéniai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felszolgálás, terítés, elszállítás, kiszállítás, rendezvények, pohármosogatás, fehér mosogatás, polírozás, sörcsapolás, kávéfőzés, takarítás).

Szállítás, raktározás szabályai (ital, göngyöleg, textil, fogyóeszköz).

Hűtve tárolás szabályai, melegen tartás szabályai.

Égésügyi alkalmasság kritériumai.

Munka- és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás).

Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat).

9.3.2. *Kommunikáció, viselkedéskultúra*

4 óra/4 óra

A pincérrel szemben támasztott követelmények (megjelenés, ruházat, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok).

Etikett és protokoll szabályok ismerete.

Köszönési, megszólítási formák, kézfogás.

Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint).

A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés), vendégtípusok, hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások.

Kommunikáció a vendéggel (általános kommunikációs szabályok, kommunikáció az „à la carte” értékesítés során, kommunikáció a társas étkezéseken, kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken, kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken).

Értékesítési kommunikáció, kommunikáció a vendéggel, problémakezelés a napi tevékenység során, vendég reklamációk intézése.

Munkatársi kapcsolatok (alkalmazott - vezető, azonos beosztású).

9.3.3. *Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései*

4 óra/4 óra

A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.

Az értékesítőter részai (hall, értékesítő tér, office/pincérforgó, söntés, bár, különterem, terasz, kert).

Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsik, ital-kocsik, hűtőkocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők)

A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei (főző, sütő, pároló berendezések, hűtőszekrények, mélyhűtőszekrények, mélyhűtő-ládák, melegen-tartó eszközök, tűzhelyek, főzőzsámolyok, olajsütők, különböző vágó, aprító, szeletelő és formázó eszközök, a cukrászatban használt gépek, keverő, gyúró, dagasztó, egyetemes konyhagépek).

Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök (tisztító, koptató, daraboló eszközök, tisztító medencék, húsok darabolására, szeletelésére szolgáló eszközök a HACCP szabályai szerint).

A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök. Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák. Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök.

9.3.4. *Eszközismeret*

8 óra/8 óra

Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.

Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).

Váltások (egyszerű és különleges).

Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.

Italfelszolgálat eszközei

Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

9.3.5. *Értékesítési ismeret 1.*

24 óra/24 óra

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

A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben. A mediterrán nemzetek étkezési ideje, étkezési szokásai. Az üzleti reggeli, az üzleti ebéd. Színházi vacsora. A büfé-étkezések, a koktélparkok sajátos étel-ital kínálata és az azokhoz kapcsolódó értékesítési munka.

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista).

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.

Felszolgálat általános szabályai (felszolgálati szabályok a vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, az asztalra felhelyezés és az asztalról való „lerámolás” szabályai, az italok felszolgálatával kapcsolatos szabályok).

Üzletnyitás előtti előkészületek (átöltözés, vételezés, takarítás, gépek indítása, feltöltések) terítés előkészítése, terítés szabályai.

Felszolgálati módok (svájci, angol, francia, orosz).

Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (szükséges információk: a vendégek száma, vannak-e idősök vagy gyerekek, egyedi kívánságok, van-e különleges alkalom, ételérzékenységek, allergiák, fizetés módja, ételsor esetleges előzetes kiválasztása...).

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.

Számla kiegyenlítése, fizetési módok (nyugta, számla, hitelkártyával fizetés, átutalási számla).

Zárás utáni teendők (az értékesítőtér rendbetétele, előkészítése a másnapi nyitásra, a napi forgalom elszámolása, tűz-, baleset- és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).

Standolás, standív elkészítése, elszámolás.

9.3.6. *Étel- és italismeret 1.*

12 óra/12 óra

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok. Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.

Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hőbeáztatási műveletek).

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

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, koktélok 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.

9.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem / szaktanterem

9.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

9.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	üzlet- és piaci látogatás			x	

9.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				

3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
------	----------------------------	---	--	--	--

9.6. A tantárgy értékelésének módja

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

10. Felszolgálás alapjai gyakorlat tantárgy

144 óra/144 óra*

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

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 a Élelmiszerismeret modulok tananyagához kapcsolódnak.

10.3. Témakörök

10.3.1. Helyiség- és eszközismeret

8 óra/8 óra

Termelő helyiségek (raktárak: szárazáru, földes áru, hús, tojás, hal, göngyöleg, hulladék, előkészítők: zöldség, hús, hal, tojás, konyhák: meleg, hideg, tea, tészta, cukrász, kávé, közlekedő útvonalak, tálalóhelyiségek).

Értékesítő helyiségek (portál, szélfogó, hall és annak részei, értékesítő tér, bár, söntés, office/pincérforgó, különtermek, terasz, kert).

Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek).

Műszaki helyiségek.

Az értékesítés eszközeinek bemutatása (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák, váltások).

Egyéb kiegészítő eszközök (kisleltár, hűtővödrök, asztali lapát – kefe, chafing, stb.).

10.3.2. Eszközhasználat

16 óra/16 óra

Az értékesítés eszközeinek használata (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).

Váltások ételekhez.

Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.

Italfelszolgálás eszközei

Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

Tálalóeszközök helyes használata.

10.3.3. Értékesítés alapjai

30 óra/30 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 tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása.

Felhasználás általános szabályainak alkalmazása (jobbkez-szabály, bemutatás, szervírozás, lerámolás).

10.3.4. Italfelhasználás

30 óra/30 óra

Az italok felhasználásának általános szabályai.

Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).

Italok felhasználásának hőmérséklete (fehér borok, rosé borok, vörös borok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök...).

Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felhasználásában).

Borok felhasználása (bornyítás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).

Pezsgők felhasználása (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felhasználása (csapolt és üveges sörök).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felhasználása.

10.3.5. Különböző felhasználási módok 1.

60 óra/60 óra

Reggeli- és uzsonnaterítés és felhasználás.

Svájci (tányérszerviz) felhasználási mód (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).

Angol I-II. felhasználási mód (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).

Francia I-II. felhasználási mód.

10.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

10.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

10.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	szemléltetés		x		
2.	szimuláció		x		
3.	szerepjáték		x		

10.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
1.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
2.	Komplex információk körében				
2..1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			

2.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
4.2.	Műveletek gyakorlása		x		
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
5.2.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
5.3.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

10.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) 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 gyakorlat
FELADATOK		
Kapcsolatot tart kollégáival, más munkaterületekkel	x	x
Megszervezi a saját munkáját	x	x
Alkalomhoz illő étrendjavaslatot, italajánlatot állít össze	x	
Számítógépet kezel, menükártyát készít	x	x
Helyesen alkalmazza a protokoll előírásokat	x	x
Alkalmi terítéket készít	x	x
A rendelés és az alkalmazott felszolgálási mód alapján felszolgálást végez	x	x
Figyelemmel kíséri a felszolgálendő 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
Újra teríti 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 ital választékának 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 munka- védelmi, baleset megelőzési és tűzrendészeti szabályokat	x	x
Alkalmazza az új gasztronómiai trendeket	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Étrend, alkalmi étel-, italsor 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

49 óra/49 óra*

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

11.1. A tantárgy tanításának célja

Alkalomhoz 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. Étél- és italismeret 2.

6 óra/6 óra

Szárnyas húsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (fehér és barna húsu szárnyasokból készült ételek, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok).

Sertéshúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok).

Borjűhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok).

Marhahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok).

Bárány- és birkahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok).

Vadhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (nagyvadak, apróvadak, vadszárnyasok, apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módok).

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

Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módjainak ismertetése (éttermi meleg tészták, tányérdesszertek, cukrászkészítmények, sajtok, gyümölcsök).

11.3.2. Értékesítési ismeret 2.

12 óra/12 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...). Kiemelt figyelem a baleset- és tűzveszélyre, a személyi és tárgyi higiéniára!

Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák ismerete és alkalmazása.

Reform, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata.

11.3.3. Étlapszerkesztés, étrend összeállítás

10 óra/10 óra

Választékközlés eszközei (étlap, itallap, árlap, borlap, koktéllap, napi-heti betétlap, ártábla, tábla).

Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített).

Étlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).

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

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

Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása.

11.3.4. Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés

8 óra/8 óra

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás).

Szobaszerviz általános szabályai.

11.3.5. **Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek 13 óra/13 óra**

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

Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és pincér programok működése, kapcsolatai, adatbázisa (választék, ár, anyaghányad feltöltése, jelentések lekérése, statisztikák), elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (fizetési módok, elektronikus fizetési módok).

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

Tanterem / szaktanterem

11.5. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

11.5.1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	üzlet- és piaci látogatás			x	

11.5.2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

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

12. Felszolgálas gyakorlat tantárgy

170 óra/170 óra*

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

12.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók üzleti (piaci) környezetben mélyítik el szakmai gyakorlati ismereteiket. Részt vesznek az üzletnyitás előtti, a nyitva tartás alatti és zárás utáni feladatokban. Különböző felszolgálási módokban dolgoznak a tanulófelelős közvetlen irányításával, majd önállóan. Részt vesznek a rendezvények lebonyolításában. Részt vesznek a fizettetésben, számlázásban. A gyakorlatban használják az éttermi szoftvert.

12.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

12.3. Témakörök

12.3.1. Nyitás előtti teendők

36 óra/36 óra

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 foglалásokra), 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, csészék, aljak).

Söntés bekészítés (poharak, kancsók, dekantálók, kávé- teáscsészék).

Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.

Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).

Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemben kívül helyezése).

12.3.2. Különböző felszolgálási módok 1.

72 óra/72 óra

Reggeli terítés, reggeli felszolgálas.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

Vendég fogadása, ültetése.

Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.

Terítés, teríték kiegészítés.

Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).

Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.

Számlázás, fizettetés, elköszönés.

Asztal lerámolása, újraterítés.

Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).

Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

12.3.3. Különböző felszolgálási módok 2.

32 óra/32 óra

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.

Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezesek,) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

Szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár....

Szobaszerviz feladatok ellátása.

12.3.4. Különleges éttermi munka

20 óra/20 óra

Különleges alkalmi terítések és felszolgálati módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés...).

Alkalmi felszolgálati módok gyakorlása (tükörszerviz).

Új gasztronómiai és felszolgálati trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

12.3.5. Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban

10 óra/10 óra

Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).

Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.

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

Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).

Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.

HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap...).

12.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Szaktanterem

12.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

12.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	szemléltetés		x		
2.	szimuláció		x		
3.	szerepjáték		x		

12.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differentiálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
1.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			

1.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
2.	Komplex információk körében				
2.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
2.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység		x		
4.2.	Műveletek gyakorlása		x		
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
5.2.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
5.3.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

12.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) 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	Értékesítési gyakorlat
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, a vendégtípusokhoz való 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
Sütemények, hidegkonyhai és egyéb készítmények csomagolásának eszközei és szabályai	X	X
Árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemei, készítésének gyakorlati feladatai	X	X
A hűtővitrinek, pultok rendezésének, feltöltésének szabályai	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, éttermi számítógépes programok 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	X	X
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	X	X
Szakmai nyelvű beszédkésztség	X	X
Információforrások kezelése	X	X
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Külső megjelenés	X	X
Kommunikáció képesség	X	X
Rátermettség	X	X
Megbízhatóság	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Udvariasság	X	X
Hatékony kérdészés készsége		X
Rugalmasság	X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Rendszerező képesség	X	X
A környezet tisztántartása		X

13. Értékesítés elmélete tantárgy**242 óra/198 óra***

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

13.1. A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerik az értékesítés speciális, csak a vendéglátásra jellemző elemeit. Megtanulják elméleti szinten a szakszerű, biztonságos élelmiszerbiztonsági előírásokat. Általánosságban is megismerik a higiéniai szabályokat. Értelmezik a protokoll és etikett értékesítésben alkalmazandó szabályait. Alapvető, az értékesítéshez szükséges étel és ital ismeretre tesznek szert.

13.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**13.3. Témakörök****13.3.1. Értékesítés alapjai****72 óra/60 óra**

Az értékesítés fajtái, jellemzői.

Gépek, berendezések, eszközök és felszerelések használatának szabályai.

Az értékesítést előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formái, jellemzői.

Az értékesítés etikett és protokoll szabályai.

A vendégtípusok és bánásmód a vendégekkel.

A külföldi vendégek tájékoztatása, és bánásmód a külföldi vendégekkel.

Hazai és nemzetközi étkezési szokások, vallási előírások, az alkalmazás lehetőségei.

13.3.2. Ételek, italok értékesítése I.**104 óra/78 óra**

Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.

Alkoholmentes italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.

Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük szabályai.

A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának szabályai.

Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata.

13.3.3. Ételek és italok értékesítése II.**66 óra/60 óra**

A választék összeállításának szabályai.

Árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemei.

A termékek ajánlásának szabályai.

A menü elemei, összeállításának alapszabályai.

Étel-, italfelszolgálás módjai, szabályai.

13.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, pincér terem

13.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**13.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás			x	

4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szerepjáték		x		
10.	házi feladat			x	

13.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban			x	
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése		x		
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység	x			
5.2.	Műveletek gyakorlása	x			
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				

6.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
6.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
6.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
6.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

13.6. A tantárgy értékelésének módja

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

14. Értékesítés gyakorlata tantárgy

338 óra/211 óra*

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

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 nyersanyagokat, a fő étel és ital csoportokat. Elsajátítják a vendéggel való kommunikáció hatékony módját, fejlesztik problémamegoldó és konfliktuskezelő kompetenciáikat.

14.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

14.3. Témakörök

14.3.1. Értékesítés előkészítő műveletei

76 óra/60 óra

Elvégzi az értékesítési tevékenységhez kapcsolódó egyéni előkészületeket, tájékozódik a napi feladatokról, rendezvényekről.

Munkaterületet, vendégteret, eszközöket, árukészletet nyitásra előkészíti.

Az értékesítés során az előírásoknak megfelelően tárolja az árukat, ellenőrzi a minőség-megőrzési és fogyaszthatósági időket és az áruk minőségét.

Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, gondoskodik a pótlásáról, vételez, folyamatosan biztosítja az anyag- és eszközutánpótlást.

Feltölti a hűtővitrineket, pultokat, adagolja, tálalja és díszíti a készítményeket helyben fogyasztásra.

Elvitelhez becsomagolja a vendégnek a termékeket, kiszállításra, házhozszállításra előkészíti az árukat.

Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra.

Betartja az értékesítéshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiénia, HACCP, munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi).

14.3.2. Ételek, italok értékesítése I.

88 óra/75 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.

Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól.

Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat.

Cukrászdai és kávéházi pult-, gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez.

Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít.

Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál.

Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban.

14.3.3. Ételek és italok értékesítése II.

112 óra/76 óra

Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben.

Menüt, ételsort állít össze.

Elvégzi a terítési műveleteket.

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

Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel.

Munkaterületét előírás szerint rendezzi zárás után.

14.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, pincér terem

14.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

14.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		
9.	szimuláció		x		
10.	szerepjáték		x		
11.	házi feladat			x	

14.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	

2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése		x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esetleírás készítése	x			
4.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról		x		
4.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
4.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
4.5.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
5.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
5.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.5.	Csoportos versenyjáték		x		
6.	Gyakorlati munkavégzés körében				
6.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység		x		
6.2.	Műveletek gyakorlása	x			
6.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
7.2.	Szolgáltatási napló vezetése	x			
7.3.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.4.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

14.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) 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

	Ügyvitel	Marketing és kommunikáció a gyakorlatban	Alkalmazott számítástechnika
FELADATOK			
Használja az irodatechnikai és az információ-kommunikációs eszközöket	x	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	
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
Piacutatást 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 életgörbáját		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 infokommunikációs eszközök fajtái és felhasználási lehetőségeik	x	x	x
A számítógép és perifériák használatának szabályai és felhasználási módozataik	x		x
A nonverbális kommunikáció jellemzői és módjai		x	x
Üzleti levelezés	x		x
Iratkezelés	x		x
A jelentések és kimutatásának készítésének szabályai	x		x
A verbális kommunikáció módjai		x	
A kapcsolatépítés és kapcsolattartás módjai és szabályai		x	x
Az üzleti etikett és protokoll		x	x
A piac elemzésének területei, a piackutatás módszerei és gyakorlati alkalmazásának lehetőségei		x	x
A piacszegmentálás feladata, lehetőségei, 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		x	x
Az értékesítést ösztönző módszerek jellemzői, gyakorlati alkalmazásának lehetőségei		x	x
A reklám jellemzői, a reklámeszközök és reklámhordozók kiválasztásának szempontjai		x	x
A közösségi média szerepe a marketingben		x	x
A PR tevékenység tartalma és formái		x	x
A választékközlési eszközök formái, jellemzői		x	x
Az adatgyűjtés és feldolgozás folyamata, lehetséges módjai		x	x
A vállalkozások internetes megjelenésének formái, lehetőségei		x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK			
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x
Logikai összefüggések megértése	x	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédkésztség	x	x	x
Szakmai nyelvű íráskésztség	x	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK			
Önállóság	x	x	x
Hatékony kommunikáció	x	x	x
Felelősségtudat	x	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK			
Konfliktusmegoldó készség	x	x	x
Kompromisszumkésztség	x	x	x
Meggyőzőkészség	x	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK			
Tervezési képesség	x	x	x
Rendszerező képesség	x	x	x
Problémamegoldás, hibaelhárítás	x	x	x

15. Ügyvitel tantárgy

31 óra/31 óra*

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

15.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban használt dokumentáció és annak elektronikus használata elméletben és gyakorlatban. A használt ügyviteli és számviteli szoftverek alkalmazásának lehetőségei.

15.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Számítástechnika, informatika, ügyviteli ismeretek.

15.3. Témakörök

15.3.1. Jelentések, kimutatások, szerződéstípusok

10 óra/10 óra

Általános ügyvitel.

Ügyvitel elmélete és feladatai.

Jelentések, kimutatások fajtái, készítésének szabályai.

Jelentésekhez kimutatásokhoz használt szoftverek.

A vendéglátásban alkalmazott szerződéstípusok.

Forgatókönyv fogalma, készítése, fajtái.

Az üzleti levelezés szabályait, formai és tartalmi követelményei.

A bizonylatolás fogalma, a bizonylatok fajtáit, kiállításuk szabályait.

Bizonylatok kiállítására és kezelésére vonatkozó szabályok, ennek gyakorlata.

15.3.2. Iratkezelés

10 óra/10 óra

Iratkezelés jogszabályi háttere.

A vendéglátásban használt iratok csoportosítása, rendezési szempontjai.

Iratok, dokumentumok selejtezése.

Az elektronikus tartalmak kezelésének szabályai.

15.3.3. Jegyzőkönyv készítése

11 óra/11 óra

Formai követelményei.

A vendéglátás tevékenységeihez kapcsolódó jegyzőkönyvek.

Jegyzőkönyv felvételének folyamata.

15.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, számítógépes szaktanterem

15.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

15.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	házi feladat	x			

15.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differentiálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthatás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			

15.6. A tantárgy értékelésének módja

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

16. Marketing és kommunikáció a gyakorlatban tantárgy

98 óra/98 óra*

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

16.1. A tantárgy tanításának célja

A marketingtevékenység általános céljának, eszközrendszerének megismerése. A vendéglátásban használt marketingeszközök elsajátítása. A legmegfelelőbb marketing elemek kiválasztása, figyelembe véve az üzlet sajátosságait, erőforrásait (humán, tárgyi, pénzügyi), kínálatát.

16.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A kommunikáció tényezői és funkciói, a kommunikáció nyelvi és nem nyelvi elemei, infokommunikáció jelentése, eszközei.

16.3. Témakörök

16.3.1. A piac elemzésének módszerei és az eredmények gyakorlati alkalmazásának lehetőségei a vendéglátásban 41 óra/41 óra

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai; Marketingorientáció.

A marketingtevékenység részfolyamatai: piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői; a piackutatás módjai és azok jellemzői; a marketing-mix elemei és jellemzői; végrehajtás és ellenőrzés.

Piacszegmentálás üzlettípusokra.

Szekunder adatgyűjtés, feldolgozás.

Primer adatgyűjtés (megkérdezéssel vizsgálatok) és feldolgozás.

SWOT analízis, STEEP analízis.

16.3.2. A marketing mix meghatározása 22 óra/22 óra

Termék és szolgáltatásfejlesztés a vendéglátásban.

Az ár meghatározása.

Az elosztási csatornák meghatározása.

A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja formái, fogalma; a reklámüzenet; a reklámeszköz fogalma, csoportjai; a reklámhordozó fogalma, csoportjai; a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók); személyes eladás (fogalma, jellemzői); közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái); eladásösztönzés (fogalma, eszközei); egyéb piacbefolyásoló eszközök.

3 P és a szolgáltatás marketing.

16.3.3. A marketingkommunikáció a vendéglátásban 18 óra/18 óra

Reklám (külső, belső, DM,)
PR (külső, belső és az arculati elemek)
Eladásösztönzés lehetőségei a vendéglátásban
Személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban.

16.3.4. Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai

17 óra/17 óra

A kommunikáció alapjai: fogalma; modellje és annak elemei; formái és csatornái; a kommunikáció kódjai (verbális és nem verbális jelek)

Szóbeli kommunikáció: kommunikációs kapcsolatok – kapcsolatfelvétel (köszönés, bemutatkozás illetve bemutatás, megszólítás), kapcsolattartás (beszélgetés, ismertetés), a kapcsolat lezárása (elköszönés); személyiség- és vendégtípusok, kommunikáció a vendég és a dolgozó között, vendégpanaszok kezelése, állásinterjú.

Írásbeli kommunikáció: névjegykártya; önéletrajz és kísérőlevél; hivatalos levél; e-mail, SMS, MMS; egyéb ügyiratok (általános, munkaviszonnyal kapcsolatos pl. munkaszerződés, belső ügyvitel pl. jegyzőkönyv).

A kommunikációt segítő eszközök: a telefon és a mobil használatának szabályai; az üzenetrögzítő és a számítógép.

16.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, informatika szaktanterem, gyakorlati helyszín

16.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

16.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás			x	
3.	megbeszélés		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	házi feladat	x			

16.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x			
2.4.	Teszt feladat megoldása	x			

2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		

16.6. A tantárgy értékelésének módja

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

17. Alkalmazott számítástechnika tantárgy

129 óra/129 óra*

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

17.1. A tantárgy tanításának célja

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

17.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

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

17.3. Témakörök

17.3.1. Informatika a vendéglátásban

90 óra/90 óra

Éttermi számítógépes programok.

Internethasználat.

Honlap tervezés, kezelés.

17.3.2. Kimutatások, statisztikák, levelek készítése

19 óra/19 óra

Statisztikák készítése.

Beszámolók készítése.

Üzleti levél készítése.

Étlapok készítése.

Menükártyák készítése.

Szórólapok készítése.

17.3.3. Az internetes marketing, a közösségi média szerepe

20 óra/20 óra

Internetes közösségi oldalak.

Internetes marketing.

17.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Számítógép szaktanterem

17.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

17.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	

3.	szemléltetés			x	
4.	kooperatív tanulás		x		
5.	házi feladat	x			

17.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			

17.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) 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 elmélet	Termelés gyakorlat
FELADATOK		
Elvégzi a termelőtevékenység előtti egyéni előkészületeit, tájékozódik a napi feladatokról	x	
Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat		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 és/vagy ellenőriz, értékeli a termeléshez szükséges anyagokat táplálkozás ételtani 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, tálal	x	x
Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal	x	x
Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal	x	x
Házi szárnyasokból ételeket 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
Gyorsételeket készít és tálal	x	x
Egyszerű menüt készít és tálal	x	x
Az előírásoknak megfelelően ételmintát vesz	x	x
Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében, ügyel a vagyonbiztonságra	x	x
Betartja a termeléshez kapcsolódó jogszabályi előírásokat (higiéniai, HACCP, munkavédelmi, tűzrendészeti, környezetvédelmi, fogyasztóvédelmi).	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		

Termelés technológiai folyamata a beszerzéstől az értékesítésig	x	
A konyhatechnológiai előkészítő- elkészítő és befejező műveletek formái, jellemzői	x	
Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői	x	
Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták fajtái, táplálkozás ételtani jellemzői	x	
Természetes és mesterséges édesítőszeresek fajtái, jellemzői	x	
Az étkezési zsíradékok fajtái, jellemzői	x	
Tej- és tejtermékek fajtái, táplálkozás-ételtani jellemzői	x	
Tojás jellemzői, felhasználásának lehetőségei	x	
Hús-, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak fajtái, jellemzői	x	
Zöldségek, gyümölcsök fajtái, jellemzői, szerepük az étkezésben	x	
Édesipari termékek fajtái, jellemzői	x	
Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok fajtái, felhasználási lehetőségeik	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, belsőségeinek 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
Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata	x	x
Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, 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	x	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x	x
Szakmai nyelvű beszédkésztség	x	x
Elemi számolási készség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Mozgáskoordináció	x	x
Pontosság	x	x
Felelősségtudat	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Kompromisszumkésztség	x	x
Együttműködő készség	x	x

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

18.1. A tantárgy tanításának célja

Az alapvető üzemi ismeretek (gépek, berendezések, helyiségek) elméleti elsajátítása. A konyhatechnológiai folyamatok értelmezése, csoportosítása. Ételkészítési elméleti ismeretek ételcsoportonkénti elemekben.

18.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

18.3. Témakörök

18.3.1. Üzemi ismeretek

28 óra/40 óra

A termelés helyiségei, helyiségkapcsolatai, felépítésük, kialakításuk

A termelés gépei, berendezései, eszközei.

A termelés technológiai folyamatai a beszerzéstől az értékesítésig.

18.3.2. Alapkészítmények I.

28 óra/47 óra

A konyhatechnológiai előkészítő- elkészítő és befejező műveletek formái, jellemzői.

Főzelékek, köretek csoportjai, jellemzői, készítésük folyamata, felhasználási lehetőségük.

Saláták és öntetek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Levesek csoportjai, fajtái, levesbetétek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Mártások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Házi szárnyasokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

18.3.3. Alapkészítmények II.

88 óra/78 óra

Vágóállatok húsrészeinek, belsőségeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Vadhúsokból készíthető ételeket fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Meleg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Hideg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

A befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata.

Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Menü összeállítás alapszabályai, az ételsorok szerkezete.

Tanterem, szaktanterem

18.4. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

18.4.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés	x			
3.	kiselőadás			x	
4.	megbeszélés		x		
5.	vita		x		
6.	szemléltetés			x	
7.	projekt		x		
8.	kooperatív tanulás		x		

9.	szimuláció			x	
10.	szerepjáték			x	
11.	házi feladat			x	

18.4.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differentiálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
3.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.5.	Csoportos versenyjáték		x		

18.5. A tantárgy értékelésének módja

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

19. Termelés gyakorlata tantárgy

454 óra/459 óra*

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

19.1. A tantárgy tanításának célja

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

19.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

19.3. Témakörök

19.3.1. Alapkészítmények gyakorlata I.

136 óra/130 óra

Ételkészítési alap-, kiegészítő- és befejező műveleteket végez a hagyományos és korszerű technológiák alkalmazásával.

Főzelékeket, köreteket készít, tálal.

Salátákat, önteteket készít, tálal.

Mártásokat készít, tálal.

Leveseket és levesbetéteket készít, tálal.

Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal.

Házi szárnyasokból ételek készít és tálal.

19.3.2. Alapkészítmények gyakorlata II.

180 óra/180 óra

Nagyvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:

- szarvasmarha
- borjú
- sertés
- juh.

Kisvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:

- házinyúl
- tyúk
- kacsa
- liba
- pulyka

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

19.3.3. Alapkészítmények gyakorlata III.

138 óra/149 óra

Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal.

Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal.

19.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tankonyha

19.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

19.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	elbeszélés		x		
3.	megbeszélés		x		
4.	vita		x		

5.	szemléltetés		x		
6.	projekt		x		
7.	kooperatív tanulás		x		
8.	szimuláció		x		
9.	házi feladat	x			

19.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése			x	
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése			x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése		x		
2.2.	Leírás készítése		x		
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre			x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása			x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel		x		
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.4.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x			fagylalt fagyasztó, sousvide, pacojet, thermo mix

					berendezés
4.2.	Műveletek gyakorlása	x			
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

19.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) 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 elmélete	Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata
FELADATOK		
A vendéglátó üzletek választékában szereplő termékeket, ételeket, italokat idegen nyelven ismerteti a vendégekkel	x	x
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven ismerteti	x	x
Megnevezi a vendéglátó üzletek eszközeit idegen nyelven	x	x
Értelmezi a készülékek, gépek, berendezések idegen nyelven írt kezelési és használati utasításait	x	x
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad	x	x
Idegen nyelven telefonál	x	x
Üzleti leveleket készít idegen nyelven	x	x
Üzleti tárgyalásokat folytat idegen nyelven a vendégekkel és az üzleti partnerekkel	x	x
Étlapot, itallapot, árlapot készít idegen nyelven	x	x
Menükártyát készít idegen nyelven	x	x
Idegen nyelvű szakmai szöveg megért és fordít	x	x
Idegen nyelvű szakmai információkat gyűjt az interneten	x	x
SZAKMAI ISMERETEK		
Italok és ételek jellemzői, idegen nyelvű technológiai leírása	x	x
A vendéglátó üzletek eszközeinek idegen nyelvű elnevezései, a kezelési és használati utasítások tartalma	x	x
Általános és szakmai idegen nyelvű kommunikáció lehetőségei és	x	x

gyakorlati alkalmazásának módjai		
Idegen nyelvű illemtani formulák alkalmazásának lehetőségei és módjai	x	x
A vendégekkel történő idegen nyelvű kommunikáció lehetőségei, szabályai	x	x
Az üzleti partnerekkel, munkatársakkal történő idegen nyelvű kommunikáció módjai, szabályai	x	x
Az idegen nyelven történő telefonálás szabályai	x	x
Idegen nyelvű étlap, itallap, árlap tartalma, készítésének szabályai	x	x
Idegen nyelvű menükártya tartalma, készítésének szabályai	x	x
Az idegen nyelvre történő fordítás szabályai	x	x
Idegen nyelven történő információgyűjtés lehetőségei	x	x
Idegen nyelvű szakmai üzleti levelezés szabályai, az idegen nyelvű levelek szerkezete, készítésének gyakorlati teendői	x	x
Az idegen nyelven történő üzleti tárgyalás szabályai	x	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	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	x	x
Szorgalom, igyekezet	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Közérthetőség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Tervezési képesség	x	x
Rendszerező képesség	x	x
Áttekintő képesség	x	x

Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete tantárgy 113 óra/154

20. óra*

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

20.1. A tantárgy tanításának célja

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

20.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A kommunikáció tényezői és funkciói, a kommunikáció nyelvi és nem nyelvi elemei, infokommunikáció jelentése, eszközei.

20.3. Témakörök

20.3.1. Üzleti idegen nyelvi kommunikáció I.

54 óra/54 óra

A gasztronómia nyersanyagai.

Cukrászkészítmények megnevezései.

Ételek megnevezései.

Italok megnevezései.
Cukrászati technológiák.
Ételkészítési technológiák.
Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai.

20.3.2. *Üzleti idegen nyelvi kommunikáció II.*

48 óra/48 óra

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.
Üzleti levelezés kifejezései.

20.3.3. *Szakmai szituációk*

42 óra/42 óra

Kommunikáció a munkatársakkal.
Etikett, protokoll alkalmazása.
Kommunikáció a vendégekkel.
Kommunikáció üzleti partnerekkel.
Vendégek fogadása.
Ajánlás idegen nyelven.
Rendelésfelvétel idegen nyelven.
Panaszkezelés idegen nyelven.

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

Tanterem, informatikai szaktanterem, gyakorlati helyszín.

20.5. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

20.5.1. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás			x	
3.	megbeszélés		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	házi feladat		x		

20.5.2. **A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differentiálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	

1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.1.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

20.6. A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) 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

	Jogsabályok a vendéglátásban	Szervezés és irányítás a vendéglátásban
FELADATOK		
Bejelenti az üzlet működésének megkezdését, megszervezi és irányítja a vendéglátó üzlet tevékenységét	x	x
Biztosítja a vendéglátó üzlet működésének tárgyi és személyi feltételrendszerét		x
Kialakítja az üzlet információs rendszerét		x
Megszervezi és irányítja az üzlet beszerzési, raktározási, termelési és értékesítési tevékenységét		x
Összeállítja az üzlet választékát, árlapot és egyéb árközlési eszközöket készít/készíttet		x
Panaszkezelést végez	x	x
Szervezi és lebonyolítja az üzleten belüli és kívüli rendezvényeket		x
Megszervezi és irányítja az üzlet adminisztrációs, számviteli jellegű feladatait, eleget tesz az adatszolgáltatási és nyilvántartási kötelezettségeknek	x	x
Létszámgazdálkodást folytat, munkakört hoz létre, munkaköri leírást, munkaidő beosztást készít	x	x
Elszámoltatja az üzleti dolgozókat	x	x
Belső ellenőrzési feladatokat végez, felkészül a hatósági ellenőrzésekre, közreműködik bennük	x	x
Betartja/betartatja a fogyasztói érdekvédelem, környezetvédelem előírásait	x	x

Minőségirányítási rendszert dolgoz, dolgoztat ki, működtet	x	x
Alkalmazza a vendéglátó üzletre vonatkozó biztonsági és vagyonvédelmi előírásokat	x	x
Figyelemmel kíséri a szakmai trendek változásait		x
SZAKMAI ISMERETEK		
A vendéglátó üzlet nyitásának jogszabályi előírásai és gyakorlati feladatai	x	x
A munka- és üzemszervezés feladatai, folyamata		x
A vendéglátó üzlet működésének tárgyi és személyi feltételei	x	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 jogi előírásai, módjai, gyakorlati teendői	x	
A vendéglátó termelés és értékesítés jellemzői, módjai, gyakorlati teendői		x
A választék kialakításának szempontjai, lépései		x
A fogyasztóvédelem szempontjai, gyakorlati feladatai	x	x
A választékközlés eszközeinek szerepe, formái		x
Számviteli, ügyviteli szabályok, gyakorlati teendői	x	x
A bizonylatolás jogszabályi előírásai, gyakorlati feladatai	x	x
A vendéglátó rendezvények előkészítésének és lebonyolításának folyamata		x
A vendéglátó szolgáltatás lehetőségei, gyakorlati feladatai		x
Munkáltatói feladatok, jogszabályi előírások	x	x
Az elszámoltatás szerepe, módjai	x	x
Az ellenőrzés formái és gyakorlati lebonyolítása	x	x
Adóügyi, pénzügyi alapfogalmak, jogszabályi előírások	x	x
Munkavédelmi szabályok és gyakorlati feladatai	x	x
Tűzrendészeti szabályok, az alkalmazás tárgyi és személyi feltételei	x	x
Környezetvédelmi előírások	x	x
Higiéniai előírások és gyakorlati végrehajtásuk	x	x
Minőségirányítási rendszer szerepe és kialakításának gyakorlati feladatai	x	x
A biztonság- és a vagyonvédelem feladatai, jogszabályi előírásai	x	x
Szakmai irányzatok jellemzői		x

SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
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
Szervező-készség	X	X
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Konfliktusmegoldó készség	X	X
Kompromisszum-készség	X	X
Meggyőző-készség	X	X
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Tervezés	X	X
Rendszerező képesség	X	X
Problémamegoldás, hiba-elhárítás	X	X

21. Jogszabályok a vendéglátásban tantárgy

67 óra/67 óra*

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

21.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzlet létesítésétől a működésén át a megszüntetéséig ismerje meg a képzésben résztvevő a vendéglátás jogszabályi hátterét.

21.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

21.3. Témakörök

21.3.1. A vendéglátó üzlet elindítása

29 óra/29 óra

Az üzlet elindításának jogi háttere.
Humán erőforrással kapcsolatos jogi szabályozások.
A panaszkezelés jogi kérdései.
Számvetési jogszabályok.
Nyilvántartásokkal kapcsolatos jogszabályok.
Környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások.

21.3.2. A vendéglátó üzlet működtetése

32 óra/32 óra

Munkaügyi hatóság
Adatkezelés és adatbiztonság
Az információs rendszerrel kapcsolatos jogi kérdések
A médiával kapcsolatos jogi kérdések

21.3.3. Fogyasztóvédelem, biztonság a vendéglátásban

6 óra/6 óra

Fogyasztóvédelmi hatóság
Fogyasztói érdekvédelem
Élelmiszerbiztonság
A vendéglátó üzlet biztonsági és vagyonvédelmi előírásai
Környezetvédelem előírásai

21.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem.

21.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

21.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás		x		
3.	megbeszélés			x	
4.	szemléltetés		x		
5.	házi feladat	x			

21.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása			x	
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esetleírás készítése		x		
3.2.	Elemzés készítése tapasztalatokról	x			
3.3.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.4.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után		x		
3.5.	Utólagos szóbeli beszámoló		x		
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

21.6. A tantárgy értékelésének módja

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

22. Szervezés és irányítás a vendéglátásban tantárgy

85 óra/175 óra*

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

22.1. A tantárgy tanításának célja

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

22.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Jogi, környezetvédelmi és adminisztrációs ismeretek.

22.3. Témakörök

22.3.1. Humánerőforrás-gazdálkodás

26 óra/50 óra

Az üzlet működésének személyi feltételrendszere.
Az üzlet létszámának meghatározása.
Munkakörök meghatározása.
Munkaköri leírások készítése.
Munkaidő-beosztás készítése.
A dolgozók elszámoltatása.
Belső ellenőrzési feladatok.

22.3.2. Üzleti kapcsolatok

30 óra/64 óra

Hatósági ellenőrzések típusai
Felkészülés a hatósági ellenőrzésekre
Az információs rendszerek típusai, kialakításuk
Minőségirányítási rendszer kidolgozása, működtetése és betartása/betartatása.

22.3.3. Áruforgalmi folyamatok

29 óra/61 óra

Külső-belső folyamatok elemzése.
Az üzlet beszerzési tevékenysége.
Az üzlet raktározási tevékenysége.
Az üzlet termelési tevékenysége.
Az üzlet értékesítési tevékenysége.
Az üzlet választékának, árlapjának, árközlési eszközeinek elkészítése.
Az üzleten belüli és kívüli rendezvények megszervezése és lebonyolítása.
Az üzlet szolgáltatási tevékenységének lebonyolítása.
Adminisztráció az üzletben: számvitel, adatszolgáltatás, nyilvántartási kötelezettség.

22.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem.

22.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

22.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	

2.	kiselőadás			x	
3.	megbeszélés		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	házi feladat	x			

22.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban		x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban		x		
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Jegyzetkészítés eseményről kérdéssor alapján	x			
3.2.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
3.3.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
4.3.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.4.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.5.	Csoportos versenyjáték		x		

22.6. A tantárgy értékelésének módja

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

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Öt évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

10. évfolyamot követően 140 óra

11. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

A 10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

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 foglалásokra), 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- és teáscsészék).

Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok, betétlapok behelyezése.

Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).

Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálca fogás gyakorlása.

Hangedli használat.

Felhasználás általános szabályainak alkalmazása (jobbkez-szabály, bemutatás, kínálás, szervírozás, lerámolás).

Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemben kívül helyezése).

Italfelhasználás

Az italok felhasználásának általános szabályai.

Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).

Italok felhasználásának hőmérséklete (fehérborok, rosé borok, vörösborok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök...).

Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felhasználásában).

Hangedli használat.

Borok felhasználása (bornyítás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).

Pezsgők felhasználása (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felhasználása (csapolt és üveges sör).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felhasználása.

Különböző felhasználási módok 1.

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felhasználás, büféasztal töltése.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

Vendég fogadása, ültetése.

Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.

Terítés, teríték kiegészítés.

Svájci (tányérszerviz) felhasználási mód alkalmazása (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).

Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.
Számlázás, fizettetés, elköszönés.
Asztal lerámolása, újraterítés.

A 11. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Különböző felszolgálati módok 1.

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálat, büféasztal töltése.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

Vendég fogadása, ültetése.

Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.

Terítés, teríték kiegészítés.

Svájci (tányérszerviz) felszolgálati mód alkalmazása (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).

Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.

Számlázás, fizettetés, elköszönés.

Asztal lerámolása, újraterítés.

Különböző felszolgálati módok 2.

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.

Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések...) eszközök becsomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).

Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).

Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár...). Szobaszerviz feladatok ellátása.

Angol I-II. felszolgálati mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).

Francia I-II. felszolgálati mód gyakorlása.

II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

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 foglaltságokra), 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- és teáscsészék).

Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok, betétlapok behelyezése.

Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).

Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálca fogás gyakorlása.

Hangedli használat.

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

Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemben kívül helyezése).

Italfelszolgálat

Az italok felszolgálatának általános szabályai.

Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, pálinkás, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).

Italok felszolgálatának hőmérséklete (fehérborok, rosé borok, vörösborok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök...).

Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálatában).

Hangedli használat.

Borok felszolgálat (bornyítás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).

Pezsgők felszolgálat (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felszolgálat (csapolt és üveges sör).

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálat.

Különböző felszolgálati módok 1.

Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálat, büféasztal töltése.

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:

Vendég fogadása, ültetése.

Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.

Terítés, teríték kiegészítés.

Svájci (tányérszerviz) felszolgálati mód alkalmazása (előétel, leves, főétel cloche használatával, desszert).

Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.

Számlázás, fizettetés, elköszönés.

Asztal lerámolása, újraterítés.